



Carolina Gheller Miguens

VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL E EM PORTUGAL: ESTUDO DE CASO DO PASTEL DE TENTÚGAL E DOS DOCES DE PELOTAS

Dissertação de Mestrado

2015



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

Carolina Gheller Miguens

**VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL E EM
PORTUGAL: ESTUDO DE CASO DO PASTEL DE TENTÚGAL E DOS
DOCES DE PELOTAS**

Dissertação de Mestrado em Alimentação — Fontes, Cultura e Sociedade, orientada pelas professoras Doutoradas Maria Helena da Cruz Coelho e Carmen Isabel Leal Soares, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

2015



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL E EM PORTUGAL: ESTUDO DE CASO PASTEL DE TENTÚGAL E DOCES DE PELOTAS

Ficha Técnica:

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	Valorização de Produtos Gastronômicos no Brasil e em Portugal: Estudo de Caso do Pastel de Tentúgal e dos Doces de Pelotas
Autor	Carolina Gheller Miguens
Orientadoras	Prof. ^a . Doutora Maria Helena da Cruz Coelho e Prof. ^a . Doutora Carmen Isabel Leal Soares
Júri	Presidente: Doutora Paula Cristina Barata Dias Vogais: Doutora Cristina Maria Proença Padez Doutora Maria Helena da Cruz Coelho
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação — Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História das Culturas
Data da defesa	08-10-2015
Classificação	18 Valores



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Dedico essa trajetória a minha família, em especial aos meus pais, pelo incentivo, força e compreensão de minha ausência.

Foto de capa

Imagem Doces de Pelotas IP, Imperatriz Doces Finos e Doces Tradicionais de Pelotas..

Acedido em 28 de agosto de 2015, em:

<https://www.facebook.com/Imperatrizdoces/photos/pb.288448631212417.-2207520000.1441528041./486786984711913/?type=3&theater>

Imagem Pastel de Tentúgal meia-lua, Pastelaria Afonso

Acedido em 28 de agosto de 2015, em:

<https://www.facebook.com/pastelariaafonso/photos/pb.292863090751414.-2207520000.1441527940./760883057282746/?type=3&theater>

Imagem Pastel de Tentúgal patilo.

Acedido em 07 de setembro de 2015, em:

http://rr.sapo.pt/vozes_detalle.aspx?did=1563

AGRADECIMENTOS

A realização deste trabalho não seria possível sem a participação de pessoas muito especiais que, cada qual ao seu modo, me ajudaram a construí-lo. Portanto, gostaria de agradecer:

À Universidade de Coimbra, por me receber neste mestrado;

Aos professores do Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, por contribuírem para o meu crescimento pessoal e profissional, que se reflete na construção deste trabalho;

Ao IFRS, pelo investimento na minha formação como docente desta instituição, através do afastamento para capacitação;

Aos meus colegas de área acadêmica, por possibilitarem o meu afastamento para cursar este mestrado;

Ao Instituto Europeu para a História e a Cultura da Alimentação (IEHCA) e ao DIAITA – Património Alimentar, pela oportunidade de apresentação dos resultados parciais deste trabalho nos eventos *International Conference on Food History and Food Studies* e no Colóquio Diaita, respectivamente, indicando sua relevância para a comunidade acadêmica e gerando crescimento pelo debate após as apresentações.

Aos consumidores entrevistados, tanto em Tentúgal como em Pelotas, por me oferecerem um pouco do seu tempo e vivências ao responder os inquéritos;

À Qualifica, representada por Ana Soeiro, pela indicação da legislação da União Europeia a ser consultada além de informações sobre os projetos que estão sendo desenvolvidos;

À Prefeitura Municipal de Pelotas: Secretária de Desenvolvimento Econômico e Turismo e Secretaria de Cultura de Pelotas; à Câmara de Dirigentes Lojistas, representada por Michele de Lima; ao SEBRAE, representado por Bianca Heller; ao grupo de trabalho envolvido no INRC – *Produção de doces tradicionais pelotenses*, representado por Flávia Riech; à Associação dos Doceiros de Pelotas, representada por Maria Helena Jeske; à Cooperativa das Doceiras de Pelotas, representada por Lígia Henriques; bem como, às próprias doceiras entrevistadas, pelo acolhimento e clareza dos fatos transmitidos nas entrevistas;

À Olga Cavaleiro, como representante da Associação de Pasteleiros de Tentúgal e a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal pela receptividade e compartilhamento das informações;

A Tainá Zaneti, pela paciência em ouvir minhas angústias no início deste processo e me apontar alguns caminhos que eu poderia seguir;

A Nicole, por me acolher em Pelotas, possibilitando esta pesquisa, e pelas enriquecedoras noites de debates gastronômicos;

À minha madrinha de graduação, Karen Monteiro, que não apenas cumpriu o protocolo na colação de grau, mas que nos acompanha, nos incentiva, nos fortifica e tranquiliza;

Ao Marco e à Tati, pela companhia, pelos conselhos, pela amizade;

À Mariane e à Camila, pela convivência, pelas trocas, pela parceria, pelas horas de compartilhamento de conhecimento e pela amizade que se cria e fortifica com este mestrado;

Aos meus amigos, que apesar da distância mantiveram-se presentes dando força e apoio neste momento difícil. Em especial às flores: Estela, Lisane e Clarissa, pelas conversas diárias;

As minhas orientadoras, Professoras Doutoras Maria Helena da Cruz Coelho e Carmen Isabel Leal Soares, pelas indicações, correções e avaliações que tornaram possível este resultado;

À minha madrinha, Ana Cristina, e afilhados, Rafael e Giulia, pela força, carinho e apoio neste momento e sempre;

Ao meu irmão, Guilherme, pela companhia e parceria eterna;

Ao meu namorado, Tiago, pela compreensão da distância, mesmo quando estávamos perto e eu não podia lhe dar a merecida atenção, pois dedicava-me quase inteiramente ao desenvolvimento desta dissertação; por fazer tudo que estava ao seu alcance para tornar este momento menos pesado e acalmar minha ansiedade; por toda essa força, apoio e atenção;

Aos meus pais, Renato e Tânia, que me ensinaram a buscar meus sonhos e nunca desistir, que sempre me apoiam e fortificam em um lar repleto de amor;

À Deus que sempre guia meu caminho e aos meus anjos da guarda que nunca me abandonam;

O meu muito obrigada!

“A alegria está na luta, na tentativa,
no sofrimento envolvido e não
na vitória propriamente dita”.

Mahatma Gandhi

RESUMO

O ser humano é um animal de história e tradição e sem essas bases sente-se perdido e vazio. Dentre os seus saberes desenvolvidos está o Gastronômico, passado adiante através de gerações. A alimentação tradicional é um patrimônio imaterial e nenhum povo se desenvolve de maneira sadia sem conhecer e valorizar suas raízes. A Gastronomia é parte do alicerce de nossa personalidade e conforto familiar, tornando seu estudo, resgate e valorização de grande importância para o desenvolvimento humano no espaço em que vive. Esta dissertação teve como objetivo central realizar uma análise comparativa dos processos de valorização de produtos gastronômicos em Portugal e no Brasil, a partir dos estudos de caso: Pastel de Tentúgal e Doces de Pelotas. A metodologia do trabalho é de caráter exploratório e descritivo. As entrevistas foram de caráter qualitativo, para os atuantes no setor, e quantitativo, para os consumidores. Em ambos os casos estudados foram detectadas e sugeridas oportunidades de melhoria aos processos de valorização. Nos inquéritos aos consumidores percebemos, tanto em Tentúgal como em Pelotas, um reconhecimento, quase unânime, da importância destas ações. Contudo, este não foi acompanhado, com tanta intensidade, quando questionamos a respeito da possibilidade de pagar-se um preço maior pelo doce certificado.

Palavras-Chave: Valorização de Produtos Gastronômicos; Açúcar; Doçaria; Brasil; Portugal.

ABSTRACT

The human being is an animal of history and tradition and without those bases feels lost and empty. Among its developed knowledge is the gastronomic one, passed on for generations. Traditional cuisine is an intangible heritage of humanity and no society develops in a healthy way without knowing and valuing its roots. Gastronomy is part of the foundation of our personality and family comfort, making its study, rescue and valorization of utmost importance for the human development in its living space. This dissertation has as its main goal to perform a comparative analysis of the valorization of the gastronomic products in Brazil and Portugal from the “Doces de Pelotas” (Brazil) and “Pastel de Tentúgal” (Portugal) case studies. The methodology employed on this work is exploratory and descriptive. The interviews were qualitative, when the subjects were from the producers, administrators and academics circle, and quantitative when the subjects were the consumers. On both studied cases, improvement opportunities and possible improvements were detected and suggested. On the consumer inquiries, both at Tentúgal and Pelotas, an almost unanimous recognition of the importance of such actions was perceived. However, such importance was noted to seem less relevant when the possibility of possible cost increases due to the certification was brought up.

Keywords: Valorization of Gastronomic Products; Sugar; Confectioneries; Brazil; Portugal.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Pastel de Tentúgal em formato meia lua.....	61
Figura 2 - Pastel de Tentúgal em formato palito.....	61
Figura 3 - Sala destinada ao convívio feminino.....	76
Figura 4 - Sala destinada ao convívio masculino.....	76
Figura 5 - Quarto de vestir.....	77
Figura 6 - Salão de festas do casarão.....	77
Figura 7 - Cozinha do casarão I.....	78
Figura 8 - Cozinha do casarão II.....	78
Figura 9 - Sala de jantar da família Antunes Maciel.....	78
Figura 10 - Receita Camafeu do Caderno de receitas da família Maciel.....	78
Figura 11 - Bandeja de doces para casamento.....	82
Figura 12 - Papel Recortado.....	82
Figura 13 - Selos de DOP, IGP e ETG (antigos).....	98
Figura 14 - Selos de DOP, IGP e ETG (atuais).....	98
Figura 15 - Bem casado com o selo do IP BC 000118435A.....	137
Figura 16 - Rastreamento no sítio eletrônico.....	138
Figura 17 - Cartaz identificador.....	139
Figura 18 - Logótipo do Pastel de Tentúgal.....	142

LISTA DE SIGLAS

a.C	Antes de Cristo
Anvisa	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
Aprovale	Associação de Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos
ASAE	Autoridade de Segurança Alimentar e Econômica
AUC	Arquivo da Universidade de Coimbra
CDB	Convenção da Diversidade Biológica
CDL	Câmara de Dirigentes Lojistas
CE	Comissão Europeia
CEE	Comissão Económica europeia
CEN	Comitê Europeu de Normatização
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
CodoPel	Cooperativa das Doceiras de Pelotas
CSR	Centro de Sensoriamento Remoto
d.C.	Depois de Cristo
DO	Denominação de Origem
DOP	Dominação de Origem Protegida
EN	Normas Europeias
EU	União Europeia
Feader	Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
Fenadoce	Feira Nacional do Doce
IBAMA	Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IG	<i>Indicação Geográfica</i>
IGP	Indicação Geográfica Protegida
INRC	Inventário Nacional de Referências Culturais

IP	Indicação Protegida
ISO	International Organization for Standardization
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Mercosul	Mercado Comum do Sul
MMA	Ministério do Meio Ambiente
ONU	Organização das Nações Unidas
PIB	Produto Interno Bruto
PNPI	Programa Nacional do Patrimônio Imaterial
RPI	Revista da Propriedade Industrial
RTP	Rádio e Televisão de Portugal
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SECULT	Secretaria Municipal de Cultura
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAI	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SMS	Short Message Service
SNUC	Sistema Nacional de Unidades de Conservação
SPHAN	Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
UFPel	Universidade Federal de Pelotas
UNESCO	<i>United Nations Education, Science and Culture Organization</i>

SUMARIO

1 INTRODUÇÃO	15
1.1 Objetivos	18
1.1.1 <i>Objetivo Geral</i>	18
1.1.2 <i>Objetivos Específicos</i>	18
2 METODOLOGIA	20
2.1 Coleta e análise dos dados	22
3.1 Dos conventos para o mundo: doces com história e tradição	45
3.2 A doçaria dos pampas brasileiros	65
3.2.1 <i>A Terra do Sal e do Açúcar</i>	71
3.2.2 <i>Doces de Pelotas: o desenvolvimento e as transformações dos doces tradicionais portugueses no Rio Grande do Sul</i>	74
3.2.3 <i>Queda do sistema saladeril e o início da comercialização de doces</i>	78
3.2.4 <i>O processo de transmissão da tradição doceira em Pelotas</i>	84
4 MECANISMOS DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS EM PORTUGAL	91
4.1 Denominações de Origem Protegida e Indicação Geográfica Protegida .91	
4.1.1 <i>Passos para conquistar a Certificação de DOP ou IGP em Portugal</i>	99
4.1.2 <i>Estudo de Caso: Processo de Indicação Geográfica Protegida do Pastel de Tentúgal</i>	106
5 MECANISMOS DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL	115
5.1. Processo de Patrimonialização de Bens Imateriais	115
5.1.1 <i>Passos para conquistar o título de Patrimônio Cultural do Brasil</i>	118
5.1.2 <i>Estudo de Caso: Processo de Valorização dos Doces de Pelotas como Patrimônio Cultural do Brasil</i>	119
5.2 Processo de Certificação de Produtos Gastronômicos	123
5.2.1 <i>Passos para IG no Brasil</i>	126
5.2.2 <i>Estudo de Caso: Indicação de Procedência (IP) dos Doces de Pelotas por Indicação de Procedência</i>	128
5.2.3 <i>Análise Comparativa do Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal e do Regulamento Técnico dos Doces de Pelotas</i>	141

6 PERCEPÇÃO DO VALOR DOS PRODUTOS E CONSTRUÇÃO DO GOSTO PELOS CONSUMIDORES.....	145
6.1 A formação do valor dos bens e produtos	147
6.2 Preferências e gosto alimentar	153
6.3 Análise dos Inquéritos Aplicados com os Consumidores em Tentúgal e Pelotas	156
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	163
REFERÊNCIAS.....	168
APÊNDICES	180
Apêndice 1 – Inquéritos aplicados com consumidores em Tentúgal	180
Apêndice 2 – Inquéritos aplicados com os consumidores em Pelotas	181
Apêndice 3 - Gráficos resultantes da análise dos inquéritos de Tentúgal ..	182
Apêndice 4 - Gráficos resultantes da análise dos inquéritos de Pelotas	190

1 INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares são ricos em história e representações sociais e na mesa ocorrem importantes retratos da sociedade. A transformação destas expressões culturais, através da gastronomia tradicional, em patrimônio imaterial da humanidade tem reavivado o interesse de pesquisadores e historiadores pela observação destes fenômenos. Através de novas conceptualizações e metodologias vêm-se realizado pesquisas interdisciplinares e, através deste cruzamento de saberes, atingido o conhecimento do fenômeno alimentar com maior precisão (Coelho 2011: 6).

Os temas da Alimentação ganham destaque entre os tópicos de discussão e de reflexão da vida cotidiana do homem, adquirindo popularidade nos meios de comunicação e entretenimento atuais. Entretanto, estas investigações possuem um grau de dificuldade elevado, devido em grande parte à raridade de fontes, principalmente manuscritas, dos tempos antigos. No caso particular das casas religiosas, sabe-se que a regra era queimar os livros de receitas e despesas bem como os apontamentos, a fim de evitar que a informação passasse para o exterior. Por este motivo, há a necessidade de congregar contributos de múltiplas áreas do saber, pondo-os em diálogo, por forma a obter-se “uma visão que se deseja polifónica, multidisciplinar, na medida do possível, abrangente”. (Soares e Barata, 2012, p.7).

Várias são as constrações com que lida o investigador da história da alimentação. Além da já referida escassez das fontes antigas, há que não esquecer que, mesmo o que nos chega, corresponde a uma parcela da realidade passada. Em termos sociais, atente-se no sentido da seguinte observação de Sousa (2013: 14): “Pouco se sabe sobre a alimentação do povo, desvalorizada pela sua frugalidade. Por oposição, os grupos dominantes deixaram alguns testemunhos, enquanto sinais de opulência e de distinção social”. Por este motivo, a maioria das informações que obtemos são das classes sociais mais abastadas, estando o alimento doce, objeto da nossa reflexão, frequentemente presente. Por serem elaborados com ingredientes onerosos para a época, os bolos, biscoitos, pastéis e sobremesas constituíam uma distinção social. Aliás teria sido esse hábito da nobreza de usar a mesa como forma de demonstração de poder e superioridade a levar mesmo ao aparecimento de novos utensílios para o aprimoramento dos doces, conforme sugerem Consiglieri e Abel (1999, p. 41-42):

“A nobreza inventou hábitos de sumptuosidade e de novos prazeres, em que a mesa (os banquetes, as festas, as passeatas, as recepções nos jardins, etc.) fez com que a doçaria passasse a ter um papel imprescindível na sociedade. As novas concepções de artes decorativas, sobretudo em labores e bordados, passaram para a doçaria, onde os bolos iriam reflectir e encontrar campo de execução para os novos espíritos decorativos o que deve ter forçado o aparecimento de novos utensílios de confecção e de decoração”.

Os bolos e doces, apesar de não estarem entre os essenciais à nutrição humana, tornaram-se indispensáveis no convívio em sociedade, sendo o seu oferecimento uma demonstração de cordialidade. Um exemplo claro da importância simbólica dos doces nas relações sociais foi citado por Sousa, referindo que, ao serem recebidas as visitas nos conventos, eram realizados grandes banquetes e “os doces eram uma das formas escolhidas para se assinalar a importância destas visitas, confeccionando, para o efeito, as suas especialidades” (2013: 19). Fora do contexto religioso e em data mais recente, podemos dar outro exemplo bem exemplificativo do simbolismo atribuído aos doces (neste caso associados a outro “mimo” ou “refresco” alimentar, a fruta). Dele nos dá testemunho Cascudo (2011: 609). Durante as convenções de Pan-Mun-Jon, em julho de 1953, na reunião entre os chefes militares da ONU e das forças sino-coreanas, comunistas, ninguém ousou servir-se das frutas e doces postos na mesa até que o acordo fosse firmado. Após a assinatura, as frutas e doces foram consumidos pelas altas partes contratantes.

A tradição é um espaço de experimentação e memória, que pode ser percebida com clareza nos hábitos alimentares. O objeto do nosso estudo tem por fontes registos não só escritos, mas também orais. Aliás, essas palavras passadas de geração em geração muitas vezes são a única expressão desta classe de património imaterial. Esta frágil transmissão eleva o risco da perda destas tradições, reforçando a importância dos processos de valorização e registro a fim de evitar o seu desaparecimento.

A alimentação tradicional é património imaterial da humanidade. O reconhecimento do seu valor gera interesse de proteção através da patrimonialização. Com isso, estes “modos de fazer” são reconhecidos e devidamente valorizados, possibilitando sua perpetuação ao longo do tempo. O desenvolvimento deste trabalho visa analisar como ocorre este processo no Brasil e em Portugal, possibilitando melhorias em ambos países e facilitando o resgate e

preservação da nossa memória alimentar. A valorização destes bens é vital e urgente a fim de evitar que se perca por desinteresse dos mais jovens e/ou pela perda de identidade devido à produção em escala, que visa o lucro de forma desinteressada com a importância cultural do produto em questão.

Na verdade, o resgate da gastronomia tradicional, sua valorização e patrimonialização são uma tendência internacional, que não pode ser relegada. Os governos e as instituições de ensino têm o dever de trabalhar para o desenvolvimento cultural do seu país através de estudos histórico-antropológicos da alimentação. A partir do desenvolvimento desta pesquisa, pretende-se contribuir para o aperfeiçoamento dos processos de indicação geográfica e patrimonialização dos produtos gastronômicos.

Este trabalho visa, assim, analisar as motivações e os processos de valorização de produtos alimentícios no Brasil e em Portugal, comparando os diferentes métodos e meios utilizados. O recorte proposto no presente estudo foca o olhar nos doces tradicionais, tendo como objeto empírico os processos ocorridos com os Doces de Pelotas, no Brasil, e o Pastel de Tentúgal, em Portugal.

A escolha brasileira surgiu da observação da antiga e crescente valorização da doçaria tradicional pelotense e suas raízes ligadas à pastelaria portuguesa. Os doces de Pelotas, além do reconhecimento popular, passaram também pelas duas formas de valorização de produtos gastronômicos que acontecem hoje no Brasil: Indicação Geográfica e reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil.

No âmbito do Mestrado em “Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade”, na disciplina “Os Territórios da Alimentação: Rota dos Saberes e Sabores”, dirigida pelo professor doutor Norberto Santos, os alunos tiveram a proximidade de contato com alguns produtos gastronômicos de Portugal, dentre eles o Pastel de Tentúgal. Este doce, de notável importância para o país e principalmente para a região centro, onde está implantada a sua produção, teve sua valorização alavancada pelo trabalho desenvolvido pela Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal. Foi a ação dessa confraria que elevou o pastel a um dos mais conhecidos doces de Portugal, através do seu reconhecimento com o título de Indicação Geográfica Protegida, concedido pela União Europeia no final de 2013. São poucos os doces conventuais que possuem tal título. Em Portugal apenas os Ovos Moles de Aveiro e o Pastel de Tentúgal já o conquistaram. Pela semelhança da recente história de valorização e método de elaboração, já que um dos doces que possui Indicação de Procedência

no grupo protegido pelotense, o pastel de Santa Clara, apresenta características semelhantes ao Pastel de Tentúgal, foi o processo ocorrido em torno deste último aquele selecionado em Portugal para a análise comparativa desta dissertação.

Sendo assim, como objeto empírico desta pesquisa foram escolhidos dois processos de certificação muito próximos do pesquisador - o primeiro da região sul do Brasil, de onde é natural a autora deste trabalho, e o segundo da região centro de Portugal, onde se localiza a Universidade de Coimbra. Este trabalho analisa os importantes processos de valorização gastronômica doceira nestas regiões, indicando pontos positivos e negativos, com o objetivo de produzir aperfeiçoamentos na área da valorização e certificação de produtos gastronômicos.

1.1 Objetivos

1.1.1 Objetivo Geral

Análise comparativa dos processos de valorização de produtos gastronômicos em Portugal e no Brasil a partir dos casos “Pastel de Tentúgal” e “Doces de Pelotas”.

1.1.2 Objetivos Específicos

- Contribuir para o resgate da História do açúcar;
- Contribuir para o resgate histórico da doçaria conventual portuguesa;
- Contribuir para o resgate histórico dos doces de Pelotas;
- Investigar burocracias necessárias para certificação de produtos gastronômicos no Brasil;
- Investigar burocracias necessárias para certificação de produtos gastronômicos em Portugal;
- Investigar como ocorreu o processo de valorização do Pastel de Tentúgal, verificando como se operacionaliza este processo em Portugal;
- Investigar como ocorreu o processo de valorização dos doces de Pelotas, verificando como se operacionaliza este processo no Brasil;
- Averiguar a presença e atuação de institutos, entidades e confrarias em ambos os casos;
- Análise do mercado gastronômico e de como ocorre a valorização destes produtos;

- Realizar inquérito com os consumidores em Tentúgal e Pelotas a fim de verificar o perfil do consumidor, o conhecimento dos processos de valorização do produto em questão e a opinião a respeito destes fatos;
- Comparar os procedimentos utilizados em cada um dos casos, possibilitando possíveis melhorias nos processos de valorização e certificação.

2 METODOLOGIA

O entendimento dos processos de valorização de produtos gastronômicos a partir de certificações de procedência, no Brasil e na União Europeia, se dará em duas etapas de pesquisa. A primeira etapa apresenta um caráter exploratório e a segunda é de tipo descritivo.

A pesquisa exploratória, como o próprio nome sugere, “é o primeiro passo de todo trabalho científico” (Andrade, 2007: 114). Segundo Martins (1998: 30), “é adotada para a busca de maiores informações sobre determinado assunto”. A pesquisa bibliográfica “trata-se de estratégia de pesquisa necessária para a condução de qualquer pesquisa científica” (Martins-Theóphilo, 2009: 54). No nosso trabalho visamos, com essa fase da pesquisa, familiarizarmo-nos com a história do açúcar, da doçaria conventual Portuguesa e da Doçaria Pelotense, bem como conceitos de mercado e valorização de produtos singulares. Procede-se a uma análise comparativa dos processos de certificação de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal. Para tanto, foi necessária uma pesquisa bibliográfica, que possibilitou a elaboração da base teórica, visto que essa é uma fonte de subsídios conceituais, possibilitando assim o esclarecimento e conhecimento da história e situação atual dos pontos analisados.

Primeiramente, será analisado o açúcar como um todo (seus precedentes, sua história, sua evolução ao longo do tempo) e, posteriormente, faz-se um recorte sobre o açúcar em Portugal e suas colônias focando na sua presença em solo brasileiro. Por fim, desenvolve-se acerca da doçaria conventual portuguesa e a doçaria pelotense. Nos capítulos terceiro e quarto são abordados os mecanismos de valorização na União Europeia, via legislação traduzida e aplicada em Portugal, e no Brasil a partir do estudo de caso Pastel de Tentúgal e Doces de Pelotas, que exemplificam de forma prática estes processos. Em um último capítulo é apresentado como ocorre a formação de valor e preferências por gostos alimentares pelos indivíduos e são apresentados os resultados de inquérito com os consumidores dos produtos estudados.

“A estratégia de pesquisa Estudo de Caso pede avaliação qualitativa, pois seu objetivo é o estudo de uma unidade social que se analisa profunda e intensamente. Trata-se de uma investigação empírica que pesquisa fenômenos dentro do seu contexto real (pesquisa naturalística), onde o pesquisador não tem controle sobre os eventos e variáveis, buscando apreender a totalidade de uma situação e, criativamente, descrever,

compreender e interpretar a complexidade de um caso concreto” (Martins-Theóphilo, 2009: 61-62).

A fase seguinte à elaboração do referencial teórico foi a construção do instrumental de coleta de dados, a entrevista, que buscou responder aos objetivos do trabalho. Neste segundo momento foram coletados dados por intermédio de pesquisa de campo, metodologia que, segundo Marconi e Lakatos (2007: 83), “é utilizada com o objetivo de conseguir informações e/ou conhecimentos acerca de um problema, para o qual se procura uma resposta, ou de uma hipótese que se queira comprovar ou, ainda, descobrir novos fenômenos ou as relações entre eles”. Desta forma, a pesquisa de campo é assim denominada porque a coleta de dados é efetuada “em campo”, onde os fenômenos ocorrem de forma espontânea, sendo os fatos observados, registrados, analisados e interpretados, sem que haja interferência do pesquisador (Andrade, 2007: 117). A aplicação desta metodologia neste trabalho objetiva principalmente descrever como ocorreu os processos de valorização dos Doces de Pelotas e do Pastel de Tentúgal e o impacto deste acontecimento.

A entrevista pode ser definida como um processo de interação social entre o entrevistador e o entrevistado, tendo como objetivo a obtenção de informações por parte do entrevistador. Para tanto, foram determinadas perguntas que possibilitaram o conhecimento necessário para o desenvolvimento do trabalho. A entrevista é de tipo semiestruturada (pois é composta por perguntas fechadas e abertas), aprofundada e focalizada (uma vez que assenta num roteiro de tópicos relativo ao problema estudado e o entrevistador tem liberdade para fazer as perguntas que julgar necessárias, a fim de sondar razões e motivos, dar esclarecimentos, não obedecendo, com isso, a uma estrutura rígida).

A abordagem foi de carácter qualitativo, o que corresponde, segundo Bardin (2011: 141), a um procedimento mais intuitivo, mas também mais maleável e adaptável a evolução das hipóteses, sendo rico em dados e focaliza a realidade de forma complexa e contextualizada. Diante disto, a pesquisa qualitativa se justifica primeiramente pelo fato de que, entre os objetivos deste trabalho, foi realizado um levantamento da literatura acerca da história do açúcar e da doçaria tradicional portuguesa e brasileira bem como ao desenvolvimento de certificações que valorizam e perpetuam este “saber-fazer”.

A pesquisa realizada com agentes destes processos de valorização, também, foi do tipo qualitativa, pois consistiu em descrever as percepções dos envolvidos nos

diferentes casos. A aplicação desses formulários foi realizada utilizando a técnica de entrevistas diretas, pessoais e aprofundadas, onde o entrevistador teve liberdade de desenvolver cada situação em qualquer direção que considerasse adequada. Essa fase de coleta de dados teve como objetivo primordial obter informações sobre como ocorreu o processo de certificação no Rio Grande do Sul e na Região Centro de Portugal e sobre os impactos observados a partir de sua utilização. Após a aplicação dos formulários procedeu-se à fase de análise dos dados. Sendo assim, nessa etapa do trabalho predomina a abordagem qualitativa, que, segundo Dencker (1998: 159) tem por objetivo “reunir as observações de maneira coerente e organizada, de forma que seja possível responder ao problema da pesquisa”.

Já com uma abordagem de carácter quantitativo, segundo Bardin (2011: 141), se obtêm dados descritivos através de método estatístico, sendo uma análise mais objetiva, fiél, exata e rígida. Esta segunda forma de pesquisa foi utilizada na análise dos inquéritos aplicados com os consumidores dos produtos estudados. Após tabulação das respostas criou-se gráficos que expressam em percentuais suas opiniões a respeito das questões colocadas.

Aplicando esta metodologia, foi possível compreender como ocorrem os processos de certificação em Portugal e no Brasil e a percepção dos consumidores frente a estes acontecimentos em ambos países. A análise comparativa entre estes dados possibilitou conjugar as informações coletadas e o conhecimento teórico pesquisado.

2.1 Coleta e análise dos dados

A coleta de dados adotou a pesquisa documental e a realização de entrevistas em profundidade, para que se pudesse desenhar o contexto do nosso estudo. No que se refere à pesquisa bibliográfica de suporte teórico ao presente trabalho, primeiramente, foi analisado o açúcar como um todo (seus precedentes, sua história, sua evolução e atuais tendências) e, posteriormente, fez-se um recorte em Portugal e Brasil, finalizando com o foco na doçaria conventual portuguesa e pelotense. Foram consultadas fontes fidedignas construindo alicerces firmes e embasados para a construção deste trabalho.

Já em relação às entrevistas, na intenção de obter uma melhor interpretação e aproveitamento integral da informação, as mesmas foram gravadas para posterior audição e transcrição das mesmas. A análise do conteúdo das entrevistas permite

interpretar aspectos e fenômenos da vida social. De uma forma geral, são explicitadas três fases principais para a análise de conteúdo, sendo elas: a) Fase de pré-análise e organização do material; b) Fase de exploração do material e seleção das unidades de análise; c) Fase de tratamento dos dados, processo de categorização e sub-categorização e interpretação do conteúdo. (Bardin, 2011: 121).

Sabendo disso, adotou-se o sistema de categorização para análise, que segundo Bardin (2011: 145), é o ponto crucial para a análise de conteúdo. Esse tipo de análise classifica os elementos formadores de um conjunto que diferencia e, imediatamente, reagrupa os conjuntos embasados em analogias determinadas por meio de critérios definidos. Para isso, foram feitos os seguintes procedimentos: execução e gravação das entrevistas, audição repetida e transcrição do conteúdo das mesmas, elaboração do índice de categorias a partir dos conceitos e questões que tenham sido identificadas nas entrevistas, codificação das entrevistas de acordo com o índice de categorias e tratamento e interpretação dos dados.

A audição repetida das entrevistas e transcrição do conteúdo das mesmas permitem a percepção da fala do entrevistado com mais profundidade, permitindo perceber as nuances e as entrelinhas contidas na fala. Após análise criteriosa destas entrevistas foi possível ter um domínio do conteúdo presente nelas. Este domínio possibilitou a criação de categorias de análises que representassem subconjuntos de temas, permitindo nortear os rumos da análise, bem como agrupar as informações transmitidas pelos diferentes atores. Com isso foi possível viabilizar a descrição de questões importantes do conteúdo (Bardin, 2011: 145-148).

A última etapa desenvolvida foi a aplicação de inquéritos com os consumidores dos produtos estudados em pastelarias da vila de Tentúgal e confeitarias da cidade de Pelotas. Como o objetivo central desta pesquisa é a análise comparativa dos processos de valorização e não a percepção do consumidor em relação a estes processos, foi estabelecida a amostra de cinquenta inquéritos por caso a fim de obter apenas uma indicação da percepção destes processos de valorização pelos consumidores diretos destes produtos. Os resultados obtidos foram expressos em gráficos, que encontram-se nos apêndices 3 e 4, e correlacionados na análise presente no ponto 6.3 deste trabalho. Contudo, se faz interessante a realização de estudos futuros mais aprofundados, variando os locais de coleta de dados, as épocas do ano e aumentando o número da amostra, para então obtermos um retrato mais pormenorizado e com uma margem de erro menor.

3 AÇÚCAR: UMA LONGA E DOCE HISTÓRIA

A origem precisa da cana de açúcar (*saccharum officinarum*) é incerta. Parreira (1952: 15) afirma ser a Índia Oriental, mencionando o território situado ao sul dos Himalaias, ao norte do golfo de Bengala, nas margens do Ganges, como seu provável berço. Em contraponto, Vieira (2004: 23) defende que cana sacarina é originária do sudoeste asiático, da bacia de Malaia, e terá sido domesticada há cerca de 12.000 anos na Papua (Nova Guiné), espalhando-se pela Polinésia e Melanésia entre 1500 a.C. e 500 d.C. Schwartz (1988: 21), por sua vez, confirma a dúvida sobre a real origem da cana sacarina, dizendo que é esta originária das baixadas de Bengala ou do Sudeste Asiático, sem posicionar-se entre as teorias. Com isso podemos concluir que o local exato do planeta onde brotou a primeira cana é incerto, no entanto há a certeza que provém do oriente e foi lá que esta planta foi descoberta, domesticada e consumida.

No princípio a cana era consumida diretamente, ou seja, mastigando-a, depois passaram a esmagá-la para extrair o suco¹, que era utilizado fresco ou fermentado e misturado com água. O aperfeiçoamento da técnica de produção do açúcar, com sua apresentação em estado sólido, foi desenvolvido na Índia, o que ocasionou a expansão do seu cultivo. Tanto Parreira como Vieira afirmam esta importância da Índia, embora o primeiro defenda ter ocorrido entre os séculos III e VI (Parreira, 1952: 15) e o segundo entre os séculos I e VI (Vieira, 2004: 23), ambos da nossa era.

Segundo Vieira (2004:23), o açúcar pode “ser considerado uma conquista do mundo islâmico e budista, tal como o pão e o vinho o são do cristianismo”. Em ambos o fator religioso foi fundamental na afirmação e divulgação do produto. Inicialmente a cana sacarina era utilizada para a produção de uma bebida, Parreira (1952: 15) lembra a célebre descrição dos generais de Alexandre Magno (327 a.C.) como sendo “uma espécie de bambu que produzia mel sem a intervenção das abelhas, servindo também para preparar uma bebida embriagante”. A bebida a que se referem é o melaço ou quilão, sendo esta até então a forma mais comum de se encontrar o açúcar.

¹ Parreira (1952: 15) cita o registro escrito por Frei Vicente do Salvador, século XVII, que havia lido em livros antigos que “antigamente não usava doutro artifício mais que picar e golpear as canas com uma faca, e o licor que pelos golpes corria e se coalhava ao sol este era o açúcar, o tão pouco que só se dava por mezinha” (apud Simonsen, 1937: 151).

O primeiro contato dos árabes com o doce da cana foi na Índia, onde o compravam a alto custo. Em seguida, começaram as plantações nos rios Tigre e Eufrates, mas a dificuldade de produção o mantinha caro, reservando o seu emprego quase exclusivamente para a medicina (Vieira, 2004: 23). O avançar desta cultura de sabor agradável e bom aporte calórico, necessário na época, pelo Império Persa, fez com que fosse levada pelos conquistadores árabes aos países que ocupavam na costa oriental do Mediterrâneo (Schwartz, 1988: 21).

Com o avanço muçulmano para o ocidente, a cultura da cana foi estabelecida na costa norte da África e Europa, entrando pela primeira vez através da Península Ibérica, após 711. No reinado de Abderramão III, a partir de 912, tempo áureo do califado de Córdoba², já havia uma quantidade importante de produção de açúcar sólido na costa sul da Península que era, inclusive, exportado para África do Norte, sendo uma das maiores fontes de riqueza da região (Parreira, 1952: 15-16). Já em 1300 vendia-se em Bruges, na Bélgica, o açúcar peninsular, vindo, naquele momento, da muçulmana Magália.

O movimento das cruzadas³ foi um importante impulsionador da generalização do açúcar, uma vez que os peregrinos trouxeram do oriente este hábito de consumo. Na Síria e na Palestina já havia uma indústria açucareira em desenvolvimento que foi fortalecida pela possibilidade de comércio com a Europa transformando-se em grandes lavouras, semelhantes às encontradas na América a partir do século XVI (Parreira, 1952: 17; Schwartz, 1988: 21).

No sul da ilha de Chipre houve um bom desenvolvimento de propriedades açucareiras, exploradas por frades e por famílias catalãs e venezianas através de mão-de-obra escrava de origem síria e árabe, além de camponeses locais. Por volta do século XIV, a ilha tornou-se um importante centro produtor, fornecendo grandes

² Califado de Córdoba foi a forma de governo islâmico que dominou a maior parte da Península Ibérica e do Norte da África, sendo Córdoba sua capital.

³ Chama-se Cruzada aos movimentos militares cristãos que eram simultaneamente uma guerra e uma peregrinação a Jerusalém. Estas tropas partiram da Europa Ocidental em direção à Terra Santa (nome pelo qual os cristãos denominavam a Palestina), com o intuito de conquistá-la dos turcos, que haviam dominado grande parte das províncias orientais. Segundo Monteiro (2006: 167) “a cruzada era uma *peregrinação em armas*. Desde o séc. II d.C. que os devotos partiram para lugares associados a vida de Cristo” e ligados a fé cristã. Nos séculos X e XI houve um aumento do número de peregrinos cristãos para locais sagrados devido a consideração social do estatuto de peregrino. “A peregrinação torna-se, em parte, num rito penitencial, oferecendo o resgate dos pecados” (idem, *ibidem*). Sendo assim, as cruzadas eram guerras santas contra inimigos internos ou externos da Cristandade, visando a “reconquista de terras cristãs ou para a defesa da Igreja ou da cristandade” (Monteiro, 2006: 167-168).

quantidades de açúcar para o mercado europeu. Da mesma forma que em Chipre, em Creta e no norte da África, a produção açucareira foi iniciada na Sicília através do avanço muçulmano para o ocidente, em meados do século XI. Estabeleceu-se, principalmente, ao redor de Palermo e manteve-se mesmo após a invasão normanda no século XIII. Índícios apontam que houve utilização de trabalho escravo, que as propriedades eram relativamente extensas e o comércio bem desenvolvido (Schwartz, 1988: 21). Ainda na Itália, comerciantes e capitalistas genoveses tinham importantes redes de comércio de açúcar para o norte da Europa, criando o gosto pelo produto na Europa ocidental. O constante aumento da demanda por este raro produto fez com que se investisse no cultivo de cana na Península Ibérica. Deste modo, os italianos podem ser considerados o elo de ligação que transferiu as técnicas, a administração das propriedades e a organização comercial da produção açucareira do Leste para o oeste do Mediterrâneo.

Devido às dificuldades de adaptação ao solo e ao clima variável, apesar de se ter desenvolvido o cultivo de cana sacarina nas regiões banhadas pelo mediterrâneo⁴, uma importante parte do açúcar consumido na Europa em tempos medievais continuava a ser fornecido pelo Oriente, através dos portos do Mediterrâneo, principalmente de Veneza⁵ (Parreira, 1953: 17). Pela sua raridade, foi um bem considerado valioso, sendo inclusive utilizado como moeda de troca. Tão precioso era o grama do açúcar - especiaria para a saúde, depois para a mesa – que os canaviais eram chamados de ouro verde e o açúcar de ouro branco. (Lody, 2011b:15). Vendido em pequenas quantidades⁶ nos boticários e estando ao alcance de poucos, inicialmente o açúcar foi predominantemente empregado na medicina⁷, e

⁴ Em 1291, logo após o término das Cruzadas, a indústria açucareira foi instalada em Chipre; em seguida a Sicília tornou-se um importante produtor europeu; um pouco mais tarde, já nos séculos XIII e XIV, todas as regiões mediterrâneas cultivavam um pouco de cana de açúcar: Espanha, França, Calábria, Sicília, Chipre, Rodes, Ásia Menor, Egito, Norte de África (Parreira, 1952: 17).

⁵ O porto de Veneza era a principal porta de entrada do açúcar na Europa, até ser arruinado pela conquista Turca de Constantinopla (1453), fechando as vias comerciais do interior da Ásia, seguida pela tomada do Cairo, Rodes e Chipre pelos mesmos (Parreira, 1952: 17).

⁶ A inquirição, tirada por ordem do Rei D. Afonso IV em 25 de julho de 1339, sobre arrecadação de tributos na cidade do Porto comprova que o açúcar era considerado especiaria e negociado em pequenas quantidades: “se levar ou trazer pimenta ou açafraão ou açúcar ou outra especiaria qualquer, ou metal pagará do arrátel de cada uma das ditas cousas três mealhas, e se for menos de arrátel pagará outro tanto” (Silva Marques: 1944: 57, documento nº 60)

⁷ Através do inventário da Infanta D. Beatriz (datado de 1507), mãe de D. Manuel, sabemos que Isabel Lopes era responsável pela botica da rainha-mãe e, após sua morte, foi encarregada de entregar a Luís de Atouguia tudo que lá estava. Dentre os itens encontrava-se “Huuu burnea có amexeas caragocys em comserva, é 160 rs; E outra có mel rrosado coado, em cem rs; E outra com arrobe de marmellos, em cem rs; E outra de xarope de rrosmaninho, em duzentos rs., daçuquar; E

com moderação na gastronomia dos mais abastados⁸, sendo privilégio da nobreza e de farmacêuticos por muito tempo, e estes mantinham suas receitas em segredo (Parreira, 1952: 17). O trecho abaixo de Lúcio de Azevedo⁹ retrata este acontecimento:

“Passando das aplicações médicas a ser condimento apreciado, o açúcar, até ao tempo da intervenção dos Portugueses, no século XV, era, como a pimenta, droga de luxo, acessível a poucos e usada somente dos beneméritos de fortuna. Antes de entrar nas lojas de víveres vendia-se nas boticas. Conjuntamente servia para acudir aos doentes e para a fabricação de apreciados e custosos manjares” (Azevedo, 1988: 215-216)

Embora ainda não houvesse açúcar refinado, já era empregado na fabricação de uma grande variedade de doces, como xaropes e conserva de frutas em calda, com adição de especiarias. Tal pode ser comprovado pela presença do seguinte trecho no ‘Calendário de Córdova’¹⁰:

“em Janeiro corta-se a cana, que é levada para as moendas, faz-se xarope e confeito de limão; em Março planta-se a cana; em Abril fabrica-se xarope de rosa e violeta; em Maio, xarope e confeitos de nozes, papoula, erva-doce, anis; em Junho faz-se o xarope de amora, ameixa e absinto; em Julho, xarope e confeito de pêra, maçã e pepino; em Agosto, xarope e confeito de granada, pêra e papoila branca; em Setembro começa o amadurecimento da cana e, em Novembro, ainda se fabricam confeitos de pêra, maçã e castanha” (apud Parreira, 1952: 16).

Todas estas guloseimas indicadas no calendário, em cujo fabrico os árabes eram especialistas, eram feitas com caldo de cana concentrado, purificado e claro,

outra de rrosmaninho de mel, em 160 rs; E outra có huu pouco daçuquar violado, em 60rs.” (Braamcamp Freyre, 1914: 68). Fica aqui um exemplo que comprova a relação do açúcar e seus derivados com as boticas do século XVI.

Interessante observar que o *Vocabulário Portuguez e Latino* de Bluteau, quando traz a definição da palavra “Mel” (1716: 400 e 403) não há referência sobre ele ser doce, em contrapartida há uma detalhada explicação sobre como ele é feito por abelhas, os tipos de mel e suas utilizações na medicina. Já na palavra “Açúcar” (1712a: 116-17) diz logo que “é um sumo muito doce” e em seguida explica que é “espremido de cana, que o produz condensado, endurecido e feito branco pelo ministério do fogo”. Então comenta sobre os países produtores e o açúcar cande, designação que se refere ao resultado da transformação ocorrida depois de três ou quatro fervuras, quando se torna “muito branco e duro como pedra” (1712a: 116). Não há referência às propriedades medicinais na palavra açúcar, contudo, ao procurarmos a definição de Alfenim (1712a: 244), confeito a base de açúcar, encontramos em sua respectiva utilização na medicina, comprovando o uso do açúcar para este fim.

⁸ João Pedro Gomes (2014: 221), baseado em análise do Inventário de D. Beatriz e encomendas de D. Catarina da Áustria, afirma que o açúcar e derivados rapidamente transpuseram o contexto de exclusividade dos boticários, passando a fazer parte da mesa e cotidiano da nobreza portuguesa.

⁹ Importante historiador português do início do século XX, sendo mencionado em obras de outros autores relevantes e tendo seus livros regularmente editados até os dias de hoje.

¹⁰ Guia de agricultura e jardinagem de Córdova, capital do reino islâmico na época, do ano 961.

chamado de “fanid” pelos árabes e de “phanita” ou “phani” na Índia (Parreira, 1952: 16). No entanto, conforme dito anteriormente, devido à raridade e ao alto custo, o uso do açúcar demorou a generalizar-se na gastronomia, sendo o mel ainda o edulcorante vulgarmente utilizado. A partir da comercialização do açúcar madeirense e, posteriormente, das demais colônias, o açúcar passou a ser mais acessível, transmutando-se de “mezinha milagrosa” para mercadoria comum, passando a estar corriqueiramente presente na culinária (Parreira, 1952: 17 e 20; Silva, 1995: 262). Com a facilidade de aquisição do açúcar, a sua preferência acentuou-se até mesmo entre os doceiros mais antigos, vencendo o prestígio do mel de abelha outrora reinante¹¹. Abrem-se novas possibilidades, amplia-se a doçaria, provocando variações inventivas.

O domínio árabe é inseparável do alimento doce, pois, como diz Cascudo (2011: 601), “o açúcar acompanha o árabe como uma sombra ao corpo”. Além de outros produtos gastronômicos, os árabes incorporaram na dieta da Península Ibérica o açúcar e as amêndoas, bem como algumas receitas de doçaria como a letria, os queques e as queijadas, que permanecem até hoje no cotidiano da doçaria portuguesa (Rei-Moreira, 2006: 115)¹². Entretanto, os mouros apresentaram aos europeus apenas o açúcar de cana, pois o sabor adocicado das frutas e do mel¹³ de abelhas já era largamente consumido e muito apreciado em toda a Europa, desde a

¹¹ Apesar da maior disponibilidade de açúcar no início do século XVI, o mel de abelhas ainda se manteve economicamente importante neste período de ascensão do açúcar. A utilização do mel na sociedade portuguesa do século XVI pode ser percebida na obra de Gil Vicente, *Auto da Índia* (publicado em Camões, 2002:173), apresentado pela primeira vez em 1509, onde é mencionado que o marido viajante deixara para a esposa “trigo, azeite, mel e panos”, estando o mel presente entre os elementos básicos para se viver.

¹² Em Braga (2007: 121) encontra-se mais referências da influência muçulmana na doçaria portuguesa: “Os pratos de origem muçulmana tiveram influência nas culinárias europeias, especialmente, portuguesa, castelhana, e aragonesa e, através destes reinos, passaram para a América. (...) sobretudo, os doces, tais como as alcomonias, confeccionadas com mel, pinhão, água, canela e rolão; a aletria, o alfitete, as alféloas, as almojavanas, o massapão e tantos outros”. Parreira (1952: 16) define, segundo o dicionário de Moraes, que alféloa é uma “massa de açúcar em ponto forte que fica alvo depois de manipulado; com ela se fabricam certos artigos de confeitaria”, e que, segundo o *Elucidário de Santa Rosa de Viterbo*, alfoeiro é quem, no século XVIII, “fazia doce de qualquer qualidade”.

¹³ No livro *Food in the ancient world from A to Z* de Andrew Dalby (2003: 170-180) o mel é definido como sendo a melhor fonte de adoçante disponível e a mais concentrada fonte de sabor doce entre a pré-história e a idade clássica, sendo empregado tanto na culinária como na medicina. A apicultura já havia iniciado no Egito ainda no terceiro milênio a.C. e era familiar na Grécia Minoica. Inclusive há a referência que o melhor mel era encontrado no Monte Himetona Ática, que tinha um sabor especial em todas as épocas do ano. O consumo de mel oferecia um risco, pois quando produzido a partir de uma planta venenosa também ele se tornava impróprio para o consumo. No antigo oriente médio o mel era frequentemente oferecido aos Deuses, como por exemplo a oferenda de Gilgamesh para o deus-sol Shamash. (Dalby, 2003:170).

antiguidade clássica. Há registros de que na idade média havia uma importante refeição, designada por fruta e vinho¹⁴, refeição em que se consumiam também compotas e outros doces (Arnaut, 2000: 26-27; Coelho, 2014:105-106), ou seja, tratava-se de um momento em que prevaleciam os doces (naturais ou processados).

Na Europa medieval, durante longo período, o açúcar e as especiarias eram utilizados na condimentação dos alimentos¹⁵. Entretanto, isto ocorria apenas nos cardápios da nobreza, enquanto a maioria da população não tinha acesso econômico a estes caros temperos. Nos séculos XVI e XVII, com a era dos descobrimentos e as grandes navegações, há uma maior facilidade de contato entre a Europa e o Oriente, África e as Américas, tornando a busca pelo exótico, a partir da utilização de ingredientes destes povos na gastronomia, um sinônimo de riqueza e poder. Neste momento a doçaria portuguesa está em plena ascensão e desenvolvimento¹⁶.

¹⁴ A refeição de vinho e fruta foi definida por Coelho (2014:105) como “uma refeição muito habitual e leve, que podia ocorrer a qualquer hora do dia ou da noite, era constituída como se dizia, por vinho e fruta, que se compunha desses elementos, mas também doces e confeitos. Eram estes confeitos pequenas sementes ou frutos que se cobriam de açúcar”. Esta tradicional refeição aparece em diversas crônicas da realeza, como a de D. Fernando (Lopes, 1895: 149-150, cap. 102). Estando a corte fernandina em Alcanhões, numa tarde em que a bela Isabel de Castro (filha de Álvaro Peres e Castro) era cortejado pelo seu apaixonado D. João Afonso Telo e muitos estrangeiros contemplavam a sua formosura, foram servidos vinho e fruta, portanto, uma refeição leve, que se misturava com a dança e a música do momento. Também na carta que o infante D. Henrique escreve a seu pai, D. João I, a 22 de setembro de 1428, relatando o casamento do seu irmão D. Duarte, em Coimbra (publicado em *Monumenta Henricina*, volume III, 1961: 255-259, doc 125), descreve que após o jantar, houve dança seguida de uma refeição mais leve, com detalhes requintados (“a salla era toda emparamentada”), onde foi servida a refeição de vinho e fruta. O que nos cabe ressaltar desta passagem é que D. Henrique continua a carta com a seguinte frase “o jnfante dom Pedro leuauao pano e eu o confeitiro e o jffante don Fernando a fruita e o comde o vinho. E, depojs que bebeo, espidimosnos delle e viemosnos pera nossas casas” Confeitiro, neste caso, é um vaso com confeitos e o conde era D. Afonso. Este registro nos comprova que a dita refeição de vinho e fruta também poderia conter doces, já que confeito era uma designação genérica para doces.

¹⁵ Encontram-se diversas referências em documentação antiga que comprova o uso de especiarias na Idade Média em Portugal, entre elas temos: Arnaut (2000:21) relata que no foral de Lisboa de 1179 já eram taxados os direitos pagos pela pimenta; Virgínia Rau (1943: 156) publicou uma carta de 1269 onde está registrada a venda em Coimbra de cominhos, pimenta e açafão. Nos inventários e Contas da Casa de D. Dinis (1278 a 1282) são mencionadas três onças de cravos, três libras de canela, dois arráteis de gengibre e duas arrobas de pimenta (apud Arnaut, 2000:21). Coelho (2014:103) reafirma a presença dos sabores fortes e picantes nas refeições reais, citando como exemplo uma carta de quitação de D. João I (15 de dezembro de 1430), onde se encontra enumerada uma grande quantidade de condimentos nacionais e importados: “5 quilos e meio de pimenta e a mesma quantidade de gengibre branco, 2 quilos e 720 gramas de cravo da índia e 6 quilos e 800 gramas de canela e cinamomo” (uma variedade de canela). Um pouco mais tarde, no Inventário da Infanta D. Beatriz (1507), mãe de D. Manuel, encontramos referência a pimentas, cravo (p.90 e 98), gengibre, pimenta malagueta, noz moscada, canela (p.90) e erva cidreira (p.68) (Braamcamp Freyre, 1914: 68, 90, 98).

¹⁶ Já no livro “*As receitas de cozinha de um frade português do séc. XVI*” da Imprensa da universidade de Coimbra (Barros, 2014), a maioria das receitas que levam algum ingrediente adoçante este é açúcar, tais como: manjar branco (p.163), ovos mexidos sem clara, que são como o

Quanto ao cultivo de cana de açúcar em Portugal, Parreira (1952: 17-18) defende que, apesar de não haver registro, provavelmente houve plantação durante o domínio árabe. Como embasamento de sua teoria o referido autor lembra (1952: 17) Schack (apud Lippmann, 1941: 282) que escreveu “onde os árabes punham os pés, em terras de Espanha, borbulhavam a vida e a água, enlaçavam-se romãzeiras, bananeiras e canas em labirinto coruscante, a própria pedra se cobria de variada vegetação”. Lamentando que o vasto número de historiadores da Península em geral não refira com precisão o plantio de canas em Portugal, defende que se os Árabes levavam a cultura do açúcar com eles por onde passavam não teria porque não a terem plantado no sul de Portugal. Todavia, a presença da cultura de cana de açúcar em Portugal surge pela primeira vez documentada¹⁷ durante o reinado de D. João I a partir da carta régia de 16 de janeiro de 1404¹⁸ que comprova a tentativa do seu cultivo no sul do Algarve. Por sua vez, o *Livro dos Arazos* (Nascimento, 1977: 260) relata a abundância do reino do Algarve, pertencente ao rei de Portugal, onde, entre outras riquezas, há produção açucareira¹⁹.

doce de ovos de hoje (p. 177), pêssegos em conserva (p. 271) e peras em conserva (p. 355), pessegada (p. 295) e marmelada (p. 305), manjar real (p. 325), pasteis de nata (369), arroz de leite (p. 395), entre outros. Aparecem algumas que indicam açúcar ou mel, entretanto poucas com uso exclusivo do mel, tais como: Orelhas de abade (p.209); Bolos podres de azeite e mel (p. 221) e Bolos de mel (p. 385). Ainda há algumas receitas salgadas com emprego de açúcar e/ou mel, o que marca a larga utilização do sabor doce inclusive nos pratos principais e não apenas na sobremesa desde tempos anteriores a chegada do açúcar. Como exemplo destes pratos podemos citar: Torresmos lampreados (p. 373); Sopa de cebolas (p. 391); Favas verdes e secas (p. 215); Bofes de carneiro em moxinga (p. 369); Pastéis de carne salgado (p. 375); Pombos afogados (p. 377), entre outros.

¹⁷ Entretanto, não podemos deixar de mencionar que há comprovação, por meio de registros de entradas comerciais, da presença e apreciação do açúcar em terras lusitanas desde o início do século XIII. Os primeiros apontamentos de entrada de açúcar em Portugal estão registrados no Inventário de Contas da Casa de D. Diniz (1278-1282) (Braamcamp Freire, 1916: 48-49) onde é citado, entre outros, o recebimento de 82 arráteis de açúcar rosado, com o valor de 61 libras, e 15 arráteis de açúcar de Alexandria (o que prova que o açúcar vinha de fora do país), custando 11 libras e 5 soldos. Segundo Parreira (1952: 18), estes caros produtos chegavam da Sicília ou do Egito e eram muito apreciados e valorizados em Portugal.

¹⁸ Parreira (1952: 18) refere esta carta de privilégio passada por D. João I, em 16 de janeiro de 1404, a João de Palma, mercador genovês, doando terras no Algarve onde havia plantação de cana, anteriormente pertencentes a um mestre João, para delas Palma tirar o melhor proveito. O Rei demonstrou grande cuidado e preocupação com a plantação de cana o que demonstra a sua valiosa importância para o país, já que dela seria fabricado o açúcar sólido. Para ler mais sobre a carta de D. João I procurar em Azevedo (1988: 218).

¹⁹ Certos estudiosos referem a cultura de cana de açúcar em Coimbra com base no relato do alemão Nicolau Lanckmann de Walkenstein, que, em 1451, esteve em Portugal, como representante de Frederico III, para concretizar o casamento da filha do rei D. Duarte, D. Leonor, com o referido Imperador. Em seu relato sobre as riquezas naturais do país menciona as plantações de cana de açúcar aos arredores de Coimbra (Leite, 1941: 220). Entretanto não há confirmação documental sobre esta afirmação e, inclusive, Aires do Nascimento (1992: 27, nota 11) afirma que esta informação é errônea, não podendo ser acreditada. O autor defende uma outra distribuição para o cultivo de cana sacarina em Portugal, sendo esta encontrada na região do Algarve, conforme já mencionado (Nascimento, 1977: 260).

Primeiro que tudo, os portugueses vislumbraram na cultura da cana de açúcar um grande potencial de renda, já que o açúcar, como comentado anteriormente, tinha alto valor de mercado naquele tempo. Depois da tentativa não tão bem-sucedida no Algarve, o Infante D. Henrique levou mudas de cana-de-açúcar e mestres de engenho para a Ilha da Madeira, onde a planta se adaptou muito bem. O fabrico do açúcar está condicionado ao rápido ciclo vegetativo na cana sacarina²⁰. Devido a estas peculiaridades botânicas, há a necessidade de aceleração do processo e do fabrico do açúcar através de constantes inovações tecnológicas nos processos de corte, esmagamento e cozedura. Estas técnicas de fabricação foram aperfeiçoadas pelos mestres de engenho na Ilha da Madeira. Para cumprir todas estas etapas, foi necessária uma grande quantidade de mão-de-obra escrava²¹, geralmente africana, para reduzir ao máximo o tempo de produção, garantindo um melhor aproveitamento da cana sacarina. Quanto a esta importância e intensa presença escravocrata Vieira (2004: 23) observa: “A cana-de-açúcar não está na origem da escravidão africana, mas no seu processo de afirmação a partir da Madeira”.

Não se sabe precisar ao certo a data em que a produção do açúcar foi iniciada na Madeira, mas segundo Silva (1995: 245) pode-se afirmar que na década de quarenta de quatrocentos (ainda menciona que talvez até mesmo nos anos trinta) já havia cana, sendo cultivada no Campo do Duque, hoje centro da cidade de Funchal. Revelou-se então um ambiente propício para o seu cultivo, espalhando-se rapidamente pela ilha e gerando ótimos resultados, sendo estes registrados e eternizados pelo cronista Frutuoso: “esta planta multiplicou-se de maneira na terra, que he o assucar della o melhor que agora se sabe no mundo, o qual com o benefício que lhe faz tem enriquecido muitos mercadores forasteiros e boa parte dos mercadores da terra” (Frutuoso, 1873: 113 apud Silva, 1995: 245).

²⁰ No ciclo vegetativo da cana de açúcar, a percentagem de sacarose fica elevada durante um período muito curto. Após este apogeu, a cada dia que passa há mais perda para o produto. Além disso, depois de cortada, a cana deve ser moída e cozida em até pouco mais de 48 horas, caso contrário começa a perder sacarose e inicia o processo de fermentação (Vieira, 2004: 23).

²¹ A exploração de escravos, vindos do continente africano, que se praticaria desde o século XVI até princípios do século XIX, viabilizou a expansão da indústria do açúcar, passando a haver plantações praticamente em todo mundo. Existiam engenhos com moenda movida por força hidráulica, mas as de trações animal e humana eram também utilizadas. Além de movimentar a moenda, os escravos trabalhavam nas casas de purgar e de fazer o açúcar. Estavam ainda os escravos presentes nas cozinhas, com novos processos culinários e com novas interpretações do que era doce (Lody, 2011b:17, 22).

O primeiro cálculo do volume de produção de açúcar na Ilha da Madeira que se conhece foi apresentado por Cadamosto²², em 1455, que registrou uma produção anual de 400 cântaros²³, estes, segundo Silva (1995: 249), correspondem a 2.470 arrobas ou 31.737 quilogramas. Cadamosto ainda salienta que esta localidade é muito propícia para o cultivo da cana sacarina, podendo se prever um aumento nesta produção para os anos subsequentes. O apogeu da produção de açúcar na Madeira deu-se em 1506, com o registro de 230.216 arrobas. A partir de então a produção madeirense começa a diminuir ao ponto de, em 1537, serem produzidas apenas 46.791 arrobas (Silva, 1995: 255). A decadência da produção é atribuída ao empobrecimento do solo devido à exaustão, ao aparecimento de pragas²⁴ e às variações climáticas. No entanto, como observa Silva, o êxito da primeira fase da produção madeirense contribuiu para “democratizar o consumo do açúcar na Europa e alargar o espaço comercial ao açúcar proveniente de outros espaços geográficos” (idem, ibidem). Além disso, o autor ressalta que, apesar da nova concorrência com o açúcar brasileiro, “a superior qualidade do açúcar madeirense continuou a impor-se nos mercados consumidores” (Silva, 1995: 255-256). Portanto, ao que tudo indica, a crise na Madeira se deu por fatores internos e não externos, como por vezes é relatado por alguns autores. Apesar de por um curto período, essa primeira experiência de plantação de cana e produção de açúcar no Atlântico constituiu no grande impulso para a imposição deste adoçante nas mesas das populações ocidentais.

Assim, Silva (1995: 262) conta que a partir da Madeira o açúcar é introduzido no mundo atlântico, sendo irradiado, primeiramente, para o Atlântico Oriental (Açores, Canárias, Cabo Verde, São Tomé, Angola) e, mais tarde, para o Atlântico Ocidental (Brasil e Antilhas). Com um considerável volume de produção, Portugal começou a comercializar açúcar para a restante Europa, tornando-se o maior negociante de açúcar e Lisboa a capital de refinação e comércio deste produto. Com esta crescente importância de Portugal no comércio internacional, o país lança-se ao mar com o objetivo de chegar a Índia para buscar produtos e especiarias.

²² Alvise Cadamosto (1432 - 1488), conhecido na literatura lusófona por Luís Cadamosto ou Luiz Cadamosto, foi um navegador e explorador veneziano que esteve durante alguns anos ao serviço do Infante D. Henrique.

²³ “*e fansi zucchere per soma di cantara quatrocento di una cotta e di mistura; e, per quello che posso intendere, se ne farà com tempo maggior somma, per esser paese molto conveniente a tal cosa*”. (Cadamosto apud Silva, 1995: 248).

²⁴ Como o bicho da cana (*nonagria sacchari*), nos anos de 1502 e 1509, e ratos (Silva, 1995: 256).

A primeira viagem marítima da Europa para a Índia pelo Oceano Atlântico foi em 1497-1499, sob comando do português Vasco da Gama, durante o reinado do Rei D. Manuel I, sendo esta uma das mais notáveis viagens da era dos descobrimentos, que consolidou a presença marítima e o domínio das rotas comerciais pelos portugueses. Durante a época dos descobrimentos, os portugueses chegaram as ilhas do Porto Santo, da Madeira e ao arquipélago dos Açores, seguindo-se navegações sucessivas pela costa africana e, posteriormente, a chegada às Américas. Percebendo o grande potencial do mercado açucareiro, Portugal passou a cultivar cana-de-açúcar em todos os países recém-colonizados, transformando assim o açúcar no primeiro ponto de conexão do eixo comercial do Mediterrâneo para o Atlântico. Também foi a produção açucareira o impulsionador que cimentou a construção do próprio mundo atlântico (Silva, 1995: 262-264)

Com a abertura do Novo Mundo, com a possibilidade de colonização e exploração europeia, surgiram novas oportunidades, aparentemente ilimitadas, de expansão da agricultura em grande escala. Para saciar o sedente mercado europeu que já se fascinara pelo doce açúcar, o cultivo da cana sacarina seria o caminho mais lógico para aproveitar as terras de clima tropical. Na produção do açúcar, é preciso dispor de solo propício; clima quente e úmido; grande quantidade de água, pois esta cultura, assim como a do arroz, “gosta de viver com os pés na água e a cabeça ao sol” (Parreira, 1952:65); mestres de ofício, que dominem as técnicas de cultivo e produção; além de escravos, para o trabalho pesado (idem, ibidem).

No nordeste do Brasil os colonos portugueses encontraram as condições naturais ideais para este cultivo, sendo desnecessário escolher a topografia da plantação, podendo plantar tanto nas partes altas como baixas, já que em todo lado havia água em abundância e clima tropical, com uma temperatura média de 26,5°C e uma média anual de 176 dias de chuva. Estas ricas terras fornecem colheita a cada seis meses e foram registradas plantações na Bahia com trinta anos ininterruptos. As pragas naturais não haviam chegado a este outro lado do oceano e a mão-de-obra era abundante, primeiro indígena, mais rebelde, e depois dos negros trazidos da África (Mauro, 1997: 254)²⁵.

²⁵ Para maiores informações sobre as vantagens ambientais brasileiras consultar também Lody, 2011a: 61.

Não se pode precisar a data exata da entrada da cana-de-açúcar no Brasil. No entanto, sabe-se que entre a data de chegada dos portugueses, em 1500, e o estabelecimento das capitanias hereditárias, em 1533-34, os interesses econômicos voltavam-se para a comercialização do pau-brasil, já que este tinha alto valor comercial na Europa devido às suas propriedades corantes (Schwartz, 1988: 31). Quanto ao início do cultivo de cana-de-açúcar em terras brasileiras, do que se tem registro é que em 1516 a Casa da Índia (órgão de administração colonial) ordenou o envio de um técnico de manufatura de açúcar, além de todo o material e recursos necessários para a construção de um engenho. Há alguns indícios da presença de pequenos engenhos no Brasil em 1518, que podem ser comprovados pelo registro de entrada de açúcar brasileiro em 1519 no mercado de Antuérpia. Alguns anos mais tarde, em 1526, há registros que a Alfândega de Lisboa recebeu açúcar do litoral do Nordeste. Contudo, até 1530, a produção açucareira do Brasil foi insignificante, com alguns poucos e pequenos engenhos, que produziam pequenas quantidades e esporadicamente. Sendo assim, a relação entre a presença do açúcar brasileiro e o declínio da produção madeirense, nas primeiras décadas do século XVI, não pode ser estabelecida. Foi apenas nas décadas de 1530 e 1540 que se estabeleceu uma produção açucareira sólida no Brasil (idem, ibidem).

Em 1533, com o objetivo de proteger as novas terras de ataques estrangeiros, povoar e desenvolver economicamente a colônia, o rei dom João III implementou o sistema de capitanias hereditárias. Com isso, a costa brasileira foi dividida em quinze parcelas que foram doadas a quinze fidalgos portugueses, para que as administrassem em troca de certos privilégios. Todavia, o resultado desta política de colonização não trouxe bons resultados. As poucas regiões que geraram frutos significativos devem esse acontecimento a combinação da atividade açucareira com um relacionamento relativamente pacífico com as tribos indígenas locais, sendo Pernambuco a mais bem-sucedida de todas as capitanias (Schwartz, 1988: 31-33).

Os primeiros engenhos no Brasil foram instalados no litoral, contudo, logo se percebeu que a chamada Zona da Mata - região que acompanha a mata atlântica - tinha melhores condições para plantar cana sacarina. Cedo o açúcar começou a dominar a paisagem e a vida no nordeste brasileiro e a mata nativa viu-se transformada no império da monocultura açucareira. Nessa época, no Brasil, nada era mais importante do que o açúcar, sendo inclusive a denominação açúcar considerada sinônimo de Nordeste e de Brasil (Lody, 2011b: 17, 18 e 20).

A monocultura da cana-de-açúcar apresentou-se como a primeira grande ocupação colonial, sendo uma ação de dominação, visando o lucro e a exportação, despreocupada com a preservação da biodiversidade e ecossistema local. Essa prática descomedida destruiu boa parte da Mata Atlântica, acarretando diversos problemas ambientais, que ainda são fortemente sentidos nos dias de hoje. Já em 1939, no seu livro *Nordeste*, Gilberto Freyre fazia esta importante, fundamentada e atualíssima análise crítica da exploração desenfreada dos grandes latifúndios e engenhos de açúcar no nordeste do Brasil:

“Impossível afastar a monocultura de qualquer esforço de interpretação social e até psicológica que se empreenda do Nordeste agrário. A monocultura, a escravidão, o latifúndio – mas principalmente a monocultura – aqui é que abriram na vida, na paisagem e no caráter da gente as feridas mais profundas. O perfil da região é o perfil de uma paisagem enobrecida pela capela, pelo cruzeiro, pela casa-grande, pelo cavalo de raça, pelo barco a vela, pela palmeira imperial, mas deformada ao mesmo tempo, pela monocultura latifundiária e escravocrata; esterilizada por ela em algumas de suas fontes de vida e de alimentação mais valiosas e mais puras; devastada nas suas matas; degradada nas suas águas” (Freyre, 1967: XII).

Entre 1560 e 1570 já haveria entre Itamaracá e São Vicente 60 engenhos de açúcar, com produção avaliada em 180 mil arrobas²⁶ por ano (Parreira, 1952: 70). Parreira (1952: 82), afirma que por volta de 1584 havia no Brasil cerca de 115 engenhos, funcionando com o esforço de 10 000 escravos, que produziam mais de 200.000 arrobas de açúcar por ano, cerca de 3000 toneladas. Em torno de 1710 e apenas nas três capitanias de Pernambuco, Bahia e Rio totalizavam-se 528 engenhos, respectivamente: 246, 146 e 136. A produção destes engenhos era calculada em 1.300.000 arrobas, entretanto, somando com o restante do território, o Brasil produzia em torno de 1.600.000 arrobas de açúcar.

Mauro (1997: 257), após análise de inúmeros estudos sobre a quantidade de engenhos no Brasil, estabelece números relativamente parecidos com os citados por Parreira. Para o ano de 1570 Mauro afirma haver os mesmos 60 engenhos, em 1585 ele diz terem subido para 130, pouco acima dos 115 declarados por Parreira. Nos anos de 1610, 1629 e 1645 chega à conclusão que havia no Brasil, respectivamente, 230, 346 e 300 engenhos de açúcar. Já em 1710, ano em que novamente

²⁶ Na altura vendia-se no Brasil o açúcar branco ao preço de 460 reais por arroba e o mascavado por 320 reais por arroba. Entretanto, ao ser levado até Lisboa, ganhava um acréscimo altíssimo pelos custos de transporte e transação, sendo vendido ao consumidor final por 1400 reais (Parreira, 1952: 71).

conseguimos estabelecer um paralelo entre os autores, Mauro relata o mesmo valor, de 528 engenhos, indicado por Parreira.

Já Schwartz (1988: 34), analisando alguns estudos, confirma esta aparente contradição entre autores, relatando que o total de engenhos no Brasil entre 1583 e 1585 varia entre 108 e 128 engenhos. Entretanto, observa que, apesar da discrepância quantitativa, havia um consenso entre os estudos acerca do predomínio das capitanias nordestinas. Dentre elas destaca Pernambuco como a maior, com mais da metade dos engenhos brasileiros, seguida da capitania baiana, sendo estas duas capitanias responsáveis por três quartos da produção brasileira. Este desenvolvimento mais sólido e produtivo da indústria do açúcar que se desenvolveu no Nordeste do país deve-se, além das questões políticas de desenvolvimento das próprias capitanias hereditárias, às favoráveis condições climáticas para o florescimento dessa cultura na dita região.

Com a rápida difusão da cana-de-açúcar neste novo continente, ainda sob condições pouco desenvolvidas²⁷, o açúcar passou a ser uma mercadoria acessível a todas as camadas sociais. A chegada à Europa de grandes quantidades de açúcar do Brasil fez deste produto uma mercadoria mais comum, sendo cada vez mais presente no dia-a-dia europeu. Seguiu-se uma época de grande prosperidade para a cultura e comercialização desse alimento, protagonizada por portugueses e espanhóis, com especial destaque para as plantações no Brasil. O comércio de açúcar gerou tanto dinheiro que passou a ser chamado de “ouro branco”, trazendo ao império português um vigor que se julgava perdido (Mauro, 1997: 243). A importância social e econômica do açúcar nesta época pode ser percebida no trecho abaixo citado de André João Antonil de 1711, republicado pela Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses em 2001:

²⁷ Os primeiros engenhos brasileiros eram pequenos, do tipo trapiche, movidos por tração animal. Devido ao custo elevado para construção de moinhos por força da água, apesar de haver grande quantidade de água disponível e este ser mais rápido e eficiente resultando em uma rentabilidade mais elevada, ainda assim eram raros. Os poucos moinhos hidráulicos que havia eram construídos pelos próprios donatários. Para facilitar a visualização da baixa produtividade da época, Schwartz (1988: 36) traz a informação de que os engenhos da Paraíba do Sul tinham capacidade produtiva de apenas mil arrobas anuais, isto é, menos de quinze toneladas. A partir do final do século XVI este quadro começou a melhorar através da disponibilidade de capital provindo da comercialização do açúcar, da expansão das terras cultivadas, do aperfeiçoamento da administração das propriedades, dos melhoramentos técnicos e da força de trabalho mais produtiva. No século XVII já se conseguiam produzir seis mil arrobas anuais em um engenho médio e de oito a dez mil arrobas nos engenhos grandes.

“E ainda assim, sempre doce e vencedor das amarguras. Vai a dar gosto ao paladar dos inimigos nos banquetes, saúde nas mesinhas dos enfermes, e grandes lucros aos senhores de engenho e aos lavradores que os perseguiram, e aos mercadores que o compraram e o levaram aos portos muito maiores emolumentos à fazenda real nas alfândegas...”

O açúcar passa a ser tão importante para Portugal de tal modo que surge em Lisboa uma rua em sua homenagem. Além disso, até o terramoto de 1755, havia, também, em Lisboa, a Rua dos Confeiteiros²⁸. Nesta cidade, assim como em muitos outros lugares do país, a venda de doces acontecia em tendas e pelas ruas por vendedores ambulantes (Braga 2014: 167). As tendas, usualmente, encontravam-se nos pisos térreos das casas de habitação, sendo comum, além da moradia, haver outros ofícios no andar superior. Mais do que simples pontos de comércio, as tendas eram espaços de convivência, disputas e até de negociações profissionais (Braga 2014: 174-175).

No século XVI, a crescente produção artesanal de doces madeirense e lisboetas passou a ter tamanha expressão no cotidiano português que se tornou necessário a normatização desta atividade, que se deu através do “Regimento dos Confeiteiros”²⁹ publicado no capítulo 67 do *Livro de Regimentos dos oficiais mecânicos da mui excelente e sempre leal cidade de Lisboa*, em 1572 (Gomes, 2014: 220). Este regimento teve como objetivo definir e tornar públicas as qualidades técnicas necessárias para se adquirir o grau de confeitoiro, as quais passariam a ser testadas em um exame específico para este fim. A formação do aspirante a confeitoiro dava-se nas casas dos confeitores mais experientes e não era permitido mais de um aprendiz em simultâneo na mesma casa³⁰. Saliente-se que

²⁸ Braga (2014: 174) revela que Rui Dias, confeitoiro do Rei, residia e trabalhava na rua dos Confeitores. Consiglieri e Abel (1999: 17) também se referem à rua dos Confeitores que, segundo os autores, existiu em Lisboa desde o virar do século XVI até 1755, quando desapareceu, em consequência do grande sismo, dando lugar à Nova Rua dos Bacalhoiros, que foi implementada no lugar das antigas ruas dos Confeitores e Bacalhoiros.

²⁹ Segundo Braga (2014: 176), o regimento de 1572 estabelecia que apenas seriam aprovados os candidatos que “dominassem a arte de fazer confeitos de rosas e confeitos das ilhas, com amêndoas marquesinhas, tudo feito a banco; diacidrão, talos, conserva de peras e de pêssego, peras e pêssegos cobertos, massapães, alfenim, açúcar rosado e marmelada”. Em 1768 houve uma reforma deste regimento que passou a exigir que o candidato “soubesse cobrir peras e abóboras, derrabar erva-doce, fazer grangeia, alfenim, açúcar queimado e “o mais que os juizes lhe aparecer”. Além disso, todos deveriam saber ler e escrever e o exame não poderia ser realizado por parentes. Para maiores informações sobre as normatizações seguidas pelos confeitores, consultar Langhans (1943: 564 – 599).

³⁰ Não poderia haver mais que um aprendiz em simultâneo, ao menos que um já estivesse no seu último ano de aprendizagem (Braga, 2014: 169).

apenas homens³¹ poderiam fazer o exame para se tornarem confeitores, apesar de a doçaria portuguesa ser, de forma caseira (a produção para consumo doméstico não era regulada pelo regimento), amplamente desenvolvida por mulheres da nobreza e por religiosas, estas últimas inclusive, conforme veremos no capítulo a seguir, já comercializando, ainda que disfarçadamente, os seus famosos doces.

Estão registrados conflitos e rivalidades entre os próprios confeitores, como também ocorria entre pessoas de outros grupos profissionais, e destes com todos que vendiam doces de forma ambulante sem ter passado pelo exame de confeitore, como pasteleiros³² e mulheres da sociedade (Braga, 2014: 167, 180). Após estas rixas entre grupos sociais e profissionais, o senado da câmara de Lisboa, em 1752, estabeleceu que de forma ambulante poderiam ser vendidos bolos de açúcar e de manteiga, manjar banco, tremoços de massa, toucinho-do-céu, doces de ovos e de açúcar, alcorças, biscoitos e bolos torrados. Para os confeitores ficava reservado o “monopólio dos doces de amêndoas e das frutas em pasta, em doce e cobertas, além do pão de mel” (Braga, 2014: 167).

Os registros sobre os produtos que eram produzidos pelos confeitores são muito vagos. Unindo a informação apresentada por Braga (2014: 175, 176 e 179), que expõe alguns doces mencionados nos registros da inquisição de confeitores, com o registro das habilidades exigidas nos exames de confeitaria de 1572 e 1768, consegue-se vislumbrar o que seriam os produtos por eles desenvolvidos e comercializados. Com isso podemos afirmar que os confeitores da época moderna confeccionavam doces, confeitos³³, açúcar rosado³⁴, marmelada³⁵, amêndoas,

³¹ Apenas homens, com idade em torno de 14 e 16 anos, poderiam ter formação de confeitores e esta, geralmente, acontecia em casa de terceiros. As mulheres somente se poderiam tornar confeitoras se casassem com confeitores e com eles aprendessem o ofício (Braga, 2014: 169).

³² Responsáveis pela produção de pastéis e, ao menos em quantidade, eram os segundos profissionais da doçaria (Braga, 2010: 167). No *Vocabulário Português e Latino* (Bluteau, 1720:311) encontra-se a definição de pasteleiro como sendo o oficial que faz pastel. Na mesma obra, “pastel” (idem: 310) é definido como uma massa recheada com alguma carne, sendo assim um salgado, podendo ser aberto ou fechado. “Pastelinho” (idem: 311) é designado, pelo mesmo autor, como um pastel pequeno. Em seguida, aparece “pastel de nata”, este sim como sendo um doce, mas não um doce em específico, como o pastel de nata da atualidade, mas um conjunto de doces. Na sua definição encontra-se: “assim dos mais pastelinhos de manjar branco, de ovos moles, de cidrão, de amêndoas. Pastelinhos de boca de dama, por pequenos tiveram este nome. Pastelinhos de meia lua, são os que tem esta figura” (Bluteau, 1720: 311). Sendo assim, os pasteleiros fariam tanto os pastéis doces, chamados pastéis de nata, como os salgados.

³³ A designação confeitos aparece como guloseimas de apresentação esbranquiçada a base de açúcar. Braga (2014: 179) indica a produção de confeitos de rosas e confeitos das ilhas, que seriam doces com amêndoas marquesinhas (amêndoas pequenas, segundo Bluteau 1727:39). Já Soares (2014: 24) chama de confeitos uma designação genérica para doces como marmeladas, amêndoas cobertas de açúcar, frutas cobertas, maçapão, açúcar rosado, entre outros.

conservas³⁶, maçapão³⁷, alfenim³⁸, caixas de abóbora, pera e escorcioneira³⁹ cristalizadas, além de grangeia⁴⁰ e açúcar queimado para as decorações.

A produção de doces era a maior parte das vezes familiar, envolvendo inclusive as crianças nos trabalhos mais leves, como era costume na época, e aprendizes externos, mencionados anteriormente (Braga, 2014: 176). A maioria dos confeitores eram simultaneamente vendedores do produto que produziam, apesar de alguns fornecerem para outras casas, e a produção geralmente era para consumo local⁴¹ (idem, ibidem). A doçaria desenvolvida nas instituições conventuais femininas era importante concorrente dos confeitores, mas como as religiosas não podiam sair destes espaços, alguns deles revendiam estes doces nas ruas (Braga, 2014: 177).

Os doces, e com eles o ofício do confeiteiro, tornaram-se de tamanha importância no cotidiano dos portugueses que até mesmo quando privados de uma alimentação farta e variada, como nas grandes navegações, levavam algumas guloseimas consigo. Graças aos registros de Pero Vaz de Caminha, sabemos que na sexta-feira, 24 de abril de 1500, foram servidas pelos portugueses algumas

³⁴ O açúcar rosado era um açúcar aromatizado com rosas. Podia tanto ser vendido como produto final como utilizado para a confecção de outros doces.

³⁵ Doce em pasta de diferentes frutas, não apenas marmelo. A produção de marmelada era tanta que eram necessários quarenta carpinteiros trabalhando unicamente na produção de caixas de madeira para guardar a pasta de fruta (Braga, 2014: 178).

³⁶ Geralmente citadas como sendo de abóbora, peras e pêssego (Braga, 2014: 176, 179).

³⁷ Doce à base de amêndoas raladas finamente com calda de açúcar e clara. Entre as várias receitas de maçapão existentes em manuscritos e livros de culinária, referimos o exemplo do *Livro de receitas da última freira de Odivelas*: “Massapões ou massapães: levam-se 300g de açúcar a ponto que quebre; deitam-se-lhe 480g de amêndoa bem ralada e uma clara bem batida e mexe-se muito depressa; tira-se o tacho do lume e põem-se os massapões em lâminas de massa, para irem ao forno” (Cabral, 1999: 57).

³⁸ Bluteau (1712a: 244) define alfenim como sendo um doce à base de massa de açúcar e formato de pãezinhos torcidos e afirma que “o alfenim mais comum é como um pequeno junco de massa de açúcar”. Ainda termina indicando as propriedades medicinais do doce, sendo utilizado contra a tosse, limpando a garganta, e sendo bom para o peito, ajudando a retirar as fleumas. O mesmo autor (Bluteau, 1727: 26) refere que “Alfenim” é chamado na botica “Alphenix”, comprovando sua presença na mesma.

³⁹ Bluteau (1712c: 220) define escorcioneira como sendo uma erva com talo redondo e folhas muito compridas. Em Plantier (1980: 434) encontramos mais algumas características deste antigo alimento: “A escorcioneira é negra exteriormente e branca por dentro. E muito saudável, leve e lenitiva”. Nas páginas que se seguem o autor apresenta algumas preparações que a utilizam como: Escorcioneiras au blanc, Escorcioneiras salteadas com manteiga, Escorcioneiras em salada, Escorcioneiras com substância, Escorcioneiras fritas. Isto comprova que eram aparentemente comuns na alimentação da época, não sendo reservadas apenas para confeitores.

⁴⁰ Confeito pequeno utilizado nas decorações de confeitaria.

⁴¹ Alguns confeitores, excepcionalmente, chegavam a exportar, como é o caso de Maria da Costa e Cosme Rodrigues de Castilho, citado por Braga (2014: 176), que chegaram a enviar doces para Pernambuco. Interessante notar que o açúcar era produzido em Pernambuco, vendido em Lisboa para a confecção dos ditos doces, e depois retornava à origem como produto acabado.

iguarias aos nativos de Porto Seguro. A ordem seguiu a convenção de origem greco-romana estando presente o indispensável pão, um prato principal com o conduto (na ocasião foi oferecido peixe cozido), acompanhado de vinho e seguido da sobremesa. Quanto aos doces, foram-lhes oferecidos doces tipicamente portugueses: figos passados⁴², mel⁴³, confeitos⁴⁴ e farteis⁴⁵. Sendo estes os primeiros doces experimentados por população autóctone do Brasil. Em um primeiro momento os nativos recusaram todos estes novos sabores, alguns até experimentaram, mas não chegaram a engolir. Esta rejeição inicial não pode ser entendida como uma questão de não apreciar este sabor novo apresentado, mas sim uma “repulsa pela cultura do ‘outro’, pelo desconhecido” (Soares, 2014:26-27).

Na continuidade da carta, Caminha relata que nos encontros seguintes os nativos brasileiros começaram a ser mais receptivos aos alimentos conforme se aproximavam da cultura ocidental. Com isso, os portugueses apresentaram e ensinaram a apreciar os seus sabores, a sua cultura, estando nela inserida o uso do sal e do açúcar (Soares, 2014: 27). A seguinte afirmação de Emanuel Ribeiro (1997: 32): “os Portugueses, creio, que nunca fizeram nada na sua vida sem deixar de lançar mão dos produtos da doçaria”, deixa claro a importância que o doce tem para

⁴² As frutas eram forçosamente secas para aguentar a longa viagem e poder ser consumidos depois de meses embarcados.

⁴³ Como mencionado anteriormente, era item indispensável na dieta mediterrânica da época.

⁴⁴ Conforme analisado por Soares (2014:22) no seu estudo sobre a carta de Pero Vaz de Caminha, nos anos quinhentos, ‘confeitos’ era uma designação genérica para ‘doces’ como marmeladas, amêndoas cobertas de açúcar, frutas cobertas, maçapão, açúcar rosado, entre outros. Entretanto, ao analisar as obras: *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* e *Vocabulário Portuguez e Latino* de Rafael Bluteau Soares afirma que os ingredientes utilizados nas receitas de confeitos da época eram basicamente açúcar e erva-doce (planta aromática europeia muito abundante em território português), sendo estes os prováveis confeitos levados ao Brasil.

⁴⁵ A partir da análise de receitas antigas Soares (2014:26) chega a seguinte definição de farteis: “massa exterior recheada com um creme feito à base de mel e/ou açúcar, ervas e águas aromáticas (erva-doce, cidrão, água de flor) e/ou especiarias (cravo/cravinho, canela, gengibre e pimenta), ingredientes ligados com a ajuda de pão/bolo ralado e enriquecido com frutos secos (amêndoas ou pinhões, correspondentes em português do Brasil a pinoles). Dentre os vários receituários manuscritos de farteis, apresentamos, como exemplo, o encontrado no livro *As receitas de cozinha de um frade português do século XVI* (2014: 359) - neste tempo esta iguaria era mencionada como *fartens* - que nos explica: primeiramente, para o recheio, prepara-se bolos chatos a base de farinha, água, sal e manteiga. Depois de cozidos estes são ralados e reservados. Em uma panela, leva-se ao fogo o açúcar e o mel até que fiquem em um “ponto grosso”, sendo possível fazer pingos com a colher. Aromatiza-se esta calda com água de flor e, fora do fogo, adiciona-se amêndoas finamente moídas, cravo, canela e um pouco de pimenta, além do bolo ralado e peneirado, mencionado acima. Depois de bem mexido volta-se ao lume até aparecer o fundo da panela. Retira-se do fogo e polvilha-se mais um pouco de canela, mexendo bem. Este é o modo de preparo do recheio que deve ser porcionado para compor os *fartens*. Para a massa exterior, mistura-se farinha, sal, água de flor, ovos e manteiga, esta massa deve ser bem sovada e, posteriormente, aberta com o rolo. Distribui-se o recheio na massa, corta-se e fecha-se os *fartens*. *Estes* devem assar em forma untada com manteiga.

este povo⁴⁶. Sendo assim, Portugal levou consigo, por onde passou e povoou, o costume de consumo de doces, propagando esse hábito pelas colônias portuguesas, dentre elas o Brasil, onde adquiriram novos sabores através da adaptação de ingredientes locais (Algranti, 2005: 141).

Estimulados pela tradição portuguesa, pela facilidade de acesso e pela abundância do açúcar, desenvolveu-se uma cultura gastronômica marcada pelo abuso deste produto, tornando-se elemento característico da dieta brasileira, tanto em dias festivos como no cotidiano. Não apenas por uma questão de gosto, mas, muitas vezes, por necessidade da população mais pobre a fim de evitar o extremo da deficiência alimentar através do consumo de rapadura, mel de engenho mais ordinário ou, na falta destes, simplesmente chupando o canudo de cana (Freyre, 2007: 66; Algranti, 2005: 139-140). A importância da rapadura para alimentação do brasileiro nesta época era tanta que Cascudo (2011: 478) compara inclusive a universalidade da presença da rapadura, gostosa e portátil, que acompanha todas as refeições do brasileiro, ao pão indispensável na mesa do europeu. Na verdade, para o brasileiro o doce é fundamental e é tão alimento quanto o feijão e a carne. A relação entre este povo e o doce é de sustento, de comida de valor, de identidade e, também, de guloseima.

Assim, é legítimo afirmar que a sociedade brasileira teve início como uma civilização do açúcar e a partir desses valores construíram-se a identidade e singularidade do povo brasileiro e da sua gastronomia. Talvez por influência árabe, reforçada pela abundante produção açucareira da região tropical, a cozinha portuguesa que se transmitiu no Brasil foi de elevada utilização de açúcar e, com isso, a confeitaria e doçaria herdada pelos brasileiros, e que desenvolvem desde o início dessa transmissão de valores até hoje, é uma “doçaria açucaradíssima” (Freyre, 2007: 44).

Como bem observou Braudel (1992: 143), a partir das grandes navegações a Europa realizou uma verdadeira revolução alimentar através do movimento de

⁴⁶ Para o português o alimento doce comia-se mesmo sem fome, era guloseima de passatempo, sem intuito alimentar. Os doces motivavam convívios. Esta posição do alimento como meio social, superando a finalidade nutricional, distanciava-se da noção africana e indígena de comer para sustentar-se (Cascudo, 2011: 241). O português não considerava a fruta um alimento, mas uma gulodice, pois o alimento era a comida de panela, com temperos e sal. Entretanto, entre uma fruta e um doce, ele preferia o doce. A fruta nutria a gente pobre, dado que, existindo em abundância, tinha baixo custo. A sobremesa real era de doce e não de fruta. Segundo Cascudo (2011:258), como em Portugal a fruta era considerada uma sobremesa fraca, o uso das frutas in natura não seria muito comum e regular, tanto no Reino como no Brasil, nos tempos antigos.

plantas, animais e homens/culturas de um lado para o outro entre o Velho e o Novo Mundo, rompendo a barreira física das distâncias entre os continentes: de um lado arroz, trigo, açúcar, café..., de outro milho, batata, feijão, tomate, mandioca..., e do oriente navegaram produtos asiáticos como coco e especiarias⁴⁷.

No Brasil a tradição da doçaria ganhou sabores novos através da combinação de costumes, gostos e produtos vindos de Portugal com ingredientes e saberes nativos. Além da diversidade de matérias-primas, o saber-fazer das diferentes etnias possibilitou o desenvolvimento de uma confeitaria única e característica desta nova terra, com expressão verdadeiramente brasileira, onde “com açúcar fazem as mulheres deles mil manjares”⁴⁸ (Freyre, 2007: 66). A grande variedade de doces confeccionados por estas mulheres, citados por Gabriel Soares de Sousa, pode ser percebida pelo relato de Luccock⁴⁹ (1951: 305) que, ao ser recebido para o jantar na casa do governador de Minas Gerais, em inícios do séc. XIX, ficou admirado com as “vinte e nove variedades de frutas nacionais feitas em compota, cultivadas e fabricadas nas vizinhanças do lugar”. Nos trechos abaixo de Gabriel Soares de Sousa percebe-se que esta adaptação das conhecidas preparações de técnicas portuguesas, à base de frutas e açúcar, aos ingredientes encontrados nesta nova terra começou logo no séc. XVI:

“Dos amendoins... fazem as mulheres portuguesas todas as castas de doces, que fazem das amêndoas, e cortados os fazem coberto de açúcar de mistura com confeitos” (Sousa, 1989: 120)

“Aos cajus... fazem-se estes cajus de conserva, que é muito suave e para comerem logo no açúcar cobertos de canela não tem preço (...) as castanhas de caju... destas castanhas fazem as mulheres todas as conservas doces que costumam fazer com amêndoas, o que tem graça na suavidade do sabor” (Sousa, 1989: 122).

“As pacobas... dos quais se fazem marmeladas sofríveis... e cozidas com açúcar e canela são estremeadas e passadas ao sol sabem a pêssegos passados” (Sousa, 1989: 123).

⁴⁷ Tanto o coco como as especiarias são amplamente utilizados na doçaria desenvolvida no Brasil. Monteleone (2004: 90) recorda que Márcia Moisés confirma as tentativas de se plantarem especiarias do oriente, denominadamente cravo, gengibre, canela e pimenta. A pesquisadora também explica que o coqueiro, árvore que se tornou símbolo do país, chegou ao Brasil a bordo de uma embarcação vinda de Cabo Verde, mas procedente do Leste Asiático, por volta de 1553.

⁴⁸ Citação do tratado de 1587 do Colono Português Gabriel Soares de Sousa (1989:118) quando, no capítulo XLIV, se refere à variedade de doces feitos pelas mulheres a partir dos mangarazes (espécie de raiz consumida no Brasil nos anos quinhentos). Foi utilizada a expressão neste contexto para reportar a carta quinhentista que explicita a variedade de doces que se confeccionava no Brasil naquela época.

⁴⁹ John Luccock foi um comerciante inglês que esteve no Brasil de 1808 a 1818, publicou a obra “Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil” a partir das suas observações neste período.

Os primeiros doces feitos no Brasil foram elaborados nas cozinhas dos engenhos do Nordeste pelas mãos das mulheres lusitanas, que traziam a memória da doçaria conventual-medieval⁵⁰ portuguesa, mas também das africanas. Organizava-se uma sociedade que não mais era portuguesa na totalidade dos alimentos nem indígena no modo de prepará-los (Lody, 2011b: 22, 27 e 31). Entretanto, não se pode simplesmente afirmar que a gastronomia brasileira é uma união harmônica e de igual participação destas culturas. A alimentação dos colonizadores resultou de “conhecimentos acumulados pelos exploradores tanto na Europa, como na América”, já que estes não se identificavam com as práticas alimentares locais⁵¹ (Algranti, 2005: 155). No entanto, pode-se afirmar que houve trocas alimentares e os mais diversos níveis de intercâmbio cultural entre índios, portugueses e, posteriormente, africanos desde o século XVI. Contudo, não devemos esquecer, como bem observou Maria Eunice Maciel (2004: 29), que este fenômeno aconteceu em um quadro de desigualdades e conflitos, onde “o português branco colonizador foi instaurador de uma hierarquia (...). Não é possível, assim, colocar as “três raças” em um plano horizontal”.

Algranti (2005: 145-146) defende que a culinária da América portuguesa foi sendo construída ao longo dos tempos de colonização, tratando-se de “uma arte combinatória e de inter-relações, mais do que de invenções”, havendo mais adaptações do que criações propriamente ditas. Neste sentido, com a combinação de “desejos e saudades” deste povo imigrante, somada à grande disponibilidade de açúcar e frutas nativas, constituiu-se a doçaria na América colonial a partir da aplicação de técnicas e saberes portugueses. Mas não só de frutas faziam-se doces, apesar destes serem os doces do dia-a-dia. Nas mesas aristocráticas estavam também presentes pratos mais elaborados e tipicamente portugueses, como manjar branco e ovos reais (atualmente conhecidos como fios de ovos), contudo “tais iguarias da metrópole eram reservadas para ocasiões especiais” (Algranti, 2005:

⁵⁰ Maiores informações sobre a doçaria conventual medieval, serão especificadas no subtítulo “Dos conventos para o mundo: doces com história e tradição” da presente dissertação.

⁵¹ Segundo Algranti (2005: 155), a alimentação dos tupiniquins era considerada frugal, não havia uma produção agropecuária organizada até a chegada dos europeus, sendo a mandioca a base da dieta indígena. O processo de transformação da mandioca em alimento é complexo e demorado, necessitando de conhecimentos técnicos e trabalho em equipe para torna-la comestível, caso contrário é um veneno letal. Câmara Cascudo (2011: 94-97) explica o processo de fabricação da farinha de mandioca.

143-144). A canjica ou angu de milho⁵² era símbolo da doçaria local, sendo consumido por todas as classes sociais, de norte a sul do país e em diferentes ocasiões. Assim como na metrópole, os tabuleiros, neste caso das negras quituteiras, estavam presentes nas ruas das principais vilas coloniais, tal como o velho costume doceiro português. Muitas iguarias presentes nesses tabuleiros eram de raízes lusitanas como o arroz doce, as alféolas e os alfenis (que nessa nova terra passou a chamar-se puxa-puxa), e outras eram resultado das alquimias gastronômicas desenvolvidas pelas escravas quituteiras como o pé-de-moleque e as cocadas⁵³ (Algranti, 2005: 144).

Por conseguinte, a doçaria brasileira já nasceu globalizada, tendo por base receitas de um mundo migrante. Por este motivo, os doces tradicionais brasileiros são tão ricos e diversificados em ingredientes, técnicas culinárias e, principalmente, sabor (Lody, 2011b: 23). Cria-se, assim, uma doçaria identitária brasileira, que é uma doçaria “instintiva”, que expressa a própria história de ocupação colonial através de um paladar formado nas experiências dos canaviais (doces muito doces) com perceptível influência lusitana (Lody, 2011b: 29).

O doce dos antigos engenhos é considerado, ainda por Raul Lody (2011b: 26), como representante regional que retrata os estilos de fazer doce nas cozinhas senhoriais. Essas cozinhas têm identidade local, na invenção e na adaptação dos produtos com os ingredientes nativos, criando receitas de família, doces especiais, doces autorais. Tais preparações foram incorporadas no cotidiano dessa sociedade, fazendo parte dos rituais familiares e comunitários.

A forte influência do açúcar na vida dos brasileiros, desde o princípio da colonização, pode ser sentida na sua cultura até hoje. Este passou a ser um produto nacional, adoçando pratos e relações de norte a sul do país. No capítulo “Doçaria Brasileira: um doce sabor português” de Raul Lody, no livro *A Doçaria Tradicional de Pelotas*, de 2004, fica bem expressa a importância nacional do açúcar, nas mais diversas utilizações, nas relações sociais dos brasileiros:

⁵² Doce feito à base de leite e milho branco adoçado com mel ou melaço (Algranti, 2005: 144).

⁵³ Apesar de não serem originalmente portugueses, ambos doces, o primeiro à base de amendoim e açúcar e o segundo à base de coco e açúcar, são elaborados de forma parecida que utiliza técnica de produção semelhante aos doces de frutas portugueses. Sendo assim, não devem ser considerados exatamente invenções desta terra, mas sim adaptação com o produto que dela provêm (Algranti, 2005: 151).

“Doces artesanais, doces industrializados, doces comemorativos e autorais, doce para cultuar Santos, para pagar promessas, doces para reunir os amigos e assim viver rituais de sociabilidade; receitas de doces herança de famílias, tantos doces que convivem na memória e na tradição brasileira e são criados para atender desejos e realizações estéticas. Pois ver o doce, interpretar pela forma, cor e textura e maneira como é servido – louças, barro, prata, vidro, cristal, porcelana, papel de seda rendado e na folha de bananeira, dizem dos momentos, da cultura e do homem degustador” (Lody, 2004: 17).

Já Gilberto Freyre observara a diferença de percepção do doce entre o paladar dos brasileiros e dos estrangeiros, estes pouco familiarizados com o açúcar que foi produto de regiões de clima mais quente. Os estrangeiros, ao degustar a doçaria brasileira, não conseguem distinguir os sabores das frutas utilizadas, devido ao excesso de açúcar, que, segundo eles, esconde o sabor legítimo do fruto, como se queixava Saint-Hilaire dos doces mineiros, em 1818⁵⁴. Entretanto, ao nativo da região, ou ao indivíduo de paladar especializado, as diferenças são claras e facilmente percebidas. Esta especialização no sabor doce pode ser comparada aos grandes entendedores de vinho, que identificam através do paladar regiões, safras e cepas de uva com precisão. Este possível abuso do açúcar pode ainda ser uma sobrevivência das influências portuguesas, uma vez que os nativos e africanos não o conheciam até a chegada lusitana. Note-se que antigamente utilizavam-se quantidades ainda maiores de açúcar que hoje, não apenas nos doces em calda ou em pasta, mas também nos bolos. Por isso, ao degustar a doçaria europeia, o brasileiro geralmente sente como pouco doces tais preparações (Cascudo, 2011: 600-602).

3.1 Dos conventos para o mundo: doces com história e tradição

Durante a Plena Idade Média as casas religiosas espalharam-se por Portugal e o seu florescimento prolongou-se pela Idade Moderna. Neste tempo acreditava-se que a salvação da alma era alcançada com tempo e dinheiro. Muitas vezes os conventos disputavam entre si para que os mais nobres viessem em suas igrejas e capelas para ouvir a missa, tomar sacramentos e aí elegerem local de sepultura. Esta competição acontecia motivada pelos grandes legados e ricos testamentos oferecidos em troca desta paz espiritual. Os laços entre a nobreza e o clero não se

⁵⁴ Sobre o lamento de estrangeiros que ao visitar o Brasil deparam-se com preparações tão açucaradas que dizem camuflar o real sabor das frutas e demais alimentos da terra comenta também Algranti (2005: 142).

circunscreviam apenas ao benefício espiritual, alcançado em troca de recompensas financeiras, mas também ao ingresso de mulheres nobres nos conventos. Acreditavam que, confiando ao Senhor um membro da casa, salvavam-se dos seus pecados⁵⁵.

Para o ingresso nos conventos era dada preferência às mulheres oriundas da nobreza e das famílias mais abastadas - filhas ricas, herdeiras solteiras, viúvas⁵⁶ e órfãs⁵⁷ - “que, além de consideráveis dotes e rendas, levavam consigo hábitos alimentares e receitas de família, que deram origem a esmeradas preparações gastronómicas e a uma doçaria rica, por vezes complexa”⁵⁸ (Sousa, 2013: 14-15). Criava-se uma cumplicidade de costumes e partilha de conhecimento, que as freiras levavam do seu ambiente familiar. Além dos dotes⁵⁹, as mulheres também levavam

⁵⁵ Em seu estudo aos documentos religiosos Alfredo Saramago (1993: 25) observa: “Uma análise detalhada à população monástica feminina, dá-nos indicação que a grande maioria das monjas pertencia a uma classe elevada na escala social da época. Durante a idade média e até o fim da extinção dos morgadios, era frequente as famílias ricas mandarem para os conventos as filhas segundas, ou as que não casavam até determinada idade”.

⁵⁶ Comprovando a entrada de senhoras que não conseguiram casamento e viúvas, providas da nobreza, nos conventos pode-se citar a autorização do rei para que “quatro irmãs, solteiras e viúvas que entrem com quatro criadas” no convento de Santa Clara de Évora (apud Saramago, 1993: 30). Nos registros do Convento da Conceição, em Beja, de 28 de setembro de 1764 “El-Rei manda que Maria Felizarda Galvoa de Mendonça Macedo Sotto-Mayor, neta da Açafata, no reinado de D. João V, Helena Zagallo de Mendonça Sotto-Mayor, principal pessoa de torrão, estando solteira, de quarenta anos, e porque se vê sem auxílio de parentes com quem possa viver e dispor de fortuna, e tendo inclinação para a vida religiosa, mande que entre no convento” (apud Saramago, 1993: 30). O autor chama a atenção para o fato de esta passagem exemplificar, além da entrada nos conventos de mulheres sem casamento, outros motivos, como a inclinação religiosa, sendo que este foi o último citado. Na interpretação de Saramago, fica a impressão de que a vocação não seria fundamental para o ingresso na vida religiosa; por outro lado, a família de que provem e o fato de possuir fortuna aparecem com maior destaque.

⁵⁷ Sobre a entrega de órfãs da nobreza aos conventos há o seguinte registro do Convento da Conceição, em 1728: “João Batista, coronel de artilharia na praça de Elvas, viúvo, sem poder educar uma filha menor de sete anos, pede ao Príncipe regente que autorize a sua entrada no convento, dando para isso uma renda importante para o governo” (apud Saramago, 1993: 30). É claro que a pequena menina não demonstrava vocação religiosa, mas o rico pai, viúvo, vendo-se incapaz de criar a filha sozinho, a entrega para ser criada em uma casa religiosa. Contudo, é importante salientar que houve uma importante troca financeira que garantiria o sustento da menina por toda a vida. Também podemos citar o caso do Convento da Esperança de Vila Viçosa que, em 1755, “o Rei manda que Helena Gertrudes de Matos Mexia, por falecimento do seu pai, coronel Bento Martins, para viver em decência apropriada ao seu nascimento, entre no convento com duas criadas” (apud Saramago, 1993: 31).

⁵⁸ Para saber mais sobre a influência do cotidiano das famílias abastadas no modo de vida dentro dos conventos e a consequência disto a nível de reconhecimento social dos mesmos, consultar Consiglieri e Abel, 1999: 44.

⁵⁹ O ingresso nos conventos fazia-se sempre acompanhado de uma importante doação ou do compromisso de sustento, para que o convento não fosse onerado pela entrada de uma religiosa. Por este motivo, as casas religiosas eram povoadas basicamente por membros da nobreza e famílias mais abastadas, além dos criados, que era permitido acompanharem as suas senhoras. Comprova-se este fato com inúmeros registros de doação e compromissos dos conventos, como por exemplo o de Santa Clara de Évora, que, em 1814, regista: “Maria Rita do Carmo, dá uma prestação anual vitalícia de 50mil réis para poder ser admitida como noviça” (apud Saramago, 1993: 31). Com base

consigo criadas⁶⁰, que as substituíam nas tarefas mais árduas, permitindo-se uma maior disponibilidade para a entrega espiritual, bem como para a doçaria (Carvalho, 2012: 51). As referidas criadas traziam consigo lembranças de uma doçaria de raiz tradicional e popular que também influenciou na própria doçaria conventual, principalmente naquela chamada “doçaria pobre”, composta por bolos fritos e secos, uma arte culinária mais simples e cotidiana (Consiglieri e Abel, 1999: 34-35).

A partir da segunda metade do século XV, como a já relatada vulgarização do açúcar a partir da produção na Ilha da Madeira e, posteriormente, no Brasil, a doçaria conventual passou a ser reconhecida por sua excelência e requinte e manteve esta fama até à extinção das ordens religiosas no final do século XIX. Algumas casas conventuais eram detentoras de grandes rendimentos, que lhes possibilitavam o acesso aos produtos necessários para o que ousassem criar e recriar no âmbito da doçaria⁶¹. Na verdade, ingredientes caros para a época, como era o caso do açúcar e das amêndoas, constituíam, juntamente com as gemas⁶², a base da doçaria conventual⁶³ (Sousa, 2011: 64). “Trabalhando, com mestria, a

em análise documental, Saramago (1993: 32) afirma que, nos finais do século XVIII e princípios do século XIX, o montante de 50mil réis como renda vitalícia anual era comum, já que este era considerado um valor razoável para a sustentação das religiosas e do convento. Além deste valor, doavam-se ainda bens imóveis, que eram transferidos para o patrimônio do convento, e tinham como finalidade garantir as despesas fúnebres quando a religiosa falecesse. Caso a religiosa não pudesse oferecer garantias de pagamento, alguém deveria se responsabilizar por ela, como o caso de “Maria Isabel de Mena e irmã, que entram no convento com a obrigação do tenente-general Manuel Peres de Carvalho de sustenta-las”, em 1778 no convento da Conceição de Beja (apud Saramago, 1993: 32).

⁶⁰ Sobre o acompanhamento de criadas, além das menções acima citadas (notas 59 e 60), há registros do Convento de Nossa Senhora da Conceição, em 1801, de que “o Rei autoriza duas senhoras, D. Rosa de Menezes e D. Branca de Aguiar Mascarenhas, a entrar no convento, desde que usem modéstia e moderação nos vestidos. Podem ser acompanhadas de duas criadas” (apud Saramago, 1993: 30).

⁶¹ Os conventos, de modo geral, eram compostos por grupos de grande poder econômico e possuíam extensos terrenos para o “cultivo de produtos hortícolas, currais, capoeiras, pomares, olivais e outras formas de exploração da terra, com o apoio de moinhos e azenhas” (Consiglieri e Abel, 1999: 64). Além disso, o pagamento de rendas e de foros proporcionava o abastecimento dos produtos que não produzissem em suas terras (Sousa, 2011: 64).

⁶² Nos conventos, os ovos, provindos do pagamento de foros e rendas, bem como da produção das próprias capoeiras do mosteiro, abundavam. As claras eram necessárias para engomar e manter impecavelmente lisos os seus hábitos, principalmente o alvo envolvente do rosto, além de também serem utilizadas para limpar as imagens dos santos. A necessidade de aproveitamento do excesso de gemas não utilizadas nestas atividades, aliado ao contexto histórico da época, ajuda a explicar o aparecimento de uma deliciosa e renomada doçaria conventual à base de quantidades assinaláveis de gemas (Borges, 2013: 52-53).

⁶³ Algranti (2001: 401) em sua análise do *Livro de Receitas da irmã Leocádia*, do Convento de Santa Clara de Évora, dedicado apenas aos doces, observa que este é composto por dez receitas à base de muitos ovos e açúcar. Constata, ainda, que todos os ingredientes necessários são produtos de fácil acesso em Portugal, ou nas colônias, como “amêndoas, açúcar, farinha de trigo e de milho, canela, cravo-da-índia, erva-doce, manteiga de vaca e de porco, leite”.

simbiose entre o açúcar e os ovos” (Sousa, 2011: 68), as freiras foram criadoras dos pontos de açúcar, o que proporcionou nascer neste ambiente uma doçaria notável, que atraía muitos visitantes. Assim, o açúcar, por sua versatilidade de utilização, tornou-se o protagonista desta arte (idem, ibidem). Diversas variáveis contribuíram para o desenvolvimento doceiro nos conventos femininos, mas podemos citar como a mais relevante o alto nível gastronômico imposto nessas instituições, devido aos hábitos alimentares refinados e exigentes paladares, tanto da comunidade que os habitava, como, principalmente, dos seus ilustres visitantes (Sousa, 2011: 64).

A preparação de pratos no espaço conventual serviu para vários propósitos, a saber: para o consumo próprio e cotidiano, para ocupar o tempo livre e proporcionar uma fonte de renda para a comunidade, assim como para presentear outros mosteiros e altos dignitários, principalmente durante os dias festivos. O consumo diário das monjas teria que obedecer à regra de cada ordem religiosa e ter em conta as variações segundo os dias de carne e pescado, além dos dias de jejum e abstinência (Ornellas e Castro-Braga, 2014: 440). Contudo, passados estes períodos obrigatórios, as regras monásticas eram mais rigorosas com carnes de quadrúpedes e omissas quanto à produção e consumo da doçaria (Borges, 2013: 40). Outro ponto crucial para o desenvolvimento gastronômico nas casas religiosas foi o fato de, por haver poucas hospedarias naquele tempo, os conventos portugueses acolherem frequentemente comitivas reais, hóspedes ligados ao poder e à administração, além de senhores da nobreza, como as famílias das monjas quando as visitavam, e do alto clero, o que estimulava o desenvolvimento das artes de cozinha e confeitaria nestes ambientes⁶⁴. O empenho no bem receber era característico. Assim, nas permanências mais demoradas eram servidos longos banquetes, já nas rápidas passagens eram os doces as grandes estrelas das recepções⁶⁵.

⁶⁴ As casas religiosas costumavam dispor de instalações junto às portarias, mas fora dos muros da clausura, para receber visitantes e peregrinos. Poderiam ser compostas por quarto, sala, refeitório e, por vezes, cozinha. Borges (2013:44) cita ser determinado que “os pobres e peregrinos sejam recebidos com cuidado e solicitude muito particulares, porque é principalmente na pessoa deles que se recebe a Cristo; porquanto aos ricos o próprio temor que inspiram obriga a que lhes prestem as honras devidas”.

⁶⁵ Em Saramago (1993: 35-37) encontram-se diversas fontes manuscritas que comprovam esta afirmação, como, por exemplo, a recepção de Filipe III, em 1619, no convento de Santa Mônica, em Évora, onde, após uma “refeição faustosa”, foram oferecidos doces que “se misturavam em duas mesas do tamanho de dois homens deitados” (idem: 35); e conta também que D. Luísa de Gusmão, ao viajar para Lisboa para assistir a aclamação do marido, recebeu “um mimo que demorou quatro horas, e para deleite da viagem, seis tabuleiros de doces” (idem, ibidem).

Como vimos, os doces eram consequência dos hábitos refinados e ambientes gastronômicos exigentes de onde as religiosas provinham, bem como dos ilustres convidados que recebiam nos conventos. Sendo assim, a doçaria conventual, apesar de posteriormente ser incentivada por trocas lucrativas, teve como motivador inicial o próprio ambiente das casas religiosas, que era propício para os prazeres da mesa. Os hábitos desenvolvidos dentro dos conventos devem-se a uma série de fatores que foram muito bem observados por Consiglieri e Abel (1999: 8):

“As condições de vida asseguradas por bases económicas estáveis; a estratificação social que muitos conventos reflectiam, com níveis culturais distintos; as fontes escritas que perduravam como em nenhum outro local; a existência de produtos agrícolas, avícolas e lacticínios em quantidade, qualidade e de forma sustentada; a organização interna do trabalho, com a especialização de funções, algumas delas ligadas à confecção de doces, compotas e marmeladas - fizeram com que os conventos recolhessem uma larguíssima experiência que no século XVIII atingirá o auge”

Quanto à organização interna do trabalho, mencionada no trecho acima citado, Borges (2013: 42-43) esclarece que nestas comunidades geralmente cada membro deveria dedicar de quatro e seis horas do seu dia para o trabalho de mãos. Defendia-se que este trabalho era uma reprodução da vida de Cristo e favorecia a contemplação, aliviando o espírito e motivando a oração. Nos mosteiros femininos, dedicavam-se aos trabalhos de oficina, como “fiar, tecer, bordar, costurar, fazer rendas ou, noutra área, tomar conta do celeiro, da sacristia, executar trabalhos no refeitório, no forno e, claro, na cozinha” (Borges, 2013: 43). Sendo assim, ao dedicarem horas do seu dia à cozinha, as religiosas estariam seguindo os preceitos impostos. Borges (idem, ibidem) ainda comenta que, pela análise de assentos de óbito do Convento do Lorvão, a cozinha e o forno eram considerados uns dos trabalhos mais penosos e humilhantes. Contudo, a confecção de doces era tida como uma tarefa agradável onde a madre confeitadeira tinha liberdade criativa, inspirando-se nas receitas de família.

Com muitos hábitos e regras que as restringiam em uma vida de clausura, exigindo moderação nos comportamentos e vestes, a cozinha acabava por ser um mundo à parte e o momento no qual tinham diversão e prazer. Estas mulheres dispensavam longos períodos à volta de tachos e panelas, muitas vezes tentando reproduzir as tradições de suas casas, usando “os doces como instrumentos de representação social, contribuindo fortemente para a melhoria da qualidade de vida

dentro do convento” (Consiglieri e Abel, 1999: 44)⁶⁶. Nesse contexto, os doces mais finos eram tidos como “representação do prazer e do luxo, razão pela qual muitas das receitas não eram transmitidas ou reveladas, pois poderiam pôr em causa o prestígio do convento” (idem, ibidem).

Nesse tempo os conventos distinguiam-se pela sua riqueza, pela grandeza e detalhes de suas construções, pela origem familiar da população conventual, pelos seus protetores, ainda mais se fosse a família real, e, não menos importante, pelos seus doces⁶⁷. Sendo assim, a doçaria era uma forma de assinalar a importância, o prestígio e a riqueza das casas religiosas. Fato este que impulsionou o empenho das monjas, resultando em uma doçaria de qualidade única, reconhecimento e valorização que ultrapassavam as fronteiras do país. Esta distinção transformou os doces e o saber fazer envolvido em uma das maiores riquezas de determinados conventos, que por eles eram identificados, alimentando uma grande e continuada rivalidade entre as casas monásticas, que guardavam em segredo as peculiaridades dos ingredientes e do preparo destas iguarias (Borges, 2013: 48).

Tais receitas viram-se registradas em manuscritos, religiosamente guardados pela abadessa e pelas madres conserveiras, normalmente duas por convento, às quais era-lhes entregue, sob sigilo, todo o complexo receituário da gastronomia conventual (Sousa, 2011: 69). Esta proibição de transmissão de receitas ou segredo de confecção dos doces devia-se ao alto valor simbólico de alguns destes. Sendo assim, quando as religiosas eram transferidas de convento⁶⁸ assinavam um

⁶⁶ O gosto pela confecção de doces, um dos poucos prazeres permitidos às religiosas, gerou uma dedicação excessiva às iguarias culinárias. O exagero do tempo ocupado na cozinha passou a ser criticado pelos visitantes e as religiosas foram advertidas. Rodrigo de Moura Teles, bispo da Guarda e arcebispo de Braga, em 1705 relata o seguinte, a propósito do Convento Nossa Senhora dos Remédios, de Braga: “os conventos são cazas de Deos aonde so se deve cuidar em louvores seus [...] o que suposto quanto humanamente podemos julgar não deve ser agradado de que nos seus conventos de religiosas haja comércios alheyos do seu estado com qualquer pretexto que seja pelo que prohibimos que daqui em diante possam as religiosas fazer conservas para negociação e contracto e so lhe damos a faculdade de poder cada hua dellas levar athe seis arrobas de assucar no discurso do anno pera suas obrigações e parentes” (Braga, ADB, Visitas e Devassas, liv. 68, fol. 44 apud Braga, 2010: 315 - 316).

Entretanto, entre 1718 e 1724, as monjas facilmente superavam essas seis arrobas de açúcar, pois a comercialização de doces conventuais já era muito comum (Braga, 2010: 316).

⁶⁷ Emanuel Ribeiro (1997: 46-52) cita diversas especialidades relacionadas às respectivas casas religiosas, entre elas o convento de Arouca com o pão doce e os corintos; Aveiro dos ovos moles e doces de ovos; Barcelos especialista em laranjas recheadas com chila e as suas conchecidas queijadas; Braga com as frigideiras e os fidalguinhos; Caldas da Rainha com as cavacas; Sintra com suas queijadas históricas; Coimbra com as arrufadas, as lampreias, o doce de cici e os capelos (Ribeiro: 1997: 50), entre tantos outros citados pelo autor.

⁶⁸ Algumas freiras solicitavam para trocar de casa, como, por exemplo, quando os registros do Convento de Santa Clara de Évora, em 1801, revelam que “D. Maria José pede ao rei que lhe seja

documento onde se comprometiam a não revelar estes segredos culinários (Sousa, 2013: 21). Foi justamente estes receituários que salvaram muitas freiras, quando, no século XIX, foram extintas as ordens religiosas, conforme voltaremos a falar em breve.

No artigo “Una escrita feminina diferente” de Inês de Ornellas e Castro e Isabel Drummond Braga (2014: 443) encontra-se publicada a mensagem que fecha o livro de receitas do convento Santa Clara de Évora, escrito em 1729 por soror Maria Leocádia do Monte do Carmo (abadessa do referido convento), palavras que dão bem conta do sigilo que envolvia a arte doceira conventual: “Este livro não se entregará a outrem que não seja pessoa desta casa, nem por cedência, nem por empréstimo, por efectar os proveitos da feitura de doces que nesta casa são feitos”. Os proveitos mencionados na frase não devem ser entendidos como lucros com a venda dos doces, mas sim em relação ao prestígio que o convento detinha em virtude da fama da sua doçaria.

Contudo, analisando os livros de receita dos conventos, pode-se facilmente concluir que muitas receitas se assemelhavam, demonstrando que os princípios do sigilo nem sempre foram seguidos em sua totalidade, embora também se deva admitir que uma similar doçaria se praticava nas casas aristocráticas de onde provinham as religiosas. Algumas receitas de sucesso acabaram mesmo por ser levadas de um convento para o outro. No referido caderno de receitas do convento de Santa Clara de Évora, da primeira metade do século XVIII, e composto por dez receitas de doces, observa-se a presença de três receitas de outras casas conventuais da mesma cidade: Santa Helena do Monte Calvário (pan-de-rala), Nossa Senhora do Paraíso (bolo do paraíso) e Santa Mônica (manjar celeste) (Ornellas e Castro-Braga, 2014: 443).

Outra comprovação de que estas receitas circulavam pelos conventos pode ser observada no “Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas”, que foi publicado em 1999 pela editora Verbo. A última freira a abandonar o convento de Odivelas, senhora Carolina Augusta de Castro e Silva, tomou o cuidado de anotar todas as 209 receitas do referido convento, sendo a maior parte delas doces e poucos salgados. Dentre estas receitas encontra-se, por exemplo, “Manjar branco do

possível mudar do Convento de Santa Catarina para o Convento de S. Clara, mais desafogado e mais amplo, e porque quer continuar enclausurada para melhor frequentar as virtudes” (apud Saramago, 1993: 31).

Convento de Celas em Coimbra” (Cabral, 1999: 78) e “Orchata do Convento de Sta. Clara em Coimbra (Cabral, 1999: 100), o que comprova que havia troca de receituários entre os conventos naquela época⁶⁹.

Importa perceber o sentido do trato de bens alimentares entre o convento e o exterior. As relações entre as casas religiosas e a nobreza estabeleciam-se através de doações espontâneas e vendas de pratos doces e salgados. Oferecia-se os chamados “mimos”, pratos salgados e doces, para presentear os visitantes e familiares, esperando deles recompensa⁷⁰ (Ornellas e Castro-Braga, 2014: 441). A partir de análise de documentos históricos, Saramago (1993: 35-37) cita exemplos de importantes figuras do reino ofertando e recebendo doces conventuais. Logo o fato de tais iguarias serem escolhidas para presentear pessoas de tamanha importância comprova que este produto era considerado distinto e superior sendo digno de apreço e homenagem⁷¹.

Sobre os doces oferecidos como mimos comenta, também, Emanuel Ribeiro (1997: 45) que monges e monjas, em datas especiais, presenteavam diversas entidades da cidade que os ajudavam ao longo do ano. Os doces eram postos em tabuleiros, que igualmente ficavam como presente, e entregues pela criadagem dos mosteiros visando cumprir a etiqueta conventual de agradecimento através do oferecimento de doces mimos. O autor não cita a fonte, entretanto relata o

⁶⁹ Há indícios de que o Pastel de Tentúgal, objeto empírico desta dissertação, também teve sua receita levada por uma de suas freiras para o convento de Vouzela. Em Neves (2012: 97), encontramos a relação das mulheres que professaram em Tentúgal, acompanhada de algumas informações, como naturalidade e datas. Dentre estas mulheres, a de número 224 é a senhora Francisca Clara dos Serafins, natural de Vouzela. Esta senhora entrou no convento de Tentúgal em 26 de julho de 1745, professando em 29 de setembro de 1746. Foi eleita priora em 1788 e 1793, e pelo posto assumido teve gerência sobre todos os documentos e registros do convento de Nossa Senhora da Natividade de Tentúgal. Faleceu em 1814, logo estava presente na época conflituosa das invasões francesas. Neste período muitas freiras voltaram para as suas casas e locais de origem, quando, provavelmente, dona Francisca retornou a Vouzela. Nesta cidade há a confecção de um pastel com características muito semelhantes ao Pastel de Tentúgal (massa muito fina e estaladiça e recheio de doce de ovos). Como não há, até ao momento, dados históricos e documentais concretos a respeito do surgimento do pastel de Vouzela, essa filiação ao Pastel de Tentúgal baseia-se na presença dessa religiosa que ingressou no convento, levando provavelmente consigo o conhecimento de produção desse doce. Contudo, como as religiosas passavam por juramento de que não divulgariam estes receituários, houve o cuidado de preservar algumas pequenas distinções, como o recheio do pastel, que em Vouzela, segundo Olga Cavaleiro, é mais macio, pois não utilizam os retalhos da massa para compor no recheio da forma que acontece em Tentúgal.

⁷⁰ Saramago (1993: 35-37) cita diversos exemplos destes mimos, que, muitas vezes, eram trocados por doações. Um destes relatos conta que “D. Maria I visitou, em 1777, o convento do Paraíso, Santa Catarina de Sena e Santa Clara, deixando esmolas importantes e recebendo ofertas de doces e frutas cobertas” (Saramago, 1993: 36).

⁷¹ Um dos relatos do autor que comprova este fato é a passagem do banquete oferecido pela Duquesa de Bragança, D. Catarina, ao rei de Castela, onde “vieram dois carros carregados com doces” (Saramago, 1993: 37).

acontecimento desta prática no Convento dos Grilos do Porto, que costumavam presentear no dia do Santo Patriarca, e no Convento de Semide, que enviavam aos religiosos da Estrela alguns mimos.

Além de deliciosos, os doces conventuais também eram conhecidos pelo capricho e delicadeza dos detalhes decorativos que os acompanhavam. Havia o costume de ornamentar as caixas dos doces com papéis recortados à tesoura. Sobre este feito, Ribeiro (1997: 54-61) comenta a graça destas decorações que transmitem a emoção e sentimento de rendilheiras de papel, mais ou menos alfabetizadas, que os recortavam sem o auxílio de moldes e conforme a inspiração do momento e completa:

“Os papéis recortados para os doces podem, pois, considerar-se como uma das nossas mais belas manifestações da arte popular. Originários de conventos de monjas, onde o sossego e os ócios do claustro davam ao espírito o tempo e a benedina paciência para vaziar o papel com os mais arrendados e subtis labores, os seus segredos de factura transpuseram a portaria dos mosteiros trazidos, talvez, pelas serventuárias eventuais... Porém a arte do recorte não se limitou unicamente aos papéis de enfeitar as bocetas e tabuleiros de doces. Nos dias de festa as serpentinas e castiçais nas grandes mesas eram enriquecidos com papéis arredondados, exemplares hoje raríssimos” (Ribeiro, 1997: 60)⁷².

Além do papel recortado, Borges (2013: 54) nos conta a respeito dos palitos de flor e de pestana e dos palitos, mais simples, de pá e bico apontando-os como “nota de requinte supremo na apresentação da lauta doçaria, dando a mesa um toque de bom gosto inigualável”. Esta riqueza de detalhes que compõe a arte doceira conventual é relacionada por Borges (2013:44) com a época barroca vivida no período. Em um momento em que as obras artísticas em ouro estavam no auge, as religiosas manufacturavam iguarias igualmente douradas e com o cuidado de uma apresentação que cativasse o olhar tal qual às grandes obras da arte barroca.

Após este momento de primor dos doces como forma de ostentação das casas religiosas, inicia-se o seu declínio, que finda com a amargura e sofrimento das

⁷² Ribeiro (1997: 54-61) lamenta estas obras de arte terem sido substituídas por papéis recortados e estampados à máquina, sem nenhuma emotividade envolvida. Apesar de não citar fontes, Ribeiro afirma que se recortava papel no convento de Ferreira, na freguesia de Ferreira de Aves, do qual ainda se tem mais de trinta papéis guardados como preciosa e rara obra de arte, sendo apenas dois deles parecidos. Também cita a presença de papéis recortados ornamentando as caixas de doces dos conventos de Viseu, Évora, Santa Clara da cidade do Funchal. Entretanto, não apenas nos conventos se recortavam papéis, Ribeiro (1997:59) relata que uma indústria de doces e frutas em caixa, de São João de Lobrigos, ornamentavam suas embalagens com estes enfeites recortados à mão, sendo conhecidos e seu capricho e bom gosto no recorte, e os exportavam para a Inglaterra.

religiosas. Primeiramente, com o terramoto de 1755, muitos conventos ficaram arruinados e perderam importância. Consiglieri e Abel, 1999: 45 lembram a afirmação de Gustavo Matos Sequeira de que na época “existiria ainda grande número de conventos, alguns com 800 religiosas, mas sua maior parte com dotes modestos”, sendo que “as pobres raparigas enclausuradas morreriam de fome se não fizessem para vender trabalhos de agulha e doçarias”.

Com as invasões napoleónicas, no início do século XIX, os Mosteiros, que eram casas de paz, oração e trabalho, passaram a se sentir inseguros. Os assaltos e roubos tornaram-se corriqueiros, tanto por parte dos rebeldes como pela própria comunidade descontente⁷³. Passado este período, a decadência continuou a acentuar-se, pois as revoluções deixaram marcas e ideais que modificaram o cotidiano português para sempre.

Depois de uma intensa luta política, D. Pedro assumiu a regência em 1832 e foi então criada a “Comissão de Reforma Geral Eclesiástica” (Almeida, 1922: 344). Este feito resultou na publicação de decretos que extinguíam as casas religiosas. O primeiro foi em 1833, quando o decreto de 5 de agosto proibiu toda e qualquer admissão nas ordens sacras e noviciados monásticos de qualquer natureza, além de expulsar de todos os conventos quem lá estivesse fazendo noviciado (Almeida, 1922: 344). Já o decreto de 9 de agosto do mesmo ano ordenou que todos os conventos, mosteiros e casas religiosas, de ambos os sexos, que tivessem doze ou menos membros deveriam ser transferidos para outras casas irmãs (Almeida, 1922: 345)⁷⁴.

Apesar da nova Regência, o vandalismo, ocasionado pelas lutas entre liberais e absolutistas, herdadas das invasões francesas, continuaram a ocorrer. Sentindo-se ameaçados e perturbados, devido aos constantes ataques e pela proibição do noviciado, muitos frades fugiram. O mosteiro de Alcobaça é um exemplo de casa religiosa que desapareceu por si mesma, tendo-se extinguido ainda em 1833

⁷³ Cabral (1999: 15) conta que no ilustre Mosteiro de Alcobaça, mais importante mosteiro de Cister em Portugal, “os assaltantes roubaram parte da biblioteca, móveis, objetos de culto, invadiram a igreja; abriram os túmulos de D. Pedro e D. Inês expondo, no chão, os esqueletos; partiram esculturas e imagens, deterioraram o órgão” retratando o cenário de vandalismo e desrespeito que vivia-se na época.

⁷⁴ Sobre o fato de os conventos das religiosas sofrerem com o fim dos noviciados, consultar Almeida, 1922: 377. Já sobre o fato de suprimirem muitos conventos sem o acordo com a Santa Fé, já que nunca se acordou sobre a conservação ou não de nenhum dos conventos, nem sobre o número mínimo de freiras (apesar de ser imposto o montante de 12 religiosas), consultar Almeida, 1922: 378 e 379.

(Cabral, 1999: 17). Cabral (1999: 23-24) defende que, provavelmente, os monges de Alcobaça previram que os decretos de 1833 eram o início para do encerramento dos mosteiros em Portugal e, por isso, preferiram abandonar as abadias ao invés de acompanhar a sua míngua.

Em maio de 1834, D. Pedro, Duque de Bragança, completou o decreto anterior, ordenando a extinção de “todas as casas de religiosos de ordens regulares, qualquer que fosse a sua denominação, instituto ou regra” e a nacionalização dos seus bens (Almeida, 1922: 376). Já os mosteiros femininos, apesar de não poderem receber noviças, conforme o decreto anterior, lhes foi permitido funcionamento até a morte a última religiosa⁷⁵. Entretanto, nessa altura muitas casas religiosas já estavam despovoadas e encerradas, conforme dito anteriormente. Em seguida, os bens dos mosteiros masculinos foram vendidos e a riqueza integrada nos “Próprios Nacionais” (Almeida, 1922: 375-379). Na década de sessenta os bens dos mosteiros femininos foram também apropriados pelo governo, ficando as religiosas apenas com os conventos, seus mobiliários, livros e receitas. Assim as religiosas perdem a sua importância social e econômica e aproximam-se da miséria e necessidades deste novo tempo⁷⁶ (Mattoso, 1993: 339-341).

Estas medidas legais, estabelecidas na primeira metade do séc. XIX, contribuíram decisivamente para o declínio das casas religiosas que restavam em Portugal. Sem os apoios financeiros que garantiam a sua sobrevivência, acabaram por comercializar o que melhor sabiam fazer, os doces. O fabrico e venda de iguarias doces, que já antes praticavam sobretudo para ofertarem aos seus beneméritos, permitiram às religiosas garantirem o seu sustento, nessa fase de declínio e grandes dificuldades económicas (Sousa, 2013: 21). Foi desta forma que os doces conventuais migraram das “mesas atoalhadas, dos cestinhos com rendas e

⁷⁵ Apesar de lhes ser permitido continuarem nos conventos, a vida das religiosas foi completamente transformada. Borges (2013: 33) comenta, a respeito do convento do Lorvão, que os liberais destituíram a abadessa e exigiram que fosse eleita uma simpatizante do novo regime. A comunidade já não podia reclamar por sua autonomia. Foram-lhes retirados os dízimos e os direitos senhoriais, além de que os foreiros e rendeiros recusavam-se a honrar os foros e rendas. Sem rendimentos nem privilégios, as religiosas acabaram na miséria.

⁷⁶ No entanto, Consiglieri e Abel (1999: 45 e 46) nos contam que, após serem estabelecidas as relações diplomáticas com o Vaticano, em 1842, as ordens religiosas aos poucos regressaram a Portugal, ainda que, inicialmente, de maneira disfarçada. Em 1847, estabeleceram-se no país organizações com objetivos assistenciais, os irmãos da Ordem de São Vicente de Paula, de origem francesa. Em 1901, através de um decreto do governo chefiado por Hintze Ribeiro, o restabelecimento das ordens religiosas foi legalizado.

das caixas de ‘mimos’ com papéis recortados para as rodas das portarias⁷⁷, à espera de serem trocados por algumas moedas que ajudassem à subsistência das últimas freiras” (Borges, 2013: 48).

Consideremos agora os (poucos) receituários que garantidamente nos foram legados por freiras. Segundo Ornellas e Castro-Braga (2014: 450-451), a maior parte desse legado é de doces, utilizando grandes quantidades de gemas, açúcar e amêndoas. Com a chegada dos tempos menos afortunados, devido às dificuldades de aquisição de matérias primas de alto custo para a confecção das receitas, ao número reduzido de religiosas, assim como à necessidade de garantir o lucro, deu-se a perda de algumas das características iniciais destes doces (Sousa, 2013: 21)⁷⁸. Este empobrecimento ocorreu, por exemplo, com o Pastel de Tentúgal, objeto de estudo desta dissertação, sobre o qual nos pronunciaremos em breve.

Começa, então, a desenhar-se um novo cenário na estrutura social dos conventos, iniciando-se um estreitamento de relações entre o interior e o exterior, não apenas através da venda dos doces, mas também pela maior proximidade das freiras com as criadas, devido à diminuição das professoras, o que originou uma entreajuda e uma partilha de conhecimento que ultrapassou as paredes dos conventos (Carvalho, 2012: 53). Um dos elementos essenciais para o funcionamento dos conventos passa a ser a recorveira, mulher da sociedade local que, mesmo sem professar, passa a entrar nos conventos com regularidade para auxiliar as religiosas em diversas atividades, dentre elas a produção de doces. A recorveira era a “grande intermediária e mediadora da nova economia de sobrevivência, transacionando, muitas vezes, os doces de porta em porta ou em feiras” (Sousa, 2011: 71)⁷⁹. Esta cooperação feminina resultou em meios de subsistência para ambos os lados e herança do saber-fazer dessas iguarias que, após a morte a última freira, passaram a ser produzidas fora dos conventos (Sousa, 2013: 22).

⁷⁷ Era usual os conventos possuírem uma roda na portaria, destinada, em um primeiro momento, à troca de mercadorias entre o interior e o exterior e, mais tarde, à venda de doces. Por vezes esta roda também era utilizada para o abandono de crianças, quando as famílias não tinham condições de criá-las, estas eram encaminhadas pelas religiosas às instituições públicas a que se destinavam (Sousa, 2011: 71).

⁷⁸ Borges (2013: 40) também comenta sobre o provável abrandamento, e até mesmo deturpação, da doçaria conventual que chegou até nós.

⁷⁹ Sousa (2011: 71-71), analisando os Livros de Receitas e Despesa do Convento de Sandelgas de 1820-1829, compara o salário de diversos profissionais que prestam serviço ao convento e observa que, neste contexto, o salário da recorveira era bastante significativo, sendo mais de dez vezes superior ao da lavadeira.

É claro que os conventos não tinham o monopólio exclusivo da doçaria, pois, como vimos anteriormente, os confeitores, pasteleiros e as mulheres da sociedade também faziam doces. Inclusive, algumas vezes, os confeitores revendiam os doces conventuais para as religiosas, já que estas viviam em clausura (Braga, 2014: 176). No entanto, não podemos deixar de destacar que os doces dos conventos eram conhecidos por serem mais saborosos, já que as freiras tinham mais tempo disponível para a confecção e aperfeiçoamento e dispunham de ricos produtos, tornando-se símbolo de qualidade, prestígio e convivialidade (Saramago, 1993: 25).

Com base neste saboroso histórico, a expressão "Doçaria Conventual" tem ganhado grande destaque e popularidade na gastronomia portuguesa e internacional, sendo sinónimo de tradição e qualidade. É importante salientar que, visando aproveitar-se desta boa fama, recentemente surgiu, de forma abusiva, uma série de "pseudo-doces conventuais"⁸⁰, para tal bastando batizá-los com nomes de evocação claustral para estarmos em presença de um doce conventual (Consiglieri e Abel, 1999: 7, 47 e 54). Saramago (2000: 66) também comenta a respeito: "a força da boa doçaria dos conventos é tal que a simples enunciação da palavra 'conventual' parece convencer quem a usa que ela basta para garantir qualquer produto, mesmo de qualidade duvidosa". Os autores Consiglieri e Abel condenam esta prática em diversos momentos em sua obra, dentre eles no trecho abaixo:

"O facto de muitos desses doces e compotas terem efetivamente um prestígio que os elogiam, na doçaria que se fazia e comia em Lisboa, lavava a que muitos pasteleiros, confeitores e chefes de cozinha procurassem sucedâneos, quer no nome do doce, quer recriando este através de ensaios e de experiências que aproximavam a tradição conventual da oferta ao público que ambicionava saborear os possíveis doces conventuais, nas refeições ou em momentos lúdicos de convívio e confraternização" (Consiglieri e Abel, 1999: 54).

Visando combater estas fraudes, se faz urgente o registro legal dos doces de verdadeira origem conventual, seja por Indicação Geográfica Protegida ou por outra

⁸⁰ Um exemplo concreto destes pseudo-doces conventuais foi encontrado por esta pesquisadora durante seu estudo em Tentúgal. Na pastelaria Afonso produzem um doce chamado "espiga", que não é um doce conventual, pois fora criado e patenteado por um senhor da comunidade. A patente, diferentemente da Indicação Geográfica que veremos mais tarde, garante a propriedade do doce como um todo, tanto o nome como o fabrico. Uma outra pastelaria vizinha, interessada no sucesso do doce, passou a fazer um doce muito parecido passando a chamá-lo de "lanternas do convento". Este segundo nome faz menção à vida religiosa, dando a entender que seriam conventuais, mas na verdade não o são. (Entrevista realizada com Olga Cavaleiro em Tentúgal, no dia 1º de junho de 2015).

forma que venha a se estabelecer no país. O que não podemos deixar acontecer é a disseminação de produtos que levam o consumidor ao erro, sendo motivado a consumir um produto atual, enganado pela áurea histórica conventual. Neste sentido, os processos de valorização de produtos gastronômicos estudados neste trabalho se fazem de importante aplicação.

3.1.1 *Pastel de Tentúgal: o pastelinho que conquista corações*

A freguesia de Tentúgal é uma vila portuguesa do conselho de Montemor-o-Velho e paróquia da Diocese de Coimbra, com 34,48 km² de área. Situada na margem direita do rio Mondego, em uma planície com um pouco de declive, fica a nordeste de Coimbra, no caminho obrigatório desta cidade para a Figueira da Foz. De acordo com os números do último censo (2011)⁸¹, apresenta uma população total de 2.141 habitantes e uma densidade demográfica de 62,1/km², sendo de assinalar que uma boa parte da sua área é composta por campos de cultivo no vale do Mondego.

De acordo com a Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, Tentúgal é a freguesia que conservou maior número de construções dos séculos XVI e XVII. Esta boa conservação da arquitetura construída ostenta a antiguidade da vila. É hoje conhecida principalmente pelo seu pastel, doce tradicional de origem conventual portuguesa, como desenvolveremos de seguida. Tentúgal possui, no entanto, um vasto patrimônio histórico-cultural⁸², com uma variedade de monumentos que enriquece a visita de quem por lá passa, sendo considerada uma autêntica "vila museu" no Baixo Mondego.

Dentre o patrimônio histórico-cultural de Tentúgal interessa ao nosso estudo o Convento de Nossa Senhora da Natividade, fundado em 1558, que foi habitado pela Ordem das Carmelitas de Portugal. Segundo relata uma cópia de títulos originais do convento de N^a S^a do Carmo de Tentúgal de 1569 - 1592 (AUC tomo 4, cota N^a S^a

⁸¹ Este é o mais recente censo (XV Recenseamento Geral da População e V Recenseamento Geral da Habitação) realizado pelo Instituto Nacional de Estatística em Portugal. O XVI Recenseamento Geral da População e o VI Recenseamento da Habitação estão sendo elaborados no ano corrente. (Acedido em 01 de junho de 2015, em: http://smi.ine.pt/Versao/Detalhes_TabVersao/34?clear=True.)

⁸² Dentro do patrimônio histórico-cultural oferecido aos viajantes, encontra-se a Torre do Relógio, a Igreja da Misericórdia, o Paço dos Duques de Cadaval ou Paço do Infante D. Pedro ou Paço dos Condes de Tentúgal (local alto de onde é possível contemplar as paisagens e plantações no Vale Baixo Mondego, contudo hoje este local encontra-se em ruínas e servindo apenas de pasto para ovelhas), os solares, o Pelourinho de Póvoa de Santa Cristina, a Igreja Matriz de Tentúgal ou Igreja de Santa Maria de Mourão ou Igreja de Nossa Senhora da Assunção e os jardins da Quinta do Lapuz.

Carmo - 14), publicada no livro *Pastel de Tentúgal na Literatura* (Carvalho, 2012: 51), era “hum mosteiro de freiras para nele agasalharem muitas Orfaas, e filhas de homens fidalgos, e honrados, que não tinham possibilidade para as cazarem afim de não ficarem desamparadas”. Este convento era, pois, de grande importância para a comunidade que estava ao seu redor. Acolheu jovens e viúvas, dos diversos estratos sociais, tanto para professarem na ordem, como para unicamente terem onde viver sem olhares preconceituosos. Era uma instituição de muitas posses. Dentro das suas possibilidades, ajudava as famílias mais pobres com doações e/ou contratação de serviços, além do atendimento feito à comunidade na enfermaria e na botica. Todavia, esteve sobretudo associado à prática da doçaria, destacando-se principalmente na confecção dos Pastéis de Tentúgal (Carvalho, 2012: 49).

Segundo informação apresentada na referida publicação, editada pela Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (Carvalho, 2012: 54), a descrição da planta deste convento⁸³ faz alusão a trinta “cazas de cozinha”, uma “cozinha velha” e um refeitório. Este fato fundamenta a constante e importante prática gastronômica ali desenvolvida. Possivelmente estas trinta cozinhas referem-se às casas adquiridas pelo convento, localizadas dentro da cerca do mesmo, compostas por cozinha, sala, quarto e quintal. Tal suposição torna-se mais forte quando a mesma documentação refere que “aquando da entrada das jovens para a vida religiosa, faziam-se acompanhar de criada, enxoval, incluindo móveis, obras de arte e, curiosamente, trem de cozinha” (idem, ibidem).

Ainda neste inventário está descrito que “na cozinha existiam quatro tachos de arame, duas bacias de irem ao forno e bacias, duas de lavar os pés” (idem, ibidem). O fato de haver bacias para lavar os pés nos traz a informação de que os Pastéis de Tentúgal, tal como é feito hoje, já eram confeccionados mediante o esticar da massa no chão. Isso porque a presença da bacia para lavar os pés na cozinha demonstra a necessidade de higienizar esta extremidade, para então poderem pisar, de forma limpa, o pano onde a massa é tradicionalmente esticada. Também é interessante a despesa mencionada neste documento, de 830 réis, na compra de uma vara para estender o pano, sendo mais um indicativo da produção

⁸³ Refere-se a folhas solta N. 6 do inventário de bens das religiosas do Carmo da Vila de Tentúgal. Livro de Justiça, 1858, depositadas no Arquivo da Universidade de Coimbra, com a cota: Cx A 36 V. 10 (apud Carvalho, 2012: 54).

de tal iguaria (idem, ibidem). Além destes, ainda é citada a compra⁸⁴ de utensílios utilizados na doçaria até hoje, como as peneiras de seda, cujo registro surge em 1587 (com a finalidade de tornar a farinha e o açúcar extremamente finos), e o pincel de corar⁸⁵ (Carvalho, 2012: 52). O conjunto de fontes escritas e a tradição oral recolhida fazem com que Silva Carvalho afirme, a respeito desta iguaria, que julga “não existirem dúvidas de que o Convento de Nossa Senhora do Carmo criou o seu receituário, ficou guardado na memória de suas freiras, chegando aos nossos dias “fragmentos” que as gentes de Tentúgal conseguiram reconstituir e preservar” (Carvalho, 2012: 55).

Quanto à sua confecção original, o Pastel de Tentúgal apresentava-se em meia-lua e recheado de doce de ovos com amêndoas. Nos tempos menos afortunados, após a já mencionada dissolução das ordens religiosas, houve uma adaptação do doce, passando ao formato de palito, mais fácil de enrolar e com menos recheio, e foram-lhe extraídas as amêndoas, por ser um produto mais caro. A este segundo, inicialmente, lhe foi atribuído o nome de palito folhado, mas logo passou a ser chamado de Pastel de Tentúgal, da mesma forma que o primogênito (Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, 2012: 36).

⁸⁴ Livro de receitas e despesas do convento de N^ª S^ª do Carmo de Tentúgal, 1856-1858. Depositado no Arquivo da Universidade de Coimbra, com a cota: N^ª S^ª do Carmo - 35 (apud Carvalho, 2012: 52).

⁸⁵ Instrumento utilizado para pincelar o ovo ou gema em cima dos produtos de pastelaria para então, ao irem ao forno, ficarem com uma coloração dourada e apetitosa.

Figura 1 - Pastel de Tentúgal em formato meia lua



Fonte: Página da Pastelaria Afonso

Figura 2 - Pastel de Tentúgal em formato palito



Fonte: Página da Pastelaria Afonso

No trecho abaixo do livro *Pastel de Tentúgal na Literatura*, Olga Cavaleiro chama a atenção para a necessidade de distinguir o genuíno Pastel de Tentúgal, com formato de meia lua, do seu sucessor, mais popularizado:

“Paralelamente, surge também o designado “palito” com uma massa mais grosseira e sem amêndoa no recheio sendo um doce mais vulgar e sem o primor do seu congénere. Atualmente, quando se fala em pastel de Tentúgal, associa-se, ou confunde-se, com o denominado palito” (Carvalho, 2012: 55).

Não obstante esta distinção, as duas formas de apresentação estão registradas como Indicação Geográfica Protegida com a denominação de Pastel de Tentúgal, sendo o formato palito o mais vendido e conhecido. Aliás, o Caderno de Especificações, publicado pela União Europeia em 04 de setembro de 2013 (página 4), é claro na atribuição da denominação aos dois formatos, quando declara:

“Entende-se por pastel de Tentúgal o doce de origem conventual cuja massa é obtida a partir da junção de água com farinha e cujo recheio resulta da mistura de ovo com uma calda de açúcar (em ponto pérola). Apresenta-se sob a forma de “palito” e sob forma de “meia-lua” com características físicas, químicas e sensoriais definidas e preparado exclusivamente na área geográfica adiante delimitada. ”

Como se depreende, a confecção do Pastel da Tentúgal tem na sua composição ingredientes simples. A massa exterior, fina e estaladiça é resultado da mistura de farinha, água e saber-fazer da pasteleira. Depois de amassada, é deixada descansar por alguns minutos em um espaço amplo e sobre pano branco,

impecavelmente limpo. Então puxa-se várias vezes a massa pelas pontas, esticando-a sobre um tecido alvo depositado no solo, até estar tão fina que consiga se ver através da massa. A bola de massa, agora transformada em uma delicadíssima folha, é cortada e passa a ser a base dos Pastéis de Tentúgal. Torna-se muito importante a utilização de panos úmidos, pois, devido à sua finura, a massa seca rapidamente em contato com o ar. A base do recheio é açúcar e gemas de ovos batidas, devendo levar amêndoas no caso da confecção do formato meia-lua. Como se pode facilmente perceber, a delicadeza da sua confecção faz com que sejam produzidos apenas artesanalmente.⁸⁶

A boa qualidade da farinha é, no entanto, vital para a produção do doce, já que este precisa de uma massa com boa elasticidade, muito fina e delicada. A sua confecção é muito sensível e a qualidade sofre alterações com as características da farinha, ovos e atmosfera, bem como com a mão-de-obra, já que neste doce a arte da pasteleira tem influência primordial em toda a sua preparação. A fim de garantir as características desejadas, as Carmelitas buscavam bons fornecedores de farinha, sendo estas compras registradas no livro de receitas e despesas do convento. Entre 1587 e 1589 encontramos poucas referências à compra de trigo, mas, a partir de 1611, ele começa a aparecer e, curiosamente, aparece o registro do termo “pastel” (Carvalho, 2012: 52). No entanto, como cautelosamente observa Silva Carvalho (2012: 52), *“resta, porém, saber se o pastel já referido no século XVI corresponde ao de hoje”*.

Com o falecimento da última religiosa do convento⁸⁷, em 1898, os doces passaram a ser produzidos e comercializados pela população local, neste caso mulheres, que auxiliavam no seu fabrico quando as freiras já não os podiam fazer sozinhas. A senhora que ajudava na produção dos pastéis, dona Maria dos Prazeres, ensinou a exímia receita e arte de confecção às irmãs, Ana Faria Delgado e Branca Faria Delgado. Estas passaram a ter o monopólio dos pastéis de Tentúgal, comercializando-os na hospedaria da mãe. A hospedaria da dona Maria da Conceição Faria (1851-1940), única no antigo caminho de charrete de Coimbra à Figueira da Foz, iniciou a comercialização dos Pasteis de Tentúgal, então chamados

⁸⁶ Descrição do modo de produção conforme observação direta, realizada no dia 09 de dezembro de 2014.

⁸⁷ A última religiosa do Convento de Nossa Senhora da Natividade de Tentúgal foi a Maria Maximina do Loreto, que faleceu em 18 de fevereiro de 1898 (Neves, 2012: 85).

de Palitos Folhados, nos anos 90 do século XIX. A apresentação e sabor refinados, a qualidade e a divulgação dos Palitos Folhados da hospedaria Faria levaram à alteração da sua designação, logo nos primeiros tempos, associando ao “Pastel” o nome da vila, criando e popularizando assim a designação Pastel de Tentúgal.⁸⁸

A cunhada, dona Conceição Delgado, percebendo que esta atividade era rentável, pede para o esposo, senhor Afonso Delgado, espreitar a produção dos pastéis e ensiná-la. Dona Conceição passa também a produzir Pastéis de Tentúgal e logo percebe que esta era uma boa alternativa de sustento para as mulheres da vila. Como é professora na escola primária de Tentúgal, começa a ensinar a produção do pastel a todas as meninas da vila. Assim disseminou-se a produção do pastel pela comunidade e sua continuidade até os dias de hoje foi garantida. Após o falecimento de dona Branca Delgado, os seus familiares não deram continuidade à produção dos pastéis. Assim, caso dona Conceição não tivesse aprendido e ensinado sua confecção, este importante símbolo da vila teria se perdido.

Há diversas referências literárias antigas à prática da doçaria no Convento de Nossa Senhora do Carmo de Tentúgal, comprovando que o convento desta vila era reconhecido pela produção dos afamados pastéis. Entre elas está o trecho de António Nobre, em seu livro “Só”, publicado em Paris (1892: 60), lembrado pela Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (2012: 8), escrito em Coimbra, no século XIX, e que demonstra a atenção dada pelo renomado poeta a este espaço conventual, que tanto o atraiu e inspirou:

*Tentúgal toda a rir de casas brancas!
A boa aldeia! Venho cá todos os meses
E contrariado vou de todas essas vezes.
Venho ao convento visitar a linda freira
Nunca lhe falo: talvez, hoje, a vez primeira...
Vou lá comprar um pastelinho, ó ventura sonhada!
Tem de recheio o coração da minha amada.
Abro o envelope ideal. Vamos ver... – Traz? – Não!
Regresso a Coimbra só com o meu coração.*
(Nobre 1892: 60 apud Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, 2012: 8).

Por sua vez no trecho abaixo citado de Augusto dos Santos Conceição, no livro *Terras de Montemor-o-Velho* (1944: 306), como recorda a Confraria da Doçaria

⁸⁸ Dados obtidos em entrevista com Olga Cavaleiro, em Tentúgal no dia 04.03.2015, que nos serviram para reconstituir a história oral da produção e comercialização do pastel desde a morte da última freira do convento de Nossa Senhora do Carmo até os dias de hoje.

Conventual de Tentúgal (2012: 17), já num tempo posterior à extinção do Convento de N^a S^a do Carmo de Tentúgal, faz-se menção honrosa ao famoso pastel servido na hospedaria de dona Conceição, acima mencionada, que era parada obrigatória dos viajantes que por ali passavam:

"(...) Tentúgal, terra de recordações, tem ainda, a dar-lhe fama, os seus magníficos pastéis de grande aceitação nacional, herança deixada pelas antigas freiras Carmelitas, de excelente recheio e óptimo folhado, e que fazem a delícia do viajante que obrigatoriamente pára na antiga Tia Conceição e ali os come, quase sempre regando-os com o delicioso e aromático vinho branco de que esta região é pródiga (...)"

Após a implantação da República em 1910, Portugal passou por grandes transformações, havendo a construção de estradas e o aparecimento dos primeiros automóveis. A partir do início dos anos 20 quem dirigia a hospedaria era dona Branca Faria Delgado (1894 - 1982), filha de dona Maria da Conceição, fazendo algumas melhorias e ampliando a divulgação dos Pastéis de Tentúgal. A casa esteve aberta até ao início dos anos 80, recebendo frequentes visitas da alta classe, professores e estudantes da Universidade de Coimbra, que vinham a Tentúgal apreciar e encomendar os pastéis da dona Branca Delgado e, posteriormente, os divulgavam por todo o país.

O Pastel de Tentúgal é o produto mais importante da sua região de origem, atraindo muitos visitantes para saborear esta peculiar iguaria. Mantendo basicamente as mesmas características da época conventual, tornou-se a principal fonte de empregos e riqueza da vila. Um dos mais recentes sinais do reconhecimento popular do doce veio da posição que atingiu no concurso realizado pelo canal de televisão pública (RTP), entre março e setembro de 2011, intitulado "As sete maravilhas da gastronomia portuguesa". No início entraram a concurso 433 candidaturas com origem em todo o país. Dividido em três etapas, a primeira foi realizada por um júri profissional - especialistas gastronômicos e pessoas ligadas ao setor da restauração e turismo - que selecionou dez especialidades portuguesas para cada uma das sete categorias (setenta no total), seguida de júri popular que primeiramente selecionou três pratos em cada categoria e, em seguida, abriu-se novamente votação popular, aberta por quatro meses (entre 07 de maio e 07 de setembro de 2011), para escolher os grandes vencedores (a apresentação dos vencedores ocorreu no dia 10 de setembro de 2011). O concurso foi um grande

sucesso, segundo a empresa organizadora⁸⁹, houve participação recorde de quase um milhão de votos, por chamada telefónica, SMS ou Internet. O fato do Pastel de Tentúgal ter ficado entre os três finalistas, a par de Pastel de Belém⁹⁰ e do pudim Abade de Priscos, num conjunto de dez concorrentes (Ananás dos Açores – DOP, Bolo de Mel, Dom Rodrigo, Encharcada do Convento de Santa Clara, Ovos Moles de Aveiro⁹¹ – IGP, Pão de Rala, Pastéis de Tentúgal, Pastel de Belém, Pudim de Abade de Priscos e Sericaia/Cericaia/Sericá)⁹² foi considerada uma grande vitória, pois, de tantos doces da vasta e saborosa doçaria portuguesa, estar entre os três finalistas é motivo de comemorações.

Mais significativo, pelo carácter legal e oficial de que se reveste, foi o reconhecimento dado ao pastel por parte da União Europeia, com a atribuição de Indicação Geográfica Protegida (IGP), publicada em 04 de setembro de 2013. Este feito garantiu a Portugal mais um produto reconhecido a nível da União Europeia como singular, que deve ser salvaguardado e valorizado. Por se tratar de um doce conventual, torna ainda mais emblemática esta conquista já que até o momento, apesar da ampla variedade de doces tradicionais portugueses, apenas os Ovos Moles de Aveiro e o Pastel de Tentúgal possuem o título de Indicação Geográfica Protegida.

3.2 A doçaria dos pampas brasileiros

O pampa é uma das áreas de campos temperados mais importantes do planeta. Cerca de 25% da superfície terrestre abrange regiões caracterizadas pelo predomínio dos campos, no entanto, estes ecossistemas estão entre os menos protegidos. Na América do Sul, os campos e pampas abrangem uma área de

⁸⁹ A empresa Sete Maravilhas já organizou outros concursos semelhantes para escolher as "Sete Maravilhas de Portugal" (2007); "As Sete Maravilhas de origem portuguesa no Mundo" (2009) e "As Sete Maravilhas Naturais de Portugal" (2010).

⁹⁰ Pastel de Belém foi o grande vencedor da categoria de sobremesas, entretanto houve críticas por se tratar de uma marca comercial e não um doce tradicional por natureza, como o pastel de nata.

⁹¹ Os ovos Moles de Aveiro são um doce conventual que tradicionalmente era vendido em pequenas barricas decoradas. Este processo foi citado como caso preocupante de possível extinção por Emanuel Ribeiro (1997: 50): "Este doce era vendido em pequenas barricas adueladas. Hoje este processo tende a desaparecer porque unicamente uma casa o põe assim à venda. As outras embalagens substituíram aquela interessantíssima e característica embalagem por pequenas barricas torneadas, muitas vezes com pinturas dos gêneros que vêm nas caixas suíças". Graças à Indicação Geográfica Protegida, conquistada em 10 de fevereiro de 2006, esta prática tradicional que o autor lamentava por estar a desaparecer foi salvaguardada.

⁹² Dados encontrados no sítio eletrónico, acedido em 10 de julho de 2015, em: <http://7mg.7maravilhas.sapo.pt/>.

aproximadamente 750 mil km², comum ao Uruguai, Argentina e Brasil. Neste último, o bioma pampa está restrito ao estado do Rio Grande do Sul, onde ocupa uma área de 176.496 km², correspondendo a 63% do território estadual e a 2,07% do território brasileiro⁹³. O bioma exibe um imenso patrimônio cultural associado à biodiversidade⁹⁴. A paisagem é predominantemente composta por campos, entremeados por capões de mata, matas ciliares, formações arbustivas, butiazais, banhados e afloramentos rochosos. Comparado às florestas e savanas, o pampa possui uma estrutura de vegetação mais simples e menos exuberante⁹⁵, mas não menos relevante do ponto de vista da biodiversidade ambiental. Pelo contrário, os campos têm uma importante contribuição no sequestro de carbono e no controle da erosão, além de serem fonte de variabilidade genética para diversas espécies que estão na base de nossa cadeia alimentar⁹⁶.

A presença humana em qualquer meio o modifica. Num primeiro momento iremos considerar apenas as influências dos ameríndios naturais desse local. Neste caso, a caça, o fogo e a agricultura de subsistência foram os principais elementos transformadores desta paisagem. Crawshaw et al. (2007: 240) menciona que o estudo de Jacobus (1997) o autor afirma que o espaço sul-rio-grandense era ocupado por três culturas bem definidas: as de Tradição Umbu, Humaitá e a dos sítios do Litoral Norte do Rio Grande do Sul. Destes, a tradição Umbu é típica de ambientes abertos e caracteriza-se por apresentar indícios de caça abundante. Foram encontrados, em sítios arqueológicos de vários locais do estado, pontas de projétil e bolas de boleadeiras, além de vestígios de mamíferos, aves, peixes, répteis, crustáceos e moluscos. Já os sinais de coleta de vegetais são menos expressivos, dando preferências a frutos como butiá e jerivá.

⁹³ Dados retirados dos registros do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística do ano de 2004.

⁹⁴ A biodiversidade de flora é tamanha que ainda não foi completamente descrita pela ciência. Estimativas indicam valores em torno de 3000 espécies de plantas, com notável diversidade de gramíneas (mais de 450 espécies). Igualmente expressiva, a fauna do bioma pampa é composta por quase 500 espécies de aves (dentre elas a ema, o perdigão, a perdiz, o quero-quero, o João-de-Barro, o sabiá-do-campo e o pica-pau do campo) e mais de 100 espécies de mamíferos terrestres (como o veado-campeiro, o graxaim, o zorrilho e o preá), algumas ameaçadas de extinção tais como: o veado campeiro, o cervo-do-pantanal, o caboclinho-de-barriga-verde e o picapauzinho-chorão. "Trata-se de um patrimônio natural, genético e cultural de importância nacional e global" (Sítio eletrônico do Ministério do Meio Ambiente, acessado em 14 de agosto de 2015, em: <http://www.mma.gov.br/biomas/pampa>).

⁹⁵ Por não terem tanto apelo ao público, as áreas campestres são frequentemente subestimadas, sendo consideradas quase unicamente como recursos forrageiros (Crawshaw et al., 2007: 248).

⁹⁶ Informações disponíveis no website do Ministério do Meio Ambiente, acessado em 14 de agosto de 2015, em: <http://www.mma.gov.br/biomas/pampa>. Fonte daqui em diante referenciada pela sigla MMA.

Desde a colonização europeia, a prática de caça se intensifica, entre outros motivos, com o objetivo de exportação para os países colonizadores (Crawshaw et al., 2007: 240). Ao longo do século XVII, teve início a expansão da colonização para o sul do Brasil, que na época ainda era disputado entre portugueses e espanhóis. Com esta expansão houve estímulo indireto à criação de gado bovino no sul do país. A introdução de gado bovino data de 1638, quando os jesuítas, ao abandonarem uma missão a leste do Rio da Prata, deixaram 5.000 cabeças de gado⁹⁷. A abundância de pastagens e as boas condições naturais foram fatores determinantes para o desenvolvimento do gado bovino e equino na região (Crawshaw et al., 2007: 243). A pecuária extensiva sobre os campos nativos passou a ser a principal atividade econômica da região. Além de proporcionar resultados econômicos importantes, tem permitido a conservação dos campos e teve como resultado o surgimento de uma cultura singular representada pela figura do gaúcho (MMA)⁹⁸.

A agricultura comercial no Rio Grande do Sul teve início no século XVII, com a introdução da cultura de plantio de trigo pelos colonos açorianos, que passa a ser um dos principais produtos de exportação do Estado até o final do século XVIII e início do século XIX, quando então a mandioca assume a liderança. Com as chegadas dos imigrantes alemães e italianos, iniciadas em 1824 e 1875 respectivamente, a atual divisão agrícola começou a ser desenhada e houve a introdução de outras culturas, como as do milho e do arroz. Mais recentemente, na década de 1970, foi a soja que se consolidou como a principal agronegócio brasileiro e 80% de sua produção concentrava-se nos três estados da Região Sul (Crawshaw et al., 2007: 241).

Apesar da diversidade de paisagens naturais, mencionada anteriormente, a paisagem cultural do Rio Grande do Sul aparece intimamente ligada a atividade de pecuária extensiva, inicialmente implementada na região. “A progressiva introdução

⁹⁷ Estes animais, abandonados pelos jesuítas, deram origem a Vacaria Del Mar, que foi utilizada pelos portugueses como base econômica na expansão rumo ao sul (Crawshaw et al., 2007: 244).

⁹⁸ Apesar das controvérsias de opinião a respeito da origem e personificação do gaúcho, há o consenso de que este personagem vivia em paisagem campestre e surgiu como responsável pelo abate de gado “xucro” (selvagem) em uma terra de fronteira flutuante, com constantes conflitos entre portugueses e espanhóis em luta por esta terra. O gado rio-grandense foi, em um primeiro momento, destinado para a produção de couro e sebo, mais tarde, tornaram-se, também, animais de carga e fonte proteica (carne de charque) para alimentação de escravos no Nordeste do país e o Minas Gerais. Sendo assim, a paisagem que deu origem ao gaúcho é a natural campestre e o desaparecimento deste campo nativo, substituído por lavouras, transforma não só o meio ambiente, mas também a identidade destes indivíduos (Crawshaw et al., 2007: 244).

e expansão das monoculturas e das pastagens com espécies exóticas têm levado a uma rápida degradação e descaracterização das paisagens naturais do Pampa” (MMA)⁹⁹. Dados divulgados pelo IBAMA¹⁰⁰ alertam que em 2002 restavam 41,32% de vegetação nativa do bioma Pampa e em 2008 este valor caiu para 36,03% (Centro de Sensoriamento Remoto, 2010). Esta perda de biodiversidade compromete o potencial de desenvolvimento sustentável da região e já está sendo fiscalizada, mais de perto, pelos órgãos competentes.

Das áreas naturais protegidas no Brasil, o pampa é o bioma que menor tem representatividade no Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC), representando apenas 0,4% da área continental brasileira protegida por unidades de conservação. A quase inexistência de áreas campestres sem interferência humana no Rio Grande do Sul reforça a urgência de ampliação de conservação. As metas brasileiras de Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB) prevêm que até 2020 será protegido pelo menos 17% de áreas terrestres de cada bioma (MMA).

Encontrando-se na zona temperada, localizada no extremo sul do Brasil, o Rio Grande do Sul é o estado brasileiro com clima mais próximo do europeu. Por sua história colonial e por ser destino de imigrantes de diferentes países, principalmente italianos e alemães, é resultado da intersecção de diversos povos e culturas. O clima temperado, propício para o desenvolvimento de uma alimentação mais calórica e pesada, alinhado à diversidade cultural, que trazia na bagagem paladares e memórias diferentes entre si, são fatores que acabaram por influenciar a gastronomia tradicional do Rio Grande do Sul. A terra do churrasco e do chimarrão¹⁰¹, sendo estes tão emblemáticos para o Rio Grande do Sul que foram reconhecidos por lei¹⁰², também se distingue por seus doces tradicionais.

⁹⁹Apesar de, habitualmente, ser considerada pouco produtiva e extrativista, “a pecuária extensiva sobre o campo nativo, quando bem manejada, é um dos poucos exemplos mundiais de atividade economicamente viável e sustentável com relação à conservação da diversidade biológica, quando comparada à agricultura” (Crawshaw et al., 2007: 249).

¹⁰⁰ Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

¹⁰¹ O Chimarrão é uma bebida tradicional da região dos pampas (Rio Grande do Sul, Uruguai e Argentina), a base de erva mate e água quente. É servido em uma cuia de porongo e sorvido através de um canudo de metal chamado “bomba” (podendo ser de prata, aço inoxidável ou alumínio). Esta bebida tradicionalmente passa por todos os convidados no sentido horário da roda e cada um deve bebe-lo até o final antes de passar.

¹⁰² A lei n.º 11.929 de 20 de junho de 2003 que institui o churrasco como “prato típico” e o chimarrão como “bebida símbolo” do Estado do Rio Grande do Sul, determina que “entende-se por churrasco à gaúcha a carne temperada com sal grosso, levada a assar ao calor produzido por brasas de madeira carbonizada ou in natura, em espetos ou disposta em grelha e sob controle exclusivamente manual”.

Aliás a diversidade de origens da colonização pode ser percebida a mesa precisamente através dos seus doces. Nesse sentido apontam as afirmações de Damasceno (1969: 22) sobre a predominância da influência lusitana¹⁰³, sem esquecer dos receituários alemães¹⁰⁴, franceses e italianos que apareciam “especialmente no preparo de banquetes e solenidades (...) a título de novidade ou exotismo”. Entretanto, a respeito da influência indígena e africana, o autor acredita que, ao contrário do Norte, não há grande interferência dessas culturas na doçaria rio-grandense. Contudo, não deixa de mencionar que era a negra quem punha “a mão na massa”, fazendo o trabalho pesado que a produção de doces exige, “mas fazia tudo isso debaixo dos olhos fiscalizadores e temíveis das volumosas e exigentes senhoras, a cuja exclusiva responsabilidade se subordinavam as ordens, o ponto e o resto...” (Damasceno, 1969: 23). O autor afirma que reservava-se aos africanos, unicamente, a responsabilidade comercial¹⁰⁵, uma simples intermediação dos produtos, especialmente ligada ao sexo feminino, vendedoras que tinham suas quitandas e tabuleiros apoiados em cavaletes (idem, ibidem).

No entanto, é sabido por todos no meio da gastronomia que, principalmente na confecção de doces, a mão do profissional que elabora uma preparação é vital

¹⁰³ Sobre a influência portuguesa nos doces rio-grandenses escreve Damasceno (1969:22) “Tanto os doces populares, os mais baratos, os que são consumidos pelas classes menos favorecidas, os doces enfim de modesto aspecto e composição modesta, tais como os Bolinhos de Coalhada, os Bolos de Milho, as Broas e as Roscas de polvilho, os de batata, os de aipim, os de abóbora os de beterraba e alguns mais – quanto os de maior preço e maior requinte, postos sobre a toalha dos endinheirados como os Fios-de-Ovos, os Quindins, as Queijadinhas, os Bons-Bocados, os fofos Pães-de-Ló, e tantos outros, de que este livro é um precioso repositório, denunciam imediatamente a matriz lusitana. E pelos próprios nomes, muitas vezes ternos e com cheiro de convento – Bem-Casados, Baba-de-Moça, Amôres-Engaiolados, Beijios-de-Freira, Papo-de-anjo, Bolo-do-Padre, etc. – descobre logo a precedência portuguesa”.

¹⁰⁴ Para saber mais sobre a influência alemã na doçaria do Rio Grande do Sul, consultar Damasceno (1969: 25-30), onde o autor desenvolve o assunto.

¹⁰⁵ Ferreira e Cerqueira (2012: 259), em suas entrevistas com doceiras antigas da sociedade pelotense, relatam que na narrativa destas doceiras “sobre a origem doceira da cidade, aparece a figura de vendedoras, em geral escravas domésticas, que saíam às ruas com tabuleiros contendo doces feitos por suas senhoras, para vende-los na porta das igrejas, nas praças, etc”. Estes relatos reafirmam o fato colocado por Damasceno em 1969. Como exemplo, os autores contam a história da doceira Josepha, filha de charqueador, que ficou famosa por suas especialidades doceiras nas primeiras décadas do século XX, narrada por suas netas e bisnetas quase um século depois. Josepha viuviu muito jovem, conseqüentemente, se viu como chefe de família com o dever de a manter e sustentar. Para tanto lança mão da produção doceira, já que era a atividade que se julgava competente a exercer. Contudo, não era habitual a comercialização de doces no comércio tradicional. A solução encontrada foi o acordo com jovens de estratos sociais mais baixos, que, em troca de algum dinheiro, os vendiam em bandejas nas saídas das missas, já que neste local havia grande concentração de pessoas mais abastadas (idem, ibidem). Assim, a atividade doceira em Pelotas ganha cada vez maior importância, no entanto, sem assumir uma dimensão de atividade comercial formal (idem: 263).

para obter um resultado de sucesso¹⁰⁶. Ferreira e Cerqueira (2012: 271-272), no seu estudo sobre o saber-fazer dos doces de Pelotas, chegam a uma conclusão semelhante quando afirmam que:

“Os gestos do corpo são também veículos de conhecimento que se adquire com o tempo, pela experiência. Nas cozinhas das antigas doceiras, o mais importante era a capacidade de ter suas próprias referências, encontrar sua maneira pessoal de executar as receitas herdadas, deixando ali um registro de criatividade sobre o produto final. A visão, a audição e os movimentos do corpo tinham muito mais valor que os utensílios de uma maneira geral. É a razão pela qual dona Glecy nos falava da habilidade de sua mãe em enrolar os fios de ovos, em volta de dois dedos da mão. Nenhum apetrecho, nada além do que os dedos para compor o doce em seu formato de ninho”.

Como afirmar, então, que não houve interferência africana em uma atividade tão fortemente ligada ao saber-fazer e constantemente desenvolvida por escravas domésticas e suas descendentes? Neste sentido, é impossível defendermos que não houve influência africana na doçaria do estado do Rio Grande do Sul, já que a presença dela se liga diretamente a produção e não apenas a comercialização dos doces¹⁰⁷.

Alguns doces de origem portuguesa são muito populares, como a ambrosia¹⁰⁸, o arroz doce, o figo em calda, o doce de casca de laranja, os pudins, as tortas de bolacha, o bolo de cenoura e os tradicionais Doces de Pelotas¹⁰⁹. Também existem doces de origem italiana, como o sagu com creme¹¹⁰, a cassata e os sorvetes, e de origem alemã, como as mais variadas cucas e a famosa torta alemã. No entanto, neste amplo conjunto da doçaria rio-grandense, os Doces de Pelotas ganham destaque no cenário nacional, recebendo o título de Patrimônio Cultural do

¹⁰⁶ A expressão “ter uma boa mão” é recorrente no universo da culinária e está intimamente ligada com o talento e predisposição de desenvolver a habilidade deste tipo de trabalho.

¹⁰⁷ Orayl Chaves Barcellos, que publicou dois volumes de receitas da família tradicional pelotense, em entrevista a equipe do INRC: Produção de doces tradicionais pelotenses, relata que umas das cenas mais marcantes de sua infância é da “mãe e a empregada descendente de escravos mexendo um tacho de cobre sobre a grelha disposta no pátio de casa” (Ferreira e Cerqueira, 2012: 270), o que comprova a presença de africanos diretamente ligados a produção doceira em Pelotas.

¹⁰⁸ Doce de origem açoriana a base de ovos, leite, açúcar, um ácido como coagulante (geralmente laranja ou limão) e canela em pau. O resultado é um doce flocado com calda e cor de caramelo.

¹⁰⁹ Os Doces de Pelotas são tratados com detalhes posteriormente neste trabalho.

¹¹⁰ O sagu é um produto brasileiro constituído por pequenas esferas brancas produzidas industrialmente à base de mandioca. Contudo, por este doce ter como característica o sabor do vinho cozido com açúcar e canela, a sua origem relaciona-se aos imigrantes italianos, já que foram eles que iniciaram a vitivinicultura na serra gaúcha.

Brasil e sendo considerado um produto com Indicação de Procedência¹¹¹. Com uma gastronomia tão rica e diversificada faz-se necessário um levantamento histórico-cultural e sua preservação, sendo a patrimonialização dos produtos tradicionais e a proteção através de certificações alternativas interessantes para esta valorização.

3.2.1 A Terra do Sal e do Açúcar

Antes de as charqueadas instalarem-se no Rio Grande do Sul, os estancieiros gaúchos subiam até a feira de Sorocaba (região localizada no sul do estado de São Paulo) para vender seus bois. Os animais remanescentes da venda na feira acabavam por ser criados no estado do Ceará, Nordeste do Brasil. Aí, no nordeste brasileiro, aperfeiçoou-se a técnica de adicionar um pouco de sal à carne, desidratando-a com intensa exposição solar e obtendo a chamada carne-de-sol. Entretanto, no ano de 1777, esta região enfrentou a maior seca que até então houvera no local, aniquilando inteiramente o rebanho cearense no breve espaço de tempo de dois anos – entre 1777 e 1779 (Magalhães, 2004: 21).

Neste último ano José Pinto Martins, um fabricante de carne-de-sol de origem portuguesa, decidiu instalar-se no Rio Grande do Sul, por ser o maior repositório de gado bovino do Brasil. Todavia, devido às condições impostas pelo clima temperado desta região, não havia possibilidade de produzir carne-de-sol. Então José Pinto Martins passou a produzir charque, seu equivalente local, que exige mais sal na sua fabricação e que, devido às condições climáticas dessa região, apenas pode ser produzido na metade mais quente do ano (de novembro a abril). Martins adquiriu um terreno nas margens do arroio de Pelotas¹¹², já que este se comunica com o canal de São Gonçalo, o qual, por sua vez, se comunica com a Lagoa dos Patos, que se encontra com o Oceano Atlântico, facilitando assim a comunicação e transporte marítimo (Magalhães, 2004: 21-22)

Segundo Magalhães (2004: 22-23), o aumento do volume de charqueadas em Pelotas fez com que essas passassem a ser responsáveis pela dinâmica econômica do Rio Grande do Sul. Este tipo de empreendimento era capaz de gerar grande

¹¹¹ Conforme veremos posteriormente, a Indicação de Procedência (IP) é a correspondente brasileira da Indicação Geográfica Protegida (IGP) europeia.

¹¹²A cidade recebe o nome de Pelotas em função de inicialmente se cruzar este arroio com uma embarcação de couro, denominada “pelota” (que deriva da palavra “pele”, ou seja o couro), que poderia levar mantimentos, utensílios e, mais raramente, mulheres e/ou crianças. Geralmente era utilizada para o transporte do charque produzido na região. Era guiada por uma corda e levada a nado por um condutor externo ou tracionada por alguém na outra margem.

volume de riqueza, não apenas para os charqueadores, como também para os estancieiros¹¹³, que até então possuíam um negócio rudimentar. Com a chegada da indústria do charque em Pelotas a criação de gado na região sul foi valorizada, já que essas duas atividades econômicas se complementavam e geravam grandes riquezas¹¹⁴.

Desta produção resultava o couro, que era enviado para os grandes centros mercantis, principalmente Europa e Estados Unidos, e o charque. Este segundo produto, por poder ser eficientemente conservado num período muito anterior à moderna geladeira, era largamente consumido pela população, sendo considerado a base da alimentação dos escravos (mão-de-obra predominante nesta época). O charque pelotense foi exportado para todos os lugares onde vigorava o regime escravista, ou seja, para todas as fazendas do Brasil, além de frequentemente ser enviado para o Caribe, principalmente para Cuba. De fato, no século XIX desenvolveu-se em Pelotas um núcleo quase extensivo de produção de couro e charque, produtos de fácil conservação para enfrentar grandes viagens. Tais matérias-primas, com destinos garantidos e boa cotação de mercado, fizeram com que a região ganhasse novos investidores e enriquecesse rapidamente (Magalhães, 2004: 23).

Por ser base da alimentação escrava, como já foi dito, Pelotas exportava o charque para os engenhos de Pernambuco e importava, em troca, entre outros produtos, sobretudo o açúcar que aqueles escravos produziam. Foi fruto desse intercâmbio comercial que, tal como no Nordeste, as mucamas¹¹⁵, em parceria com as sinhás¹¹⁶, passaram a transformar o açúcar em doces sobremesas adaptadas ao paladar local. Segundo Magalhães, 2004:24) esta seria a origem dos doces finos de Pelotas: doçaria reconhecida por sua qualidade singular, “às vezes até melhores do

¹¹³ Os estancieiros eram os militares donatários das antigas sesmarias, que eram responsáveis por defender suas propriedades do inimigo espanhol e, antes da instalação das charqueadas, tinham que transportar os seus rebanhos até Sorocaba para comercializá-los, perdendo nessa longa viagem a vida de alguns animais e o peso de muitos deles. Ao deixarem de fazer este deslocamento, uma vez que passaram a vender diretamente no Rio Grande do Sul, e havendo maior demanda pelos animais, conseqüentemente viram aumentar o seu rendimento (Magalhães, 2004: 22).

¹¹⁴ A estância correspondia a um latifúndio onde se criava o gado. Já a charqueada estabelecia-se em pequenas propriedades, de caráter semi-industrial, que transformavam a matéria-prima fornecida pelos estancieiros (o gado) em couro e charque (Magalhães, 2004: 23).

¹¹⁵ Escravas domésticas, comuns naquela sociedade, que realizavam o trabalho pesado da produção doceira em Pelotas.

¹¹⁶ Damas da sociedade que eram responsáveis pela fiscalização e controle durante a elaboração dos tradicionais doces. Eram elas quem transmitiam a receita aprendida com os antepassados e recebiam os louros dos belos e saborosos doces finos.

que os doces do Nordeste – sem dúvida a área por excelência do açúcar, mas não, portanto, a área por excelência do doce no Brasil” (Magalhães, 2004: 24)¹¹⁷.

Gilberto Freyre, no prefácio da terceira edição do livro *Assúcar* de 1939 comentava estar surpreso por ter provado em Pelotas, no sul do país, doces finos de alta qualidade, mesmo sendo esta uma área não produtora de açúcar: “Não nos esqueçamos, porém, (...) de outras subáreas brasileiras que têm, também, seus doces requintados: uma delas, a que tem Pelotas, no Rio Grande do Sul, por centro. Que aí a arte do doce rivaliza com a do Nordeste” (Freyre, 2007: 50). E a explicação que encontra para este fenômeno é o já mencionado intercâmbio de charque-açúcar entre a cidade de Pelotas e o Nordeste brasileiro. Progressivamente, Pelotas foi se desenvolvendo como capital nacional do doce, com forte tradição doceira - empregada na forma de bolos, docinhos, confeitos, geleias e frutas em conserva – e começou a se impor, tanto no cotidiano pelotense como na representação da cidade para o restante do país.

O grande e repentino desenvolvimento econômico da região de Pelotas durante o século XIX, com a economia dos saladeiros e mão-de-obra escrava, aliada aos longos períodos dedicados ao lazer justificado pela curta safra das charqueadas, propiciou o aparecimento de uma civilização em muitos aspectos singular, comparativamente ao resto da província. Com estilos de vida predominantemente urbanos, culto às letras e as artes, o requinte social assumiu-se como emblema dessa civilização. O comportamento educado, as boas maneiras, os hábitos e os costumes europeus passaram a ter uma importância inestimável nessa sociedade, tendo por palco o interior dos casarões, onde ocorriam as grandes festas, comemorações, saraus e banquetes (Magalhães, 2004: 25). Este convívio social frequente, requintado e animado geralmente acompanhavam uma “mesa de finas iguarias e doces finos”, os quais Damasceno (1959: 42) já mencionava serem “portadores de sólida reputação e um timbre excepcional, e cujo prestígio se projetaria até os nossos dias¹¹⁸”. No trecho a seguir do já referido historiador pelotense Mário Osório Magalhães, perito em história da região de Pelotas, pode-se perceber a contradição de brutalidade e sofrimento que se tentava atenuar com

¹¹⁷ Desenvolvem também o tema Ferreira e Cerqueira (2012: 256).

¹¹⁸ Neste caso, a expressão temporal “nossos dias” foi escrito por Damasceno em 1959, contudo em nada se perde, pelo contrário, são cada vez mais reconhecidos, se compararmos com a reputação destes doces atualmente, 56 anos depois desta publicação.

pomposos eventos sociais de alta classe e com a supervalorização da educação, boas maneiras e requinte.

“E aí se insere o doce, embora não de início, como protagonista principal, pois essa civilização se sustentava no suor do negro, na punição do escravo, na faca assassina, na degola do boi, no arroio tinto de sangue, no cheiro de carniça, nas mantas de carne sob o calor do sol. Era uma civilização do sal, mas que procurava atenuar os seus rituais de castigo e de brutalidade adocicando-se em cortesias, amabilidades, versos rimados, saudações solenes, dedicatórias rebuscadas e, veladamente, sensuais.” (Magalhães, 2004: 26).

Era uma sociedade escravocrata, em que a elite emergente, de novos barões e bacharéis, intentava legitimar-se, a exemplo dos parentes lusitanos e dos senhores de engenho do Nordeste açucareiro, buscando adoçar o corpo e o espírito com licores e sobremesas, como quindins, baba-de-moça, fatias de Braga, camafeus, trouxas de amêndoas e pastéis de Santa Clara, para mencionar alguns dos manjares doces mais afamados. Portanto, nesse contexto, o açúcar e o sal foram complementares no surgimento dessa cidade gaúcha no século XIX¹¹⁹.

3.2.2 Doces de Pelotas: o desenvolvimento e as transformações dos doces tradicionais portugueses no Rio Grande do Sul

Como já mencionado, a região de Pelotas e da antiga cidade de Pelotas foi marcada pelo sal e pelo açúcar, transformando-se em um local de grandes riquezas, onde prosperavam importantes charqueadas. Favorecida pelo seu porto fluvial, constantemente havia transporte marítimo de charque de Pelotas para o Nordeste brasileiro. Na viagem de retorno, essas mesmas embarcações traziam sacas de açúcar, produto muito caro e requintado na época, para vender aos grandes charqueadores.

Devido a este comércio de frequente troca, Pelotas desenvolveu fortemente sua doçaria, apesar de não haver produção de cana-de-açúcar nas suas proximidades. Os doces eram uma forma de requintar aquelas famílias, que viviam do abate de gado, e de elevar seu nível sociocultural. Na verdade, não era sobretudo a finalidade de alimentar o corpo que levava aquele grupo a confeccionar e consumir doces, mas sim o seu poder simbólico de riqueza, poder, cultura e

¹¹⁹ “Uma cidade tão única e tão orgulhosa de si mesma a ponto de se autodenominar, ressaltando os conceitos de opulência e cultura, ‘Princesa do Sul’ e ‘Athenas Rio-Grandense’ ” (Magalhães, 2004: 26).

sociabilidade. Ou seja, o doce pelotense, apesar de, como alimento, ser um objeto material, foi desde o princípio elevado ao estatuto de patrimônio imaterial daquela sociedade. No entanto, como o acervo imaterial é anônimo e coletivo, é impossível ter precisão de datas, pessoas e quantidades produzidas dos primeiros doces em Pelotas. Consideremos, de seguida, o ponto a que chegaram os estudos de história nesta matéria.

Segundo o historiador pelotense Mario Osório Magalhães (Magalhães, 2004: 20), os doces foram ocupando os palacetes de Pelotas ao decorrer do século XIX, se tornando hábito local, sobretudo, por três motivos, motivos estes que apenas fazem sentido quando entrelaçados: porque seus fundadores eram portugueses ou descendentes de portugueses, trazendo o gosto pela doçaria daquele país; porque, enriquecidos, desenvolviam o requinte social promovendo festas, banquetes, bailes e saraus nos casarões; e porque na sua condição de charqueadores tinham facilidade de importar açúcar do Nordeste brasileiro dentro dos mesmos navios que levavam o charque (muitas vezes trocado por açúcar).

Assim, enquanto em Portugal os doces foram desenvolvidos, em sua maioria, dentro de casas religiosas, onde as freiras tinham tempo e paciência para experimentos de inúmeras receitas envolvendo basicamente gemas e açúcar, em Pelotas o seu palco foi o sobrado¹²⁰ e os seus produtores foram a mucama e a sinhá, ou seja, escravas domésticas e damas da sociedade respectivamente (Magalhães, 2004: 20). Há uma trova popular que ao mesmo tempo que evidencia a fabricação caseira e a vida social intensa, também expressa a tradição de recato feminino dessa sociedade, onde as mulheres se dedicavam à confecção de doces¹²¹ durante o dia e permaneciam separadas dos homens nos eventos sociais. Essa trova popular foi preservada por Damasceno (1959: 43):

*Lá na terra de Pelotas
as moças vivem fechadas:
De dia fazem biscoitos,
de noite bailam caladas...*

¹²⁰ São chamados sobrados os casarões de dois andares onde residiam os charqueadores e importante figuras sociais daquele tempo. Situavam-se no interior da cidade, longe das charqueadas, onde acontecia o abate. Assim como estas suntuosas construções, também as formas de sociabilidade, onde o consumo de doces se inseria, indicavam sinais de distinção de estrato social (Ferreira e Cerqueira, 2012: 256).

¹²¹ A referida trova popular menciona os biscoitos produzidos por estas mulheres. Damasceno (1959: 43) nos esclarece que, antes de Pelotas ter se conceituado no ramo da doçaria, já se renomara na fabricação de biscoitos. Esse tardar de reconhecimento dos doces finos caseiros de origem lusitana provavelmente se deve as dificuldades de transporte e armazenamento, ainda mais em um tempo em que não havia refrigeração.

Nos casarões costumavam haver duas salas, uma para as mulheres e outra para os homens, uma vez que elas não intervinham nos assuntos de política e negócios discutidos por aqueles. Estes locais eram utilizados para receber visitas durante o dia e após os banquetes. Podiam estar presentes aqui os doces, sendo oferecidos aos convidados nestes espaços. A visita ao museu da Baronesa, antiga residência da família Antunes Maciel (Barão dos Três Serros), permite a quem a ele se desloca observar como se dava a disposição dessa divisão nesses casarões, permitindo ao visitante imaginar cenas cotidianas daquele tempo.

Figura 3 - Sala destinada ao convívio feminino



Fonte: galeria da autora.

Figura 4 - Sala destinada ao convívio masculino



Fonte: galeria da autora.

Na área íntima da casa, antes de chegar ao quarto, existia o quarto de vestir. Era como um grande *closet*, com armários, espelhos, penteadeira, sofá de leitura e uma mesa pequena com cadeiras, onde a baronesa recebia as amigas mais íntimas para tomar chá. Neste momento do chá igualmente podiam ser oferecidos os doces finos. Um terceiro espaço onde eles podiam surgir era o salão de festas, grande sala com mesa comprida, onde ocorriam grandes eventos sociais promovidos pelo Barão e pela Baronesa.

Figura 5 - Quarto de vestir



Fonte: galeria da autora.

Figura 6 - Salão de festas do casarão



Fonte: galeria da autora.

Na cozinha, não muito grande, percebemos a existência de uma geladeira precária (como não havia energia elétrica, consistia em um armário revestido internamente com zinco. Este revestimento funciona como isolante térmico, mantendo a temperatura interna mais amena) e um fogão a lenha (na imagem 7, o manequim está no fogão a lenha e o armário de madeira que encontra-se atrás dele é a precária geladeira, uma das primeiras da cidade). A sala de jantar era pequena, utilizada apenas pelo núcleo familiar. Nota-se uma grande atenção aos detalhes, caso dos azulejos pintados à mão vindos de Portugal ornamentando as paredes junto com bonitos pratos decorados (imagem 9). Expunham-se também belas louças com grossos fios de ouro, demonstrando a riqueza da família. Neste Museu, temos acesso a uma fonte escrita de particular interesse para a nossa pesquisa, o caderno de receitas do início do século XX, que pertenceu a filha da baronesa, que também se chamava Amélia Antunes Maciel. Ainda em português antigo e caligrafia difícil torna-se muito interessante a leitura desde caderno recuperado pelo museu. Dentre estes doces estão presentes os queques (parecido com bolo inglês, ainda encontrados com este nome nas confeitarias de Pelotas), biscoitos de cereja, bolo de nozes, ameixas recheadas com amêndoas e Camafeus. Este último compõe a atual lista de doces pelotenses com Indicação de Procedência que será abordada no capítulo 5: Mecanismos de Valorização de Produtos Gastronômicos no Brasil.

Figura 7 - Cozinha do casarão I



Fonte: galeria da autora

Figura 8 - Cozinha do casarão II



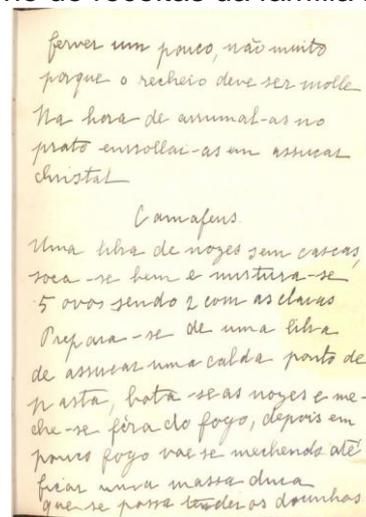
Fonte: galeria da autora

Figura 9 - Sala de jantar da família Antunes Maciel



Fonte: galeria da autora.

Figura 10 - Receita Camafeu do Caderno de receitas da família Maciel



Fonte: Museu da Baronesa.

3.2.3 Queda do sistema saladeril e o início da comercialização de doces

No final do século XIX, com a libertação dos escravos no Brasil, os maiores consumidores de charque, e com o surgimento de sistemas de refrigeração por eletricidade, que mantinham a carne fresca em boas condições de uso por mais tempo, teve início uma forte crise do sistema saladeril na região de Pelotas, que refletiu em todos os domínios da sociedade e da cidade, da qual nunca mais teve retorno (Magalhães, 2004: 28). Ferreira e Cerqueira (2012: 259-260) colocam ainda, como agravadores deste quadro, a crise financeira de 1920 e a concorrência com empresas uruguaias e argentinas.

Nessa época de crise, os antigos charqueadores venderam ou arrendaram suas terras, onde antes os escravos cultivavam vegetais na metade fria do ano¹²², como pequenos lotes rurais. Acabaram por dar origem a inúmeras colônias (45 em 1900) povoadas por imigrantes¹²³, que passam a cultivar frutas de clima temperado, como pêssigo, morango, laranja, maçã, figo, goiaba e marmelo. Com a facilidade de aquisição de açúcar no porto de Pelotas, que já era regularmente abastecido para atender a tradição doméstica do doce fino, e a necessidade de conservação das frutas, logo se iniciou o emprego destas no formato de compotas, doces de massa, passas e frutas cristalizadas. Com o desaparecimento das charqueadas, a industrialização dessas frutas tornou-se o centro da economia da cidade. Neste momento não foram geradas grandes riquezas, mas aproveitou-se e explorou-se a vocação de importante região doceira do País. Finalmente, Pelotas poderia ser considerada a “Terra do Doce” (Magalhães, 2004: 27).

A maior fonte de riqueza da cidade secou e as mulheres das renomadas famílias passaram a utilizar como meio de subsistência o que melhor sabiam fazer: os deliciosos doces finos de Pelotas (Ferreira e Cerqueira, 2012: 260). A narrativa de Gleyce Costa Leite¹²⁴, filha de Cecy Costa Leite¹²⁵, que foi uma das mais requisitadas doceiras de Pelotas, confirma as consequências sociais dessa crise que afetou a elite pelotense a ponto de levar as mulheres a buscar novas fontes de renda para complementar o orçamento familiar, sendo os trabalhos de origem manual, principalmente os doces, que mais se destacaram. Foi assim que esta

¹²² Como o trabalho nas charqueadas durava apenas no verão, de novembro a abril, os charqueadores costumavam ter, paralelamente, uma chácara para ocupar os escravos com o cultivo de milho, feijão, batatas e abóboras no período de entressafra, gerando uma renda extra. Além do cultivo da terra, o trabalho escravo no inverno também era aproveitado nas olarias, igualmente costumeiras entre os charqueadores. (Magalhães, 2004: 27).

¹²³ Estes imigrantes originários de algumas regiões da Europa, principalmente alemães e franceses, mas também austríacos e italianos, iniciaram os primeiros cultivos de frutas, tais como pêssigos, peras, uvas e frutas cítricas, desenvolvendo a chamada zona colonial. Sendo assim, “pode-se dizer que se formaram duas tradições: a que emergiu no meio urbano, de doces finos ou ‘doces de bandeja’, e a de doces cuja base foi a fruta cozida na calda de açúcar, os ‘doces coloniais’, oriundos do meio rural” (Ferreira e Cerqueira, 2012: 260). Quanto as influências étnicas nessas doçarias, os autores acreditam que a primeira demonstra raiz na doçaria tradicional portuguesa, sobretudo a conventual, já a segunda exige “recuperar o papel desses fluxos migratórios que conferiram uma totalidade étnica a essa prática culinária” (idem, ibidem).

¹²⁴ Entrevista realizada por esta pesquisadora no dia 06 de dezembro de 2014 na casa de dona Gleyce Costa Leite.

¹²⁵ Cecy Costa Leite era filha de um importante charqueador e morava em um dos muitos palacetes da cidade de Pelotas. Com a chegada dos tempos de crise sentiu a necessidade de ajudar no sustento da família, vendo nas habilidades doceiras herdadas da mãe um bom meio gerador de renda. O caso de Cecy é apenas um exemplo dos muitos ocorridos em diversas famílias da alta sociedade pelotense.

atividade, tradicionalmente doméstica e familiar saiu dos grandes casarões e ganhou as ruas de Pelotas, adquirindo uma importância cada vez maior no cotidiano da cidade.

Contudo, é preciso lembrar que, na primeira metade do século XX, a estrutura familiar, apesar de algumas tênues mudanças ainda apresentava os papéis de gênero muito bem divididos. O espaço da mulher estava intimamente ligado ao recato do lar, a maternidade e as atividades domésticas (baseado no tripé mãe – esposa – dona de casa), já a função produtiva era de inteira responsabilidade do marido (Ferreira e Cerqueira, 2012: 264). Sendo assim, para manterem o prestígio e respeito social, essas mulheres tiveram que criar, a partir de suas habilidades construídas na vida doméstica, uma alternativa para o sustento da família sem descaracterizar o ambiente familiar e feminino ao qual pertenciam. No princípio, a comercialização dos doces finos mantinha-se no mesmo grupo social de quem os produzia (alta sociedade pelotense) para serem servidos em comemorações ligadas ao domínio familiar, como batizados e casamentos. Para este grupo social os “doces de casa de família” eram considerados sinônimo de requinte, sendo os únicos a rivalizarem com as finas iguarias estrangeiras¹²⁶ (Damasceno, 1959: 36-37).

Como testemunho oral de como estas relações aconteciam, podemos citar, novamente, a entrevista com dona Glecy Costa Leite, que relata detalhes sobre a exaustiva produção dos doces, demandando longas horas a volta do fogão, e que terminada, a produção da encomenda, dona Cecy Costa, sua mãe, relaxava em um banho quente e, logo depois, arrumava-se para ir à festa para a qual preparou as iguarias que seriam oferecidas aos convidados.

Sobre a importância dada à apresentação dos doces, dona Glecy conta, e orgulhosamente exhibe fotografias antigas, que eram entregues em bandejas de prata pertencentes a própria doceira, o que demonstrava a origem social da qual provinha. Os doces eram organizados com especial atenção a harmonia de tamanhos e formatos, principalmente em festas mais importantes como casamentos, tendo o cuidado de retirar das bandejas os doces que estivessem fora do padrão. Ainda para decorar as bandejas, os doces eram colocados sobre bases de papel de seda

¹²⁶ Quanto ao reconhecimento social dos doces de família nos conta Damasceno (1959: 37): “As criações culinárias geradas nas cozinhas caseiras e portadoras de timbre da etiqueta de prendas senhoras amadoras que elaboram fazendo ofício de suas habilidades somente a rogo atendiam aos reclamos do mercado aristocrático”.

cuidadosamente rendado a mão¹²⁷, da mesma forma que as antigas religiosas praticavam nos conventos portugueses. A presença do papel recortado na sociedade pelotense é mais um forte indício da influência portuguesa na doçaria da cidade. Sobre a exímia arte do papel recortado desenvolvida em Pelotas nos conta, também, Damasceno (1969: 41 e 42) que, tanto pela espontaneidade dos vazamentos como pelos novos motivos iniciados, inspirados na flora local, os rendados rio-grandenses de nada perdiam, e inclusive rivalizavam, com os lusitanos. Contudo, neste outro lado do Atlântico, esta prática ao invés de ocorrer no silêncio dos claustros dava-se nas arejadas varandas familiares, mas em ambos os casos tinha como finalidade guarnecer bandejas, caixas e confeiteiros onde as preciosas e doces iguarias eram apresentadas.

¹²⁷ Dona Glecy Costa, desde menina, era muito hábil a esta tarefa e ainda adolescente já ajudava a mãe no preparo dos doces. Ao narrar as várias horas que despendia nesta tarefa, relembra a técnica e demonstra com as mãos como as rendas apareciam. Lamenta ela que já não se façam mais folhas de seda como antigamente e as que se encontram no mercado atualmente não se prestem a este delicado trabalho. Sobre a arte do papel recortado cabe comentar que Damasceno (1959: 42) ressalta que apesar de “todas as cidades e vilas” a terem conhecido “foi em Pelotas, pelo menos na última trintena de oitocentos, que gozou maior afeição e fidelidade mais de moradia”.

Figura 11 - Bandeja de doces para casamento



Fonte: Galeria de Gleycy Costa Leite

Figura 12 - Papel Recortado



Fonte: Galeria da autora, fotografia de peças pertencentes a Gleycy Costa Leite

No entanto, observa-se que as receitas antigas sofreram algumas alterações no decorrer dos anos, para atenderem as exigências de mercado. Devido a indisponibilidade de alguns ingredientes ou pelo seu alto custo no mercado nacional, que inviabilizariam a venda do doce a um preço competitivo, bem como devido à configuração do paladar dos consumidores, as doceiras viram-se obrigadas a adaptar os doces tradicionais. Por estes motivos, ao longo do tempo, algumas matérias-primas foram suprimidas ou substituídas por outras, como é o caso da diminuição da quantidade de açúcar e da introdução do amendoim como alternativa para o fabrico doces originalmente elaborados com nozes ou amêndoas. Estas medidas geraram uma diversidade de produtos, concebidos com base ou não nessas receitas tidas como tradicionais, que hoje compõe o conjunto de doces ofertados em Pelotas (Ferreira e Cerqueira, 2012: 273 e nota 3).

Inicialmente as doceiras, por serem damas da alta sociedade, tinham vergonha de serem reconhecidas pelo seu trabalho. Apesar de o título de expressão de talento envaidecer, ninguém declarava que fornecia doces para fora. Estes eram vendidos apenas para conhecidos e por indicação. Com isso as doceiras tinham as

identidades preservadas (Damasceno, 1959: 37)¹²⁸. Com o tempo, estas mulheres ganharam reconhecimento social pelo seu trabalho e cada doceira passou a ser associada à especialidade pela qual era conhecida na cidade. Naquele tempo (final do séc. XIX e até a segunda metade do séc. XX) a produção dos doces acontecia dentro do núcleo familiar, logo, quando havia uma encomenda, todos ajudavam, inclusive as crianças, que colocavam algumas decorações. Era, por isso, uma atividade ao mesmo tempo lucrativa e agregadora¹²⁹.

Percebe-se, então, uma transição da valorização do doce, que evolui de promotor de *status* sociocultural para uma fonte de renda familiar e industrial. A partir dessa nova fase os doces ganham as ruas de Pelotas e, pouco a pouco, ganham o Brasil. Em 1920 estive em Pelotas a consagrada escritora Júlia Lopes de Almeida. No ano seguinte publicou o livro *Jornadas no meu País*, no qual relata as suas impressões de viagens. É nesta publicação que, pela primeira vez, encontramos referências aos doces de Pelotas por parte de um escritor de fora do Rio Grande do Sul. Será de destacar que, apesar de não haver registros anteriores, a escritora conta que já conhecia a fama das passas de pêssego, mas não esperava “as delícias das outras complicações de ovos e açúcar” (Almeida, 1921: 30). E ainda diz: “Não sei se por aqui houve conventos, mas se não foram ensinadas por mãos de freiras, exímias na fabricação de guloseimas, caíram do céu para as cozinhas pelotenses as receitas destes papinhos-de-anjo, casadinhas fofas e queijinhos de ovo, que tenho no meu prato e que são mesmo uma tentação!” (Idem, *ibidem*).

Com este relato podemos perceber que, em 1920, as passas de pêssego (produto originário de Pelotas, que até hoje apenas nessa localidade é produzido, por ser esta a região nacional produtora deste fruto) já tinham reconhecimento nacional de qualidade. Entretanto, os chamados doces finos ainda estavam restritos

¹²⁸ Quando descreve a entrevista realizada com a doceira Berola, com 78 anos na altura, no dia 14 de junho de 1982, Netto (1982: 31) relata que a referida doceira trabalha com a venda de doces há 35 anos, mas como no início o marido não estava de acordo com essa prática, ela o fazia às escondidas, auxiliada por Vanda Hartel. Vanda era mãe biológica de Ilza Raupp, filha de criação de Berola, que foi sua sucessora na arte doceira, já que a filha biológica não teve interesse pela doçaria (em seguida este assunto será mais desenvolvido no trabalho). Já nas conclusões do seu trabalho, Netto (1982: 35) comenta a respeito da transição deste constrangimento em comercializar os doces caseiros para o orgulho de merecer o título de exímia doceira.

¹²⁹ Nas entrevistas realizadas com Flávia Rieth (coordenadora do Inventário de Referências Culturais Nacional – produção de doces tradicionais pelotenses), Cecy Costa (doceira de família tradicional) e Rosa Tomaz (doceira, que foi também professora do SENAC) todas comentaram a respeito da prática agregadora e trabalhosa que movimentava a produção doceira da cidade.

aos moradores de Pelotas. Apenas depois da superação dos saladeiros¹³⁰, no início do século, incrementou-se a industrialização das frutas de clima temperado, sendo o pêssego a fruta mais produzida e encontrada na forma de doce, passa, geleia e conserva. Por ter maior durabilidade e ser de fácil transporte, foi este o produto que se explorou e cujo consumo se propagou pelo país, chegando até à escritora Júlia Lopes de Almeida, natural do Rio de Janeiro. Sendo assim, o que se promoveu até os anos 20 não foi a antiga tradição doceira, mas um produto recente. Foi justamente a partir desse momento que os doces finos de Pelotas ganharam fama nas principais capitais brasileiras, tornando-se, pouco a pouco, a cidade conhecida como a ‘Capital Nacional do Doce’ (Magalhães, 2004: 29).

Surge a partir de então uma nova burguesia em Pelotas, que deixa os grandes casarões e cria espaços de sociabilidade, como cafés, bares e confeitarias, estas últimas sendo consideradas as de mais sofisticado dos ambientes. A Confeitaria Nogueira, fundada em 1899 por Antônio M. Nogueira, era a mais antiga de Pelotas, e enviava os famosos doces para todo o Brasil e estrangeiro (Campos, 2012: 105). Como registro da fama alcançada fora do Estado podemos citar o escritor e humorista Berilo Neves que, por ter visitado a cidade nos anos 30, escreveu, em *Pampas e Coxilhas*, que se fazem em Pelotas “os melhores doces do Rio Grande do Sul” e que “suas compotas são quase tão famosas quanto as suas mulheres” (Neves, 1932: 96, apud Magalhães, 2004: 30), já que no ano de 1931 a pelotense Yolanda Pereira havia conquistado, em nome do Brasil, pela primeira vez, o título de Miss Universo.

3.2.4 O processo de transmissão da tradição doceira em Pelotas

Em relação ao processo de aprendizagem e transmissão da tradição doceira em Pelotas conta-nos Ferreira e Cerqueira (2012: 265-266), bem como a antiga doceira por nós entrevistada, dona Glecy, que este saber-fazer doceiro foi passado dentro dos núcleos familiares através das gerações. Frequentemente há alusão a um ancestral de origem portuguesa, apontado como fonte das receitas, contudo, na maioria das vezes, são relatos imprecisos que nos levam a pensar que seria um mito popular desenvolvido a fim de legitimar, pela ascendência portuguesa, a origem dos doces pelotenses.

¹³⁰ Saladeiro é a designação de pessoa que prepara charque ou carne-seca.

Contudo, a doceira Maria José Talavera Campos (2012: 10-12) retoma a árvore genealógica da família e esclarece suas reais origens portuguesas a partir da família lusitana Barcellos Almeida, que é apresentada como raiz desse legado. Esta é uma família portuguesa que saiu de sua terra natal e estabeleceu-se com charqueadas nas margens do arroio de Pelotas, transformando-se em uma das tradicionais famílias da elite pelotense. Dentro desta família, assim como de outras, o saber-fazer foi transmitido através das gerações, fazendo com que sua mãe, Maria Joaquina Almeida Collares Talavera, se tornasse uma das famosas doceiras da cidade quando os doces ganharam as ruas, no início do século XX. Campos (2012: 10) narra, orgulhosamente, que até hoje esta prática se mantém na família através de sua filha, a doceira Alda Maria Talavera Campos, que possui um estabelecimento no Rio de Janeiro chamado Alda Maria Doces Portugueses¹³¹.

Cabe ressaltar que havia uma certa abertura no sistema de transmissão dessa tradição, que não se limitava apenas aos laços de sangue, mas se estendia às chamadas “filhas de criação”¹³². Essa “adoção” ocorria ainda na infância, com os objetivos de garantir a criação da criança, já que a família genitora não tinha muitas condições de a sustentar, e proporcionar o aprendizado de um ofício para a vida (Ferreira e Cerqueira, 2012: 266). Na verdade, nem sempre as filhas legítimas tinham vocação e interesse de sucessão da produção doceira familiar. Assim, muitas vezes, eram estas “filhas de criação” que acabavam por se tornar uma maneira de manter esta bela tradição. A fala da doceira Ilza Raupp, filha agregada da grande doceira Berola, publicada por Ferreira e Cerqueira (2012: 266-267), nos permite perceber como estas interações aconteciam:

“Eu tinha oito anos e nós morávamos na campanha, éramos pobres. Então meus pais nos mandaram, a mim e a minha irmã, para a casa da dona Berola, para que pudéssemos aprender um trabalho e ganhar depois nossa vida. Eu era pequena e, como não podia fazer um trabalho mais pesado, subia num banquinho e ficava observando o que fazia dona Berola. Com o tempo, eu mesma comecei a mexer as panelas dos doces. Foi assim que aprendi meu ofício, meu trabalho e por isso eu herdei todas as receitas da dona Berola. Na verdade, quem devia ter herdado era sua filha legítima, mas ela não quis seguir os passos da mãe e depois de se formar na

¹³¹ A confeitaria de Alda Maria Talavera Campos está situada na rua Almirante Alexandrino, 1116 - Santa Teresa, Rio de Janeiro - RJ, Brasil.

¹³² Expressão que designava jovens, via de regra de uma classe social mais baixa, que habitavam as casas das doceiras cumprindo funções e papéis que oscilavam entre o de doméstica e amiga/filha, pois ao mesmo tempo que se ocupavam das tarefas do lar também participava da vida cotidiana deste grupo familiar (Ferreira e Cerqueira, 2012: 266).

Universidade, deixou a casa... Mas eu não, eu vivi todos os dias esse trabalho de me ocupar das encomendas feitas pelos clientes e me lembro que em determinadas épocas do ano, como o período das formaturas, por exemplo, nós dormíamos muito pouco, pois era preciso trabalhar até de madrugada para dar conta de tudo... é o trabalho da gente e eu penso que a minha vida foi e é tudo isso” (Ilza Raupp apud Ferreira e Cerqueira, 2012: 266-267).

Na contemporaneidade, a transmissão também passou a ser admitida pelo parentesco indireto, como as esposas dos filhos homens. Dona Nilza Almeida Zannota, reconhecida pelo fabrico dos complicados Pastéis de Santa Clara, aprendeu a arte doceira com a sogra, dona Laura Zanotta, senhora com reputação afamada pela arte doceira que exercia em Pelotas (Netto, 1982: 37). Mais recentemente, a nora de dona Glecy, conforme nos disse na entrevista que lhe fizemos, aprendeu com ela a confecção de doces e hoje os produz e comercializa em Porto Alegre, para complementar a renda familiar.

Atualmente, com a chegada das escolas culinárias, as modalidades de transmissão foram diversificadas: ao lado da transmissão familiar, que garante a continuidade das empresas tradicionais, desenvolveu-se a comercialização deste conhecimento por meio de cursos profissionalizantes¹³³, entre os quais o SENAC¹³⁴ exerce um papel de destaque. Dona Rosa Tomaz foi professora nesta instituição por 35 anos, sendo apontada como elo de ligação entre as receitas de família dos grandes casarões e a população em geral. Nascida em berço açucarado, Rosa era filha de doceira e padeiro e, ainda, era prima da famosa doceira, conhecida por seus Bem-casados, Ritoca Mourgues¹³⁵. Foi criada no casarão desta família, vivenciando

¹³³ Contudo, deve se ter muito cuidado, pois não podemos dizer que apenas por frequentar um curso formam-se doceiras. O saber-fazer dos doces de Pelotas, assim como tantos outros, não é uma formação estritamente técnica. Há a necessidade de se compreender seu ofício a partir da experiência diária e repetida, o que resulta na interiorização de gestos e lembranças sensoriais que formam a boa doceira. Como esclarecem Ferreira e Cerqueira (2012: 272), “É a experiência que confere a capacidade de prever, de escolher e aferir seus próprios limites, experiência essa que não está necessariamente vinculada ao aprendizado técnico”.

¹³⁴ O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) é um órgão brasileiro responsável por auxiliar na formação de profissionais, através de cursos e palestras, de diferentes setores econômicos relevantes em suas regiões de atuação. Tendo em vista o potencial doceiro de Pelotas, que já era conhecida como capital nacional do doce, foi, e está sendo investido em cursos profissionalizantes de culinária na cidade. Esta iniciativa tem como objetivo capacitar mais profissionais nesse setor, visando o crescimento econômico da região, bem como a possibilidade de melhorar a renda das famílias pelotenses e garantir a continuidade desta tradição.

¹³⁵ As filhas de Ritoca Mourgues contam que sua mãe, após vários anos exercendo a atividade de doceira, perdeu a visão por motivos de doença, passando as encomendas para a filha mais velha, Georgette. O que mais impressiona nesta história é que dona Ritoca, depois de cegar, conseguia reconhecer o ponto de cozimento da calda apenas pelo olfato (Entrevista publicada no estudo de Ferreira e Cerqueira, 2012: 270).

diariamente a cultura do doce. Contudo, começou a trabalhar com doces por encomenda apenas mais tarde, no período em que morou em Uruguaiana com seu esposo e filhos. Os doces e tortas de dona Rosinha, como todos lhe chamavam, eram requisitados para importantes festas, casamentos, aniversários e formaturas. Ela conta que a produção acontecia em sua própria casa, como era costume na época, e toda a família ajudava nas encomendas: decoração, recorte do papel rendado, embalar, carregar as caixas e tudo mais que ela precisasse; entretanto qualquer produção apenas era entregue após sua conferência atenta¹³⁶.

Quando retornou a Pelotas, dona Rosinha assumiu as aulas de doces finos, tortas e doces de fruta do SENAC. Muitos doceiros que hoje praticam e divulgam esta tradição deram seus primeiros passos na doçaria através dos ensinamentos passados por ela, tornando esta mestra do açúcar num importante elo de ligação entre o passado e o futuro dos doces de Pelotas¹³⁷. Esta senhora foi, assim, responsável por uma importante passagem da cultura do doce na cidade. Na entrevista por nós realizada, nos conta que uma de suas alunas era conhecida pelo seu trabalho em croché, então Rosa encomendou um chale desta senhora e foi busca-lo em sua casa. Nesta visita percebe os poucos recursos que seus alunos dispõem para transformar em negócio as atividades desenvolvidas em aula. A partir de então dona Rosinha passa a trabalhar na adaptação daquelas caras receitas tradicionais já que o seu objetivo no SENAC é ensinar uma atividade que possa ser desenvolvida pelos futuros doceiros e que lhes traga retorno financeiro. Este é um dos momentos mais emblemáticos da transformação dessas receitas que saíram dos casarões.

A atual amplitude de produção, comercialização e disseminação da cultura doceira de Pelotas ocasiona, no entanto, uma forte concorrência entre as doceiras ditas “artesanais” e as “profissionais”, formadas nas diferentes escolas da região. As doceiras artesanais defendem que são elas que representam e dão continuidade à tradição, pois seguem as receitas de família, e responsabilizam o ensino do SENAC pela perda de qualidade dos produtos no mercado, o que contribui para a degeneração dessa tradição doceira. Entre os pontos destacados como

¹³⁶ Entrevista com Rosa Tomaz no dia 04 dezembro de 2014

¹³⁷ Entrevista com a coordenadora do Inventário de Referências Culturais Nacional - produção de doces tradicionais pelotenses, professora Flávia Maria da Silva Rieth, no dia 02 dezembro de 2014, bem como entrevista realizada com dona Rosa Tomaz, mencionada na nota anterior.

responsáveis pela degradação da atividade tradicional encontram-se os ingredientes acrescentados às receitas com o objetivo de aumentar sua rentabilidade e/ou baixar os custos do produto final, como é o caso do amido de milho e do leite condensado, bem como o uso de produtos industrializados que dinamizam a produção, mas são pobres em sabor e textura, como é do uso de caso do glacê industrializado no lugar da clássica mistura do açúcar com água (Ferreira e Cerqueira, 2012: 268). Como vimos, muitas destas adaptações foram feitas pela professora Rosinha a fim de viabilizar o negócio doceiro, também, entre os menos favorecidos.

De fato, o doce se popularizou em Pelotas a ponto de, segundo a Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL)¹³⁸, a maioria das doceiras atuantes atualmente não ser descendente de portugueses ou de criadas que trabalhavam nos casarões, mas sim pessoas que aprenderam em cursos rápidos ou mesmo com amigos e conhecidos. Como exemplo de um destes casos podemos citar a doceira Márcia Aquino¹³⁹, que relata ter aprendido algumas técnicas no antigo caderno de receitas da sua avó e outras com alguns conhecidos. Entretanto, por ter o dom para a confeitaria, desenvolveu facilmente esta arte, criando inúmeros doces para suas vitrines, ao longo dos seus mais de 20 anos de trabalho. Este fato comprova a importância da diversificação das formas de transmissão deste saber-fazer, a ponto de Pelotas tornar-se no que é hoje: a capital nacional do doce. A cidade respira doce, a tradição doceira está pelas ruas e por todas as casas. Dificilmente alguém da cidade não faz, pelo menos algum, doce caseiro.

Os doces realmente ganharam a cidade. Em 03 de dezembro de 1981 foi instaurada a “Cooperativa das Doceiras de Pelotas” (Codopel), por iniciativa da prefeitura de Pelotas, que obteve recursos junto ao Banco Mundial como parte de um projeto mais amplo de incentivo ao desenvolvimento da cidade. Inicialmente a cooperativa era composta por apenas cinco associadas, mas em menos de um ano já estavam com 180 membros. Seu objetivo era dinamizar o setor através de formalização de uma atividade informal disseminada na cidade e, com isso, incrementar o nível de renda da população já dedicada a atividade¹⁴⁰. Cabe ressaltar

¹³⁸ Entrevista com a Gerente do Centro de Eventos Fenadoce, Michele de Lima, no dia 20 de fevereiro de 2015.

¹³⁹ Entrevista com Márcia Aquino, no dia 03 de dezembro de 2014.

¹⁴⁰ Entrevista aplicada por Netto (1982: 30-31) com Maray Costa Hoss, então presidente da Codopel e entrevista por nós aplicada à atual presidente da entidade, dona Lígia Henriques, no dia 05 de dezembro de 2014.

que faziam parte da cooperativa apenas as doceiras novas, que haviam aprendido com amigos e familiares ou com cursos profissionalizantes. As doceiras de tradição antiga, apesar de convidadas, optaram por não se associar¹⁴¹. A origem destas doceiras associadas era tão humilde que a atual presidente da Codopel, Lígia Henriques, nos conta que muitas, inclusive, tinham dificuldade de interpretar as receitas. Esta iniciativa tinha como objetivo fortalecer o setor, para tanto organizaram cursos de aperfeiçoamento na cozinha experimental da antiga confeitaria Nogueira¹⁴², que naquele tempo era sede da cooperativa. Hoje as doceiras cooperativadas produzem seus doces em casa e comercializam na pequena sede localizada na rua Andrade Neves, no centro da cidade.

A partir de 1986 Pelotas abriga a *Feira Nacional do Doce* (Fenadoce¹⁴³), evento que ocupa 19 dias no final do mês de maio ao início do mês de junho. Contudo, em todos os dias do ano se trabalha a favor da doçaria tradicional da cidade. Cerca de dois mil e quinhentos empregos encontram-se ligados, direta ou indiretamente, à produção de doces, havendo em Pelotas 110 doceiras profissionais e 17 pequenas indústrias de doces na zona urbana e rural, que se envolvem cotidianamente na confecção de doces finos¹⁴⁴.

O Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) teve uma iniciativa chamada Rededoce, que congregou muitos destes produtores, a fim de definir, padronizar e uniformizar o tamanho e a qualidade do produto final. Em 2010 este projeto evoluiu para a “Associação dos Doceiros de Pelotas” que, com o apoio do SEBRAE, conquistou o selo de Indicação Geográfica para a região doceira

¹⁴¹ Nilza Zanotta comenta, em entrevista a Netto (1982: 27), que, assim como as demais doceiras antigas, optou por não se associar a cooperativa.

¹⁴² Com a morte de Manuel Nogueira (sucessor do fundador Antônio Nogueira), a família não teve mais interesse em manter o negócio. Como o estabelecimento era de grande valor para os antepassados falecidos acordou-se em transformá-lo em uma cooperativa para unir e fortalecer a classe doceira que estava cada vez mais presente nesta sociedade (informações fornecidas por Lígia Henriques na entrevista que realizamos).

¹⁴³ A Feira Nacional do Doce é um evento anual que promove a cultura doceira de Pelotas, bem como o desenvolvimento da região como um todo. Nasceu em 1986, inicialmente ligada ao Poder Público e a partir de 1995, 4ª edição, foi assumida pela Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL). No início, acontecia a cada dois anos, sempre em um local diferente da cidade. “A partir de 2000, tornou-se anual e com endereço certo, o Centro de Eventos FENADOCE, que tem uma área de 28 hectares, com estacionamento para 5 mil automóveis, e com uma localização privilegiada no entroncamento das duas maiores vias de acesso à cidade” (Porciúncula, 2008: 88). Michele de Lima, gerente da FENADOCE (entrevistada em 20/02/2015), afirma que, atualmente, cada edição do evento recebe mais de 300 mil visitantes, estando a venda média em três milhões de doces. Hoje apresenta-se no formato multifeira, com diversas atrações artísticas e culturais, além dos 25 estandes de doces que se apresentam em cenário que reproduz a cidade antiga.

¹⁴⁴ Dados fornecidos pela Câmara de Dirigentes Lojistas.

de Pelotas¹⁴⁵. Entre os anos de 2004 e 2008 o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em parceria com a prefeitura, através de contrato com a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), desenvolveu o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) com um rico levantamento histórico-cultural dos doces de Pelotas e os elevou ao título de Patrimônio Cultural do Brasil¹⁴⁶. Ambos processos de valorização desenvolvidos pelo SEBRAE e pelo IPHAN serão detalhados no capítulo 5 – Mecanismos de Valorização de produtos gastronômicos no Brasil. Com esta aprofundada pesquisa para a elaboração do INRC dos doces de Pelotas, a equipe de pesquisadores da UFPel, que desenvolveu o trabalho, aponta que:

“O caráter tradicional da cultura doceira em Pelotas se confirma, a medida que encontramos suas origens na sociedade do século XIX e que, apesar da mudança de paladar e das receitas, reflexo do caráter inventivo dos atores, a arte de fazer doces permanece até hoje como prática social no cotidiano da cidade”. Neste sentido, reforça o reconhecimento da cidade como Capital Nacional do Doce” (Rieth et al., 2008: 11).

¹⁴⁵ Entrevista com Bianca Heller, coordenadora dos projetos do Sebrae relacionados com os Doces de Pelotas, realizada no dia 04 de fevereiro de 2015. Este assunto será detalhado no capítulo 5 desta dissertação.

¹⁴⁶ Este assunto será detalhado no capítulo 5 desta dissertação: Mecanismos de Valorização de Produtos Gastronômicos no Brasil.

4 MECANISMOS DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS EM PORTUGAL

4.1 Denominações de Origem Protegida e Indicação Geográfica Protegida

Desde os tempos gregos e romanos alguns produtos agroalimentares de determinadas regiões destacaram-se por sua qualidade superior e elevaram o nome da região a sinônimo dessa distinção¹⁴⁷. Estes produtos são naturalmente valorizados no mercado ainda antes de haver um regramento para tanto. Contudo, alguns produtores, agindo de má fé, utilizaram essa denominação mesmo que os produtos não fizessem parte da região determinada ou não seguissem todos os procedimentos que garantiam a característica diferenciadora. Com isso, tal valorização natural foi perdendo credibilidade. A fim de garantir a informação correta ao consumidor e, com isso, fortificar as características de destaque dos produtos, criaram-se algumas regras para formalizar estas diferenças.

No contexto da Comissão Europeia, foram e seguem sendo construídas formas de ordenar, classificar e caracterizar os produtos. Os processos de certificação de produtos agrícolas, a partir de características de qualidade e local de origem, a fim de os proteger e valorizar no mercado, tanto em Portugal como em outros países europeus, já acontecem há algum tempo. Em Portugal, a primeira referência encontrada nesse sentido foi instituída por Marquês de Pombal, através do alvará régio de 10 de setembro de 1756, o qual fundou a *Companhia Geral da Agricultura e das Vinhas do Alto do Douro*, destinada a garantir e promover a produção e comercialização dos vinhos do Alto Douro, local de produção do já então famoso Vinho do Porto (Sousa, 2003: 299).

Em 1908 foram criadas algumas regiões demarcadas para a produção de vinhos, nomeadamente as dos vinhos Verde, Dão, Bairrada, Bucelas, Colares, Carcavelos e Setúbal. Como consequência das mudanças econômicas, políticas e sociais no país, Portugal candidata-se a membro da União Europeia em 1977. No entanto nesse momento a candidatura não foi aceite, tendo sido necessárias

¹⁴⁷ Soares (2014: 47-49) relaciona a hierarquia de vinhos da antiguidade com a moderna prática de avaliar o vinho por suas características organolépticas e relacionar estas características com as regiões de origem, atualmente denominadas DOP e IGP. Como exemplo, Soares cita o texto de Arquêstrato que divide os vinhos em castas “nacionais” (gregos) e “estrangeiras” (não gregos). Os primeiros, “Arquêstrato distingue os vinhos de duas ilhas, Lesbos e Tasos, nos segundos, o Biblino, originário da Fenícia” (idem: 48-49).

algumas mudanças em todos os níveis. Dentre estas alterações encontrava-se o sistema de valorização de produtos tradicionais, sendo criado, em 1979, o D.L. nº 519-D/79, que estabeleceu um sistema de certificação de vinhos conforme a qualidade e tipicidade de cada produto, a fim de aproximar o setor vinícola português ao europeu. Com os mesmos objetivos, em 1984, o D.L. nº 146/84 passou a proteger e valorizar os queijos tradicionais portugueses, sendo a primeira região demarcada a do Queijo de Serpa (Decreto Regulamentar nº 39/87). Entretanto esta legislação foi posteriormente substituída pela regulamentação comunitária referente à proteção e certificação de produtos com denominação de origem, indicação geográfica ou certificado de especificidade (Marreiros, 1997: 15).

A Comissão Europeia distingue dois tipos de métodos utilizados na Europa antes da regulamentação comunitária: uma pelos países do Sul, com determinação de produção mais precisa, garantindo a ligação a um local de origem; e outra pelos países do Norte, basicamente jurisprudencial, analisada caso a caso e com foco na proteção do consumidor. Buscando mediar as duas legislações, promulgaram-se os regulamentos comunitários (CEE) 2081 e 2082/92¹⁴⁸, pela Comissão Europeia¹⁴⁹ (Marreiros, 1997: 16). A fim de facilitar a distinção e classificação dos diferentes produtos foram criadas três categorias: Denominações de Origem (DO), Indicações Geográficas (IG) e Certificados de Especificidade (CE). As duas primeiras são

¹⁴⁸ Os regulamentos comunitários (CEE) 2081 e 2082/92, publicados em 14 de julho de 1992, permitiram homogeneizar os critérios de classificação nos diferentes países da União, estabelecendo regras relativas à proteção das denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas destinados a alimentação. Com base nesta legislação, e as que se sucederam, Portugal solicitou, até agosto de 2015, 138 denominações de origem e indicações geográficas (estando 4 ainda em processo de análise), dentre elas os únicos produtos de doçaria conventual são os Ovos Moles de Aveiro (2006) e Pastel de Tentúgal, (2013), além destes encontra-se em análise o Pão de Ló de Ovar. Acedido em 23 de agosto, em:

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=tFKTQ2KYJzSGqk1h3WztCTJ1FHYt0ghyl1DtX715gLTI79xTQ7!823015983?recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone_mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone_mask=&filterMax.milestone=&filter.country=PT&filter.category=&filter.type=&filter.status.

¹⁴⁹ Segundo Barjolle e Lehmann (1997: 492) a referida regulamentação foi constituída devido à pressão dos países do Sul, mais precisamente França, Espanha, Itália, Portugal e Grécia, que já possuíam regulamentações internas neste sentido. Dentro da política europeia para a qualidade da alimentação surgiu a “Política Agrícola Comum” (PAC), com o objetivo principal de garantir a autossuficiência alimentar da Comunidade Europeia. Para tanto, esta política vinha a assegurar produtos agroalimentares com preços razoáveis aos consumidores europeus e remuneração equitativa aos agricultores. A PAC constitui uma das políticas mais importantes da União Europeia, uma vez que as despesas agrícolas representam cerca de 45% do orçamento comunitário. No entanto, resultou em desequilíbrios e excedentes de produção que tiveram de ser contornados. Sendo assim os objetivos da PAC foram sofrendo algumas alterações através de reformas: McSharry (1992), Agenda 2000 e a de junho de 2003. Acedido em 03 de maio de 2015, em: http://europa.eu/legislation_summaries/glossary/agricultural_policy_pt.htm.

estabelecidas no Regulamento (CEE) 2081/92, já a última encontra-se no Regulamento (CEE) 2082/92.

Para ser considerado uma Denominação de Origem (DO)¹⁵⁰ o produto em questão necessita de uma forte ligação com o meio geográfico onde é produzido, seja por fatores naturais ou humanos que ocorrem na produção da matéria prima e/ou na elaboração do próprio produto. Já as, não menos importantes, Indicações Geográficas (IG)¹⁵¹ são caracterizadas, principalmente, pela enraizada ligação histórica e reputação do produto em relação a determinado espaço geográfico e não tanto por características específicas daquele meio, contudo ambas gozam do mesmo nível de proteção. Sendo assim, a principal diferença entre elas reside no tipo de relação existente entre a qualidade ou as características do produto protegido e a região de origem. Nas Indicações Geográficas apenas uma das fases do processo de fabricação do produto deve estar intimamente ligada ao meio geográfico e a presença de uma reputação que lhe dê nome é imprescindível. Já nas Denominações de Origem é a relação com o território que se faz mais estreita e obrigatória (CEE 2081).

A terceira categoria é o Certificado de Especificidade (CE) dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios, que registra o reconhecimento pela comunidade europeia da especificidade de um produto, ou seja, reconhecimento de presença de característica singular que o distingue dos demais produtos da mesma categoria. O regulamento estabelece, ainda, a obrigatoriedade de ligação tradicional¹⁵², seja esta pelo uso de matérias-primas ou composição tradicional ou pelo método de produção com esta característica. Sendo assim, para receber o

¹⁵⁰ Segundo o próprio regulamento (CEE) 2081/92 (artigo 2º) a Denominação de Origem é determinada como o “nome de uma região, de um local ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar ou identificar um produto agrícola ou um género alimentício: originário dessa região, desse local ou desse país e, cuja qualidade ou características devem-se essencial ou exclusivamente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem nessa área geográfica delimitada. São exemplos de Denominações de Origem portuguesas: Vinho do Porto, Vinho do Dão, Queijo Serra da Estrela, Ananás dos Açores, entre outros.

¹⁵¹ Ainda usando como referência o regulamento (CEE) 2081/92 (artigo 2º), Indicação Geográfica refere-se ao “nome de uma região, de um local ou, em casos excepcionais, de um país, que serve para designar ou identificar um produto agrícola ou um género alimentício: originário dessa região, desse local ou desse país e, cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada. São exemplos de Indicações Geográficas portuguesas: Maça de Alcobaça, Citrinos do Algarve, Ovos-moles de Aveiro, entre outros.

¹⁵² Na legislação europeia, entende-se por tradicional a “utilização no mercado nacional comprovada por um período que permite a transmissão entre gerações; este período deve ser de, pelo menos, 30 anos” (CEE 1151/2012: artigo 3º).

Certificado de Especificidade (CE), o produto precisa se distinguir dos outros pela sua especificidade e apresentar caráter tradicional (CEE 2082/92).

Estes regulamentos foram, posteriormente, revogados e substituídos pelos Regulamentos (CE) N.º 509 e 510/2006¹⁵³ do Conselho. Alguns meses depois, foram publicados o Regulamento da Comissão (CE) N. 1898/2006¹⁵⁴, que estabelece regras de execução relativos ao (CE) N. 510/2006 do Conselho, relativo à proteção das Indicações Geográficas e Denominações de Origem dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios, e o Regulamento (CE) N. 1216/2007¹⁵⁵ da Comissão, que estabelece regras de execução relativos ao (CE) N. 509/2006 que se refere às Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG) dos produtos agrícolas e dos gêneros alimentícios (que substituíram os chamados Certificados de Especificidade, os CE).

É importante ressaltar que, da mesma forma que a Denominação de Origem e a Indicação Geográfica, o processo de Especialidade Tradicional Garantida é feito igualmente junto da União com regras de execução processual similares. Entretanto, diferencia-se, principalmente, pelo fato de a ETG não ser ligada a um território específico. Sendo assim, qualquer produtor, incluindo os de países terceiros¹⁵⁶, tem o direito de utilizar a denominação registrada como Especialidade Tradicional Garantida, desde que cumpra os requisitos do caderno de especificações e esteja sujeito ao sistema de controle estabelecido.

Estas formas de valorização estabelecidas pela União Europeia (DOP, IGP e ETG) têm como objetivo “ajudar os produtores de produtos tradicionais a comunicar aos consumidores informações sobre os atributos dos seus produtos que apresentem uma mais-valia” (CEE 1151/2012: parágrafo 34). Entretanto, poucas denominações de ETGs foram registradas até agora, apontando um baixo aproveitamento do atual regime das Especialidades Tradicionais Garantidas. A fim de desenvolver ao máximo as suas potencialidades, convém reformular esta legislação, tornando o regime mais claro e atrativo para os potenciais candidatos (idem, ibidem).

¹⁵³ Os Regulamento (CE) N. 509 e 510/2006 foram publicados em 20 de março de 2006.

¹⁵⁴ O Regulamento da Comissão (CE) N. 1898/2006 foi publicado em 14 de dezembro de 2006.

¹⁵⁵ O Regulamento (CE) N. 1216/2007 foi publicado em 18 de outubro de 2007.

¹⁵⁶ São denominados países terceiros os países que não são membros da União Europeia.

Em julho de 2008 foi instituído o Decreto-Lei nº 143/2008, que aprova o Código da Propriedade Industrial. O capítulo VIII deste decreto regulamenta as denominações de origem e indicações geográficas em Portugal, baseadas no modelo elaborado pela União Europeia. A partir desta publicação ficou instituído este tipo de política de valorização de produtos tradicionais no país.

À luz da experiência adquirida com a aplicação dos já mencionados Regulamentos (CEE) nº 2081/92 e (CE) nº 510/2006 do Conselho, percebeu-se a necessidade de abordar certas questões com maior clareza, simplificando algumas regras e racionalizando os procedimentos. Assim criou-se o Regulamento da União Europeia número 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, que atualmente regulamenta as Denominações de Origem¹⁵⁷ e Indicações Geográficas¹⁵⁸ na União Europeia. Nos próximos parágrafos, serão apresentadas algumas formulações que nele constam.

Os cidadãos e consumidores da União exigem cada vez mais produtos de qualidade e produtos tradicionais, ao mesmo tempo que se preocupam em preservar a diversidade da produção agrícola na União. Esta consciência gera uma procura de produtos agrícolas ou de gêneros alimentícios com características específicas identificáveis, em especial as que estão associadas à sua origem geográfica. Entretanto, os produtores só podem continuar a produzir uma gama diversificada de produtos de qualidade se o seu esforço for recompensado de uma forma justa. Para isso, há a necessidade de comunicar ao mercado consumidor os diferenciais dos seus produtos, para que possam ser identificados corretamente pelos compradores, proporcionando condições de concorrência leal (CEE 1151/2012: 2).

A criação de um meio de recompensar os produtores pelos seus esforços de produção de uma gama diversificada de produtos de qualidade, a partir dos regimes

¹⁵⁷ O regulamento (CEE) N.1151/2012 não trouxe grandes alterações de significado das Denominações de Origem, apenas clarificou alguns pontos. No artigo 5 encontramos: “entende-se por «denominação de origem» uma denominação que identifique um produto: a) Originário de um local ou região determinados, ou, em casos excepcionais, de um país; b) Cujas qualidades ou características se devam essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os seus fatores naturais e humanos; e c) Cujas fases de produção tenham todas lugar na área geográfica delimitada”.

¹⁵⁸ Quanto à denominação de IG também não teve alterações, sendo apenas melhor esclarecida: “entende-se por «indicação geográfica» uma denominação que identifique um produto: a) Originário de um local ou região determinados, ou de um país; b) Que possua determinada qualidade, reputação ou outras características que possam ser essencialmente atribuídas à sua origem geográfica; e c) Em relação ao qual pelo menos uma das fases de produção tenha lugar na área geográfica delimitada” (CEE N 1151/2012: artigo 5).

de qualidade (DOP e IGP), torna este processo vantajoso para a economia rural, complementando as políticas de desenvolvimento rural, assim como para as políticas de apoio ao mercado e aos rendimentos da Política Agrícola Comum (PAC) (CEE 1151/2012: 3). As proteções das denominações de origem e das indicações geográficas têm como objetivos específicos “garantir uma remuneração justa para os agricultores e os produtores que atendam os requisitos de qualidade, características, modo de produção de um determinado produto e forneça informações claras e fidedignas aos consumidores, permitindo que façam opções embasadas”. (CEE 1151/2012: 5)

Como visto anteriormente, apenas podem receber o título de Denominação de Origem ou Indicação Geográfica Protegidas de produtos ou gêneros alimentícios cujas características estejam intrinsecamente relacionadas com a origem geográfica (CEE 1151/2012: 5). Além disso, para receber a Indicação Geográfica Protegida, o produto deve satisfazer determinadas condições estabelecidas em um caderno de especificações, tais como requisitos específicos destinados a proteger os recursos naturais ou a paisagem da área de produção ou a melhorar o bem-estar dos animais de criação (CEE 1151/2012: parágrafo 23). As denominações de origem protegidas e as indicações geográficas protegidas podem ser utilizadas por qualquer produtor que pertença ao agrupamento que detém a denominação e siga as normas estabelecidas no caderno de especificações correspondente (CEE 1151/2012: artigo 12).

É importante lembrar que, para ter direito de proteção nos territórios dos Estados-Membros, a Denominação de Origem Protegida / Indicação Geográfica Prategida deverá ser registrada apenas a nível da União. Caso haja um registro local anterior à data de entrada do processo este será negado¹⁵⁹. Contudo, a partir da data do pedido de registro a nível da União, os Estados-Membros podem, e é aconselhável que o façam, conceder uma proteção provisória a nível nacional até que termine o processo. Esta proteção nacional de transição torna-se interessante para os produtores, pois já passam a diferenciar o seu produto no mercado, apesar de em uma escala menor, enquanto o processo tramita na Comissão Europeia. Esta

¹⁵⁹ Ao longo do processo de análise dos documentos é aberto um prazo para que qualquer pessoa, singular ou coletiva, de qualquer Estado-Membro na União, com um interesse legítimo, possa manifestar sua oposição ao proposto registro de indicação geográfica ou denominação de origem (CEE 1151/2012: parágrafo 25).

proteção transitória também previne o registro de marca, a nível nacional, por terceiros, o que colocaria a perder todo o trabalho desenvolvido.

No caso de Portugal, essa proteção chama-se Indicação Geográfica, indicada pela sigla IG, e Denominação de Origem, indicada pela sigla DO. Ou seja, em Portugal apenas se subtrai a palavra protegida da designação da União Europeia (CEE 1151/2012: parágrafo 24). A regulamentação ainda prevê que, caso seja necessário um prazo maior para garantir que todos os produtores cumpram os requisitos do caderno de especificações, imprescindíveis para obtenção de reconhecimento a nível da União, pode-se conceder esta denominação paralela por um período transitório de, no máximo, dez anos¹⁶⁰ (CEE 1151/2012: artigo 15).

Após a aprovação, cabe à União negociar acordos internacionais com os seus parceiros comerciais, a fim de facilitar a divulgação ao público de informações sobre as denominações assim protegidas e de garantir, em especial, a proteção e o controle da utilização dessas Denominações de Origem Protegidas e Indicações Geográficas Protegidas (CEE 1151/2012: parágrafo 27).

Por se tratar de denominações da União, é obrigatória a utilização dos símbolos destinados a este fim. A presença do selo indicativo promove o reconhecimento dos consumidores a esta categoria de produtos e as garantias que lhe estão associadas, simplificando a identificação dos mesmos no mercado, bem como facilita o seu controle (CEE 1151/2012: parágrafo 28). O Regulamento (CE) N. 1898/2006 da Comissão (anexo V) define as características dos símbolos comunitários presentes no rótulo ou na embalagem dos produtos cuja denominação tenha sido registada como Indicação Geográfica Protegida ou como Denominação de Origem Protegida. Contudo, os símbolos apresentados para as DOPs e IGP's neste regulamento apresentam características comuns em termos de forma, de cor e de desenho. Apenas a legenda que figura, no interior desses símbolos, permite distingui-los.

¹⁶⁰ Os produtores interessados têm direito a tal período de proteção provisória desde que tenham comercializado legalmente os produtos em causa, utilizando de forma contínua as denominações em questão, durante pelo menos os cinco anos anteriores à apresentação do pedido às autoridades do Estado-Membro e tenham mencionado esse fato no âmbito do referido processo nacional (1151/2012: artigo 15º).

Figura 13 - Selos de DOP, IGP e ETG (antigos)



Fonte: Regulamento (CE) N. 1898/2006.

Tendo em conta a experiência adquirida desde a adoção desses símbolos e com o objetivo de facilitar a diferenciação pelos consumidores entre as Denominações de Origem e as Indicações Geográficas Protegidas estabeleceu-se, no Regulamento (CE) N.º 628/2008, a alteração destes símbolos, passando a utilizar cores diferentes para cada uma das menções, sendo estes utilizados até os dias de hoje.

Figura 14 - Selos de DOP, IGP e ETG (atuais)



Fonte: Regulamento (CE) N.º 628/2008.

A Regulamentação 1151/2012 salienta que a União e países terceiros devem proteger os símbolos e abreviaturas que indicam a participação neste regime de qualidade, a fim de assegurar que sejam utilizados em produtos autênticos e que os consumidores não sejam induzidos em erro quanto às qualidades dos produtos. Além disso, para garantir a eficácia desta proteção, a Comissão deverá dispor de recursos orçamentais plausíveis no Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (Feader)¹⁶¹ para o apoio ao desenvolvimento rural através do financiamento da política agrícola comum (CEE 1151/2012, artigo 44).

¹⁶¹ Maiores informações relativo ao apoio ao desenvolvimento rural pelo Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (Feader) podem ser encontradas no Regulamento (CE) n.º 1698/2005 do Conselho, de 20 de setembro de 2005, e nos termos o artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º. 1290/2005 do Conselho, de 21 de junho de 2005, relativo ao financiamento da política agrícola comum.

Quanto às regras de rotulagem de produtos registrados pela União como Denominação de Origem Protegida ou uma Indicação Geográfica Protegida, os símbolos da União a elas associados devem estar presentes no mesmo campo visual da denominação registrada. Podem ainda, figurar na rotulagem as menções «Denominação de Origem Protegida» ou «Indicação Geográfica Protegida» ou as correspondentes abreviaturas «DOP» ou «IGP». Adicionalmente, podem estar presentes na rotulagem representações da área geográfica de origem a qual o produto é relacionado ou símbolos relativos ao Estado-Membro e/ou à região em que se situa essa área geográfica de origem (CEE 1151/2012: artigo 12).

A fim de assegurar a eficiente comunicação destas informações aos consumidores, a Comissão pode interferir nas características técnicas dos símbolos e menções da UE, assim como nas regras relativas à utilização destes últimos nos produtos comercializados sob uma Denominação de Origem Protegida ou uma Indicação Geográfica Protegida (CEE 1151/2012: artigo 12).

4.1.1 Passos para conquistar a Certificação de DOP ou IGP em Portugal¹⁶²

1. Estabelecer um agrupamento de produtores do produto em questão

Os agrupamentos de produtores exercem um papel fundamental no processo de pedido de registro de determinações relativas a Denominações de Origem e Indicações Geográficas Protegidas e a Especialidades Tradicionais Garantidas. Os pedidos de registro de denominações no âmbito dos regimes de qualidade a DOP, IGP e ETG só podem ser apresentados por agrupamentos que trabalhem com os produtos cuja denominação se pretende registar. Uma pessoa singular ou coletiva pode ser equiparada a um agrupamento, sempre que se demonstre que estão reunidas as seguintes condições: a) A pessoa em causa é o único produtor que pretende apresentar um pedido; b) No que respeita às denominações de Origem Protegidas e às Indicações Geográficas Protegidas, a área geográfica delimitada possui características apreciavelmente diferentes das características das áreas

¹⁶² O Regulamento da União Europeia n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho menciona a necessidade de aperfeiçoar os processos de denominações de Origem, Indicações Geográficas Protegidas e Especialidades Tradicionais Garantidas, encurtando o procedimento de registro, incluindo os períodos de exame e oposição. A responsabilidade da tomada de decisão sobre o registro cabe à Comissão, podendo ser assistida pelos Estados-Membros caso necessário. Estas ações visam transformar este burocrático mecanismo, tornando-o cada vez mais fácil e dinâmico e estimulando novos processos afim de atingir um número maior de produtos por ele valorizados (CEE 1151/2012, parágrafo 61).

vizinhas ou as características do produto são diferentes das dos produtos produzidos nas áreas vizinhas (CEE 1151/2012: artigo 49).

Além disso, após a conquista da certificação, os agrupamentos são os responsáveis pelas alterações dos cadernos de especificações, quando necessário, e pelos pedidos de cancelamento, caso o produto já não cumpra os requisitos do respectivo caderno de especificações ou se a denominação já não for utilizada no mercado (CEE 1151/2012: artigos 53 e 54). Ainda, compete aos agrupamentos desenvolver atividades relacionadas com: a fiscalização da conformidade da produção com o caderno de especificações dos produtos e controle de qualidade; acompanhamento da reputação e a autenticidade dos produtos comercializados com a denominação; atividades relacionadas com a informação e promoção das denominações registradas; e, em geral, qualquer atividade destinada a melhorar o valor dessas denominações e a eficácia dos regimes de qualidade (CEE 1151/2012: artigo 45). Geralmente este agrupamento de produtores estabelece-se na forma de associação.

2. Estabelecer o caderno de especificações

O Caderno de Especificações é o documento base de qualquer processo de Denominação de Origem Protegida ou Indicação Geográfica Protegida na União Europeia. Nele consta desde a simples definição dos envolvidos às justificativas de ligação entre o produto e a região de origem (tanto pelo meio como pela reputação, dependendo do caso), bem como a delimitação geográfica abrangente, características padrão do produto final e estratégias de controle de qualidade e veracidade que são imprescindíveis para a aprovação ou não de um processo deste gênero. Segundo a legislação em vigor, este documento deve conter, pelo menos¹⁶³:

a) A denominação do produto a ser protegido, tal como é utilizada no comércio ou na linguagem comum. Esta deve aparecer apenas na(s) língua(s) que é, ou foi, historicamente utilizada para descrever o produto em causa na área geográfica delimitada;

¹⁶³ A fim de assegurar que o caderno de especificações faculte informações pertinentes e sucintas, a Comissão fica habilitada a estabelecer regras no sentido de limitar as informações contidas no caderno de especificações, caso essa limitação se torne necessária para evitar que os pedidos de registo sejam demasiado volumosos.

b) A descrição do produto, incluindo as matérias-primas, se for caso disso, assim como as suas principais características físicas, químicas, microbiológicas e organolépticas;

c) A definição da área geográfica delimitada, no que respeita à relação mencionada na alínea f, subalíneas i ou ii, abaixo mencionada;

d) As provas de que o produto é originário da área geográfica delimitada que o caracteriza como DO ou IG;

e) A descrição do método de obtenção do produto e, se for caso disso, dos métodos locais autênticos, bem como, se o agrupamento requerente considerar, informações relativas ao acondicionamento, que deve ser realizado na área geográfica delimitada a fim de salvaguardar a qualidade (apresentando motivos suficientes especificamente relacionados com o produto), garantir a origem ou assegurar o controle;

f) Os elementos que estabelecem: i) a relação entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico a que se refere a DO em questão, ou ii) se for o caso, a relação entre determinada qualidade, a reputação ou outra característica do produto e a origem geográfica a que se refere a IG em questão;

g) O nome e o endereço das autoridades ou, se disponível, o nome e o endereço dos organismos que verificam a plena implementação dos itens presentes no caderno de especificações, bem como as suas missões específicas;

h) Eventuais regras específicas de rotulagem do produto em questão.

3. Estabelecer o sistema de controle e fiscalização

O valor agregado às Denominações de Origem, Indicações Geográficas Protegidas e Especialidades Tradicionais Garantidas baseia-se na confiança dos consumidores no valor desta proteção. A fim de garantir a veracidade das características prometidas, um produtor só pode utilizar o símbolo e/ou denominação indicativa da União, se for aprovado nas constantes fiscalizações e controles¹⁶⁴ destinados a verificar a correta aplicação das determinações estabelecidas no

¹⁶⁴Os sistemas de controles oficiais aplicados aos regimes de qualidade são estabelecidos nos termos dos princípios previstos no Regulamento (CE) nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relacionados aos controles oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, que incluam um sistema de inspeções em todas as fases de produção, transformação e distribuição.

caderno de especificações (CEE 1151/2012: parágrafo 46)¹⁶⁵. De acordo com o Regulamento (CE) N. 882/2004 (artigo 4), os Estados-Membros designam a autoridade ou autoridades competentes e imparciais responsáveis pelos controlos oficiais que verificam o cumprimento dos requisitos legais relativos aos regimes de qualidade pré-estabelecidos.

Entre os controlos oficiais de DOPs e IGP's incluem-se a verificação da conformidade dos produtos com o caderno de especificações correspondente e o acompanhamento da correta diferenciação, no mercado, destas denominações registadas (CEE 1151/2012: artigo 36). Além deste controle por parte do Estado-Membro, cada agrupamento contrata, ainda, um organismo de controle, que funciona como um organismo de certificação de produtos, que acompanha e fiscaliza os produtores registados a fim de garantir que cumpram todas as normas presentes no caderno de especificações e, em caso de incumprimento, aplicam as sanções administrativas adequadas. Os custos de tal verificação da conformidade com o caderno de especificações podem ser suportados pelos próprios produtores, podendo os Estados-Membros também contribuir para esses custos (CEE 1151/2012: artigo 37).

4. Submeter a nível nacional

Primeiramente os pedidos são analisados pelas autoridades nacionais do Estado-Membro de onde parte o pedido¹⁶⁶; no caso de produtos portugueses são entregues pelo agrupamento de produtores no Ministério da Agricultura de Portugal. A comissão responsável então examina atentamente os pedidos para verificar se se justificam e se satisfazem as condições do respetivo regime. Quando o exame é positivo, o Estado-Membro lança um procedimento de oposição nacional que

¹⁶⁵ O Regulamento da União Europeia n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ressalta a necessidade de proteger as denominações incluídas no registo, assegurando a sua utilização adequada e impedindo práticas capazes de induzir os consumidores a erro ou dúvida. Além disso, observa que os meios necessários para assegurar estes tipos de proteções precisam ser esclarecidos, principalmente no que respeita ao papel dos agrupamentos de produtores e das autoridades competentes dos Estados-Membros (CEE 1151/2012, parágrafo 29).

¹⁶⁶ Segundo o artigo 8 da legislação atual, os pedidos de registo de Denominações de Origem ou de Indicações Geográficas devem incluir, pelo menos:

- a) O nome e o endereço do agrupamento requerente e das autoridades ou, quando existir, dos organismos que verificam a plena implementação dos itens presentes no caderno de especificações;
- b) O caderno de especificações conforme detalhado no item 2;
- c) Um documento único que resuma as características do produto estabelecidas no caderno de especificações e a descrição dos elementos específicos ou do método de produção que justifica a relação do produto com o meio geográfico ou com a origem geográfica delimitada.

assegure que não existem manifestos de oposição e de que foram garantidos tanto o direito da União como os dos interesses de possíveis interessados fora do Estado-Membro do pedido (CEE 1151/2012: Artigo 49)

Quando houver decisão favorável, o Estado-Membro deve assegurar que esta seja tornada pública e que qualquer pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo tenha oportunidade de interpor recurso. Ainda, o Estado-Membro deve assegurar a publicação da versão do caderno de especificações em que se baseia a sua decisão favorável, e disponibilizar o acesso por via eletrônica a esse caderno de especificações (CEE 1151/2012: Artigo 49).

Neste momento, como mencionado anteriormente, os Estados-Membros podem, apenas a título transitório, conferir proteção a uma denominação a nível nacional (não afetando trocas comerciais no interior da União Europeia ou internacionais), com efeitos a partir da data de apresentação do pedido à Comissão. A proteção nacional transitória perde valor na data em que for tomada uma decisão por parte da União Europeia. Caso a denominação não seja registada a nível da União, as consequências de uma tal proteção nacional são da exclusiva responsabilidade do Estado-Membro em questão (CEE 1151/2012: Artigos 9 e 15).

5. Submeter a nível da União Europeia

Um processo aprovado pelo Estado-Membro é então encaminhado à Comissão Europeia através da entrega dos documentos requisitados a nível nacional acompanhados da declaração do Estado-Membro sobre seu parecer favorável ao pedido, bem como a referência de publicação do caderno de especificações (CEE 1151/2012: Artigo 8).

É prioridade para a União Europeia assegurar o respeito uniforme em toda a União dos direitos de propriedade intelectual associados às denominações protegidas na mesma (CEE 1151/2012: parágrafo 19). Por haver uma valorização com exigências padrão em todos os Estados-Membros, propiciam-se condições de concorrência leal entre os produtores de bens que possuem estas denominações e melhora-se a credibilidade dos produtos aos olhos dos consumidores. Além disso, está prevista a promoção da criação de mecanismos para sua proteção em países terceiros, contribuindo para que a qualidade dos produtos e do seu modelo de produção sejam reconhecidos como uma mais-valia (CEE 1151/2012, parágrafo 20).

Caso já haja o registro de marca, ou a própria proteção europeia, do produto que pretende adquirir a DOP, IGP ou ETG, este processo será negado ou, no caso

de já estarem registadas, declaradas nulas, por motivos de conflito com uma marca anterior (CEE 1151/2012: parágrafos 54 e 55).

6. Implementação dos símbolos nas embalagens e sistema de controle

A fim de garantir a plena aplicação dos cadernos de Especificação estabelecidos há a necessidade de implementação de sistemas de controle eficazes. O processo deve ser executado por uma empresa de auditoria especializada, imparcial e eficaz, registrada na União Europeia (CEE 1151/2012: parágrafos 47 e 48). Tanto as normas europeias (normas EN), elaboradas pelo Comitê Europeu de Normatização (CEN), como as normas internacionais, elaboradas pela Organização Internacional de Normatização (ISSO), são utilizadas na acreditação destes organismos de controle¹⁶⁷, bem como por estes organismos nas suas operações (CEE 1151/2012: parágrafo 49).

Os Estados-Membros são responsáveis por tomar medidas administrativas e judiciais adequadas para prevenir ou impedir a utilização ilegal das Denominações de Origem Protegidas e das Indicações Geográficas Protegidas produzidas ou comercializadas no seu território¹⁶⁸. Para tanto, os Estados-Membros definem os procedimentos a serem instalados e designam as autoridades responsáveis por sua execução¹⁶⁹ (CEE 1151/2012: Artigo 13). Devido ao encargo destes controles, os Estados-Membros são autorizados a cobrar uma taxa para garantir sua aplicabilidade¹⁷⁰ (CEE 1151/2012: parágrafo 51).

¹⁶⁷ A acreditação dos organismos de controle é estabelecida conforme os termos do Regulamento (CE) nº 765/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, que determina os requisitos de acreditação e fiscalização do mercado relativos à comercialização de produtos.

¹⁶⁸ A legislação atual (CEE 1151/2012: Artigo 13) estabelece que as denominações registadas na União são protegidas contra:

- a) Qualquer utilização comercial direta ou indireta de uma denominação registada por produtos terceiros a fim de explorar a reputação da denominação protegida, inclusive se os produtos forem utilizados como ingredientes;
- b) Qualquer utilização abusiva, imitação ou evocação, ainda que a verdadeira origem dos produtos ou serviços seja indicada, ou que a denominação protegida seja traduzida ou acompanhada por termos como «género», «tipo», «método», «estilo» ou «imitação», ou similares, inclusive se os produtos forem utilizados como ingredientes;
- c) Qualquer outra indicação falsa ou falaciosa quanto à proveniência, origem, natureza ou qualidades essenciais do produto, que conste na embalagem ou seja utilizado na publicidade do produto em causa, bem como contra o acondicionamento do produto em recipientes suscetíveis de dar uma impressão errada sobre a origem do produto;
- d) Qualquer outra prática suscetível de induzir o consumidor em erro quanto à verdadeira origem do produto.

¹⁶⁹ Essas autoridades devem oferecer garantias adequadas de objetividade e de imparcialidade e ter ao seu dispor o pessoal qualificado e os recursos necessários para o desempenho das suas funções (CEE 1151/2012: Artigo 13)

¹⁷⁰ Sem prejuízo do disposto no Regulamento (CE) n. 882/2004 (Título II, Capítulo VI), os Estados-Membros podem cobrar uma taxa destinada a cobrir as despesas de gestão dos regimes de

Por se tratarem de denominações da União, é obrigatória a utilização dos símbolos mencionados anteriormente. A presença do selo indicativo promove o reconhecimento dos consumidores a esta categoria de produtos e as garantias que lhe estão associadas, simplificando a identificação dos mesmos no mercado, bem como facilitando o seu controle (CEE 1151/2012: parágrafo 28). Este controle se faz importante a fim de assegurar a utilização adequada das denominações incluídas no registro e impedir práticas suscetíveis de induzir em erro os consumidores (CEE 1151/2012: parágrafo 29).

Cabe ressaltar que se deve ter muita atenção ao estabelecer os sistemas de controle de um produto protegido, pois este mecanismo pode ser a salvação ou condenação do sucesso desta certificação. Um exemplo claro dessa dificuldade pode ser percebido pelos queijos tradicionais que, por serem os primeiros a receberem o selo DOP, tiveram que ultrapassar dificuldades para evitar que desaparecessem. Segundo Barbosa (2013: 44), em rigor, os queijos tradicionais, para serem considerados DOP, devem ter: “uma só área geográfica previamente definida, devem ter uma raça específica produtora do leite, devem ter uma tecnologia de produção tradicional e um controlo higio-sanitário rigoroso da produção e ainda um controlo químico e sensorial do queijo”. Os queijos foram uma das primeiras categorias de produtos registrados por Portugal, já que estes iniciaram suas regiões delimitadas a partir de 1984¹⁷¹ através de estudos do grupo de investigação do Instituto Nacional de Investigação Industrial (INII). A zona demarcada do Queijo Serra da Estrela¹⁷² é um exemplo deste trabalho, pois foi realizado um estudo exaustivo desse queijo durante mais de dez anos (1965-1975) contribuindo para o reconhecimento e valorização do produto. Implementada a regulamentação a nível da União enviaram-se os dossiês para Bruxelas e conquistou-se a proteção por Denominação de Origem Protegida (DOP). Contudo, observa Barbosa (2013:44-45):

“Passados trinta anos sobre o início dessa acção o consumidor português tem ainda, curiosamente, pouca informação sobre este processo e sobre a mais valia que representa comprar um queijo certificado de uma

qualidade, incluindo as decorrentes do tratamento dos pedidos, das declarações de oposição, dos pedidos de alterações e dos pedidos de cancelamento (CEE 1151/2012: Artigo 47º)

¹⁷¹ Com o Decreto Regulamentar n.º 146/84 de 9 de maio de 1984 para a criação de “regiões demarcadas para queijos tradicionais”.

¹⁷² Decreto regulamentar n.º 42/85, de 5 de julho de 1985.

determinada Denominação de Origem. Há razões para isso. Os próprios produtores não estão de alma e coração com o processo e verifica-se com frequência um desinteresse pela certificação”.

Provavelmente a raiz desta falta de sentimento de pertencimento por parte dos produtores em relação à Denominação de Origem é porque este processo não partiu de um sentimento de necessidade interno e foi sim imposto pela via política, que buscava adequar-se rapidamente às regras impostas, visando o aceite de entrada na União Europeia. Por este motivo, os processos de Denominação de Origem dos queijos tradicionais foram realizados apressada e burocraticamente, dificultando a sua posterior aplicação prática no dia-a-dia do produtor. Este excesso de burocracias elevou excessivamente o custo de produção, fazendo com que os produtores deixassem de vender o queijo com a Denominação de Origem Protegida e fizessem uma produção paralela com a denominação da vila, como o Queijo de Seia na região do Queijo Serra da Estrela, por exemplo. A partir da primeira versão do caderno de especificações entregue a União conseguiu-se estabelecer algumas mudanças que diminuiriam estas dificuldades. A mais recente delas, publicada em 2013¹⁷³, permite a produção de Queijo Serra da Estrela em tamanho menor. Esta mudança traz bons resultados pois, por se tratar de um produto caro, o fato de poder ser vendido menor diminui proporcionalmente o preço final por unidade, tornando-o mais competitivo no mercado.

4.1.2 Estudo de Caso: Processo de Indicação Geográfica Protegida do Pastel de Tentúgal¹⁷⁴

Já na década de 80 os doceiros da região de Tentúgal sentiram a necessidade de se encontrarem para discutir seus problemas bem como para buscar possibilidades de proteger o Pastel de Tentúgal, pelo que criaram a “Associação dos Pasteleiros de Tentúgal”. Juntos definiram que deveriam registrar o

¹⁷³ Regulamento de Execução (UE) N. 562/2013 de Comissão de 14 de junho de 2013 que aprova a alteração do caderno de especificações da Denominação de Origem Protegida «Queijo Serra da Estrela». Assim passa a ser permitida a comercialização deste produto num formato menor (0,5 kg), dimensão mínima em que mantém as características organolépticas específicas. Por conseguinte, o diâmetro do queijo é diminuído em conformidade, passando de 11 para 9 cm. Acedido em 23 de agosto de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:167:0010:0014:PT:PDF>

¹⁷⁴ Dados obtidos em entrevista, com gravação de áudio, com Olga Cavaleiro, presidente da Associação de Pasteleiros de Tentúgal, grã-mestre da confraria da doçaria conventual de Tentúgal e Presidente da Federação das Confrarias de Portugal, nos dias 02 de março e 01 de junho de 2015.

pastel, já que este tem uma preparação peculiar e está intimamente ligado ao território a que pertence. Este registro deveria ser feito em nome de uma associação, para o uso da marca não ser privilégio de apenas um pasteleiro e sim do grupo de associados, ao mesmo tempo que produtores externos ficariam proibidos de a usar. A marca Pastel de Tentúgal é então por eles registrada junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Entretanto, com a entrada de Portugal na União Europeia, houve mudanças na lei de propriedade industrial, passando a ser seguida a legislação que resguarda os produtos a partir de Denominações de Origem Protegida (DOP) e Indicações Geográficas Protegida (IGP), conforme vimos anteriormente. Com isso, todos os sistemas de proteção de produtos gastronômicos mudaram e os registros de marca anteriores perderam força. Por já não ter grande valia, a associação de pasteleiros de Tentúgal deixou de pagar as taxas ao INPI, perdendo este registro inicial.

Na década de 90 o Pastel de Tentúgal estava, então, desvalorizado, descaracterizado, sem referencial de qualidade, sem identidade, sem diferencial, sendo apenas mais um produto no mercado. Como não havia norma ou registro, os pasteleiros de Tentúgal, quando saíam da vila, passavam a fazê-lo em outros lugares e ensinavam a receita a outros profissionais. Assim, nessa altura, era encontrado o fabrico do Pastel de Tentúgal por todo o país, sem padrão de sabor e apresentação, nem mesmo entre os doceiros da própria região de origem. Na altura havia dez pasteleiros em Tentúgal, mas não havia nenhuma normativa que identificasse a referida iguaria, pelo que cada qual o fazia ao seu modo e vendia a história como era o seu entendimento sobre o pastel. Como era apreciado pelos consumidores pelo seu sabor e pelo peso histórico e cultural com o qual já era relacionado, vendia-se bem, mesmo nessas condições.

Porém nos anos dois mil, os pasteleiros sentiram novamente a necessidade de buscar uma forma de proteção do produto, não somente por aquilo que ele representava em termos culturais, mas também para proteger a economia local. Neste momento houve uma conscientização e envolvimento de toda a comunidade e foi proposto pela Câmara Municipal de Montemor-o-Velho que se fizesse a certificação por Indicação Geográfica Protegida. Nessa altura quem estava como vereador da cultura era Pedro Machado, que, como havia sido presidente da entidade de Turismo do Centro, tinha conhecimento pleno da causa e poderia viabilizar a entrada deste processo nas respetivas instâncias governamentais. Ficou

a cargo da Associação de Pasteleiros de Tentúgal, com o apoio da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho e da Junta de Freguesia de Tentúgal, realizar o levantamento de dados necessários à instrução do processo. A partir de 2004-2005 se começa a buscar informações através do entendimento da legislação europeia de Indicações Geográficas Protegidas e do estudo dos processos já realizados em Portugal.

Foi procurada informação junto ao Ministério da Agricultura, por ser a instituição responsável pelo registro de indicações geográficas em Portugal, bem como junto de algumas associações de produtores que já tinham seu processo aprovado pela União Europeia. Dentre as associações consultadas está a do Queijo Serra da Estrela, já que este foi um dos primeiros produtos portugueses a receber proteção a nível na União, tendo assim tempo de experiência suficiente para a apresentação de problemas quanto à forma de construção do processo, o que poderia vir a auxiliar a elaboração de novos cadernos de especificações. A outra associação de produtores procurada foi a dos ovos moles de Aveiro, já que esta foi a primeira a conquistar uma proteção IGP para um produto de pastelaria em Portugal, sendo então a que tinha a construção do processo mais parecida com a que viria a ser elaborada pela associação dos pasteleiros de Tentúgal. Procuraram colher benefícios dos acertos e dos erros desses processos anteriores, munindo-se de instrumentos para definirem o caminho que queriam seguir, aumentando as hipóteses de sucesso.

Elaborar um processo de certificação não é uma tarefa simples, pois a maneira como ele é planejado acarreta resultados decisivos no sucesso ou não da certificação, podendo este até mesmo matar um produto, como quase sucedeu com os queijos tradicionais portugueses, como vimos anteriormente neste capítulo. Um processo de certificação deve ser ponderado e refletido sobre o que são os interesses para os produtores, os consumidores e para o produto em si. Por isso, a Associação de Pasteleiros de Tentúgal procurou fazer o seu processo de certificação equilibrando o triângulo de interesses: o produto, o produtor e o consumidor. “Quando o processo de certificação se vira contra o produtor, com processos extremamente complexos e onerosos, vira-se também contra o produto,

pois este não consegue manter-se no mercado” (Olga Cavaleiro¹⁷⁵). Assim, a Associação de Pasteleiros de Tentúgal percebeu que deveria realizar uma certificação por IGP, de forma a valorizar tanto o produto como o produtor, sem onerar a produção e não acarretando elevados preços para o consumidor final. Caso contrário o processo de certificação poderia vir a tornar-se um obstáculo na valorização do produto.

Para o levantamento dos dados necessários, houve uma parceria com o curso de Engenharia Alimentar da Escola Agrária de Coimbra, que disponibilizou uma estudante para estagiar em Tentúgal, que realizou o protocolo de recuperação sob a supervisão e acompanhamento da presidente da Associação, Olga Cavaleiro. Para a definição do que é o Pastel de Tentúgal foi elaborado, conforme normativa da União Europeia, um caderno de especificações sobre o produto em termos de análise sensorial, apresentação, análise química, matérias primas e percentuais mínimo e máximo de variação.

Como nesta altura não havia normativa a seguir, cada pasteleiro fazia o pastel à sua maneira. Foram realizados testes às cegas, para juntos chegarem à conclusão de quais seriam as características que definiam um bom pastel em termos de sabor, aroma, textura e apresentação. Importante ressaltar que em nenhum momento houve qualquer imposição aos produtores associados do Pastel de Tentúgal e que todas as definições foram construídas em comum acordo. Foi também especificado o processo de produção, contudo sem detalhamento minucioso, evitando que o produto fosse facilmente reproduzido em outros locais¹⁷⁶. Estas análises sensoriais às cegas continuam a ser realizadas duas vezes ao ano e é um exercício interessante, pois os pasteleiros provam os trabalhos uns dos outros, criticam-se e criam uma certa pressão, para que se sigam corretamente as normas especificadas no processo de IGP.

No processo inicial de elaboração dos documentos necessários para a conquista da Indicação Geográfica Protegida havia seis, dos dez pasteleiros de Tentúgal, envolvidos no processo. Hoje já houve a adesão de mais duas pastelarias, estando apenas outras duas sem seus pastéis certificados. No entanto, segundo a

¹⁷⁵ Frase pronunciada na entrevista, com gravação de áudio, de Olga Cavaleiro em 02 de março de 2015.

¹⁷⁶ Devido ao fato de este processo ficar disponível online na página da União Europeia.

nossa entrevistada, esse desinteresse deve-se aparentemente a fatores bem particulares das vidas dos respectivos produtores¹⁷⁷.

Para poder ser certificada e ter o direito de utilizar o IGP, uma unidade de produção precisa estar licenciada. Sabendo disso, quando entraram com o pedido, os pasteleiros de Tentúgal já estavam regularizados junto a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE). Visando garantir o fabrico do pastel de forma tradicional, conforme exigência para a Indicação Geográfica Protegida, a associação enviou um ofício a ASAE, defendendo que, para não perder suas características originais, precisava utilizar penas de galinha para espalhar a manteiga na quantidade correta e panos úmidos para evitar o ressecamento da massa. Neste mesmo documento já foram sugeridas maneiras de estas práticas não acarretarem riscos à segurança alimentar. Prontamente a ASAE deferiu o pedido, desde que respeitada a normativa preventiva sugerida pela própria associação.

O processo de IGP do Pastel de Tentúgal foi iniciado em 2004 sob a supervisão da Eng^a. Ana Soeiro do Ministério da Agricultura. Esta engenheira direcionou a defesa da Indicação Geográfica do pastel na relação entre a produção e as condições específicas do microclima daquela região, já que a proximidade do rio Mondego e do Atlântico, gera condições perfeitas para a elaboração do pastel. Na fase final do processo, alterações administrativas no Ministério da Agricultura fizeram com que a Eng^a. Ana Soeiro fosse afastada do processo de Tentúgal e a Eng^a. Cristina Hagaton assumiu esta posição. A Eng^a. Hagaton questionou a argumentação de defesa estabelecida, pois, apesar de as condições climáticas terem influência real no resultado da massa extremamente delicada do pastel, se este fosse o diferencial apresentado à União seria necessário, então, defender por que razão apenas naquela pequena vila haveria essas condições ideais e nas suas vizinhas não¹⁷⁸. Com este novo entendimento, o foco de defesa de ligação do produto à terra passou a ser através de registros históricos do reconhecimento da arte do saber fazer desta região, procurando fundamentar a íntima relação deste povo com a produção do doce. Então a defesa de Indicação Geográfica do Pastel de

¹⁷⁷ Em um caso a razão deve prender-se ao recente falecimento do proprietário. No outro caso, a proprietária, por ser já de muita idade, não manifesta interesse em preocupar-se com este processo burocrático, deixando para quem vier a continuar o negócio essa preocupação.

¹⁷⁸ Entende-se que, caso a região de produção delimitada pela IGP fosse maior, poderia se defender o argumento do micro-clima, mas, como se trata apenas de uma pequena vila, não tem como haver grandes diferenças em relação as terras que estão à sua volta, como Montemor-o-Velho, Leria e Coimbra.

Tentúgal ficou a ser a origem do produto e sua reputação, isto é a história e o saber fazer que estão na base da associação entre o pastel e a vila de Tentúgal.

Para auxiliar no levantamento dos dados da pesquisa a Associação de Pasteleiros contou com a colaboração da já mencionada estagiária do curso de Engenharia Alimentar da Escola Agrária de Coimbra. Já o embasamento histórico inicial, necessário para o processo de certificação, foi feito pela estudante de história Sílvia Carvalho no seu trabalho de conclusão de curso, orientado pela Doutora Maria José de Azevedo Santos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra¹⁷⁹. Contudo, com a mudança de foco na gestão da Eng^a. Cristina Hagaton, houve a necessidade de aprofundamento deste estudo buscando fontes literárias e documentais comprobatórias de ligação do pastel à vila. Então, com o objetivo inicial de garimpar referências antigas ao Pastel de Tentúgal, que justificassem o seu prestígio e a antiga relação com a vila, foi instituída a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal. Conseguiu-se assim reunir uma quantidade interessante de documentos, que acabou por resultar na publicação, já várias vezes mencionada, do livro *O Pastel de Tentúgal na Literatura*.

Com este trabalho, conseguiu-se comprovar a ligação do produto à terra, pois o que essas fontes demonstram é que, quando se fala em Pastel de Tentúgal, lembra-se a vila de Tentúgal, porque foi lá que nasceram e se desenvolveram. Nela foram originalmente produzidos e comercializadas e foi através de Tentúgal que eles ganharam fama e reputação. Olga Cavaleiro frisou que foi através dessas pequenas ajudas dos amigos do pastel, que lhes entregaram preciosos documentos, que embasaram essa fundamentação de ligação pela reputação, argumentação decisiva para trazer a Tentúgal a Indicação Geográfica Protegida.

Ao fim deste trabalho de pesquisa e fundamentação, o processo foi entregue ao Ministério da Agricultura e analisado pela Eng^a. Cristina Hagaton, que concedeu o título transitório de Indicação Geográfica e encaminhou o dossiê para análise da Comissão Europeia, em Bruxelas. Esta, por sua vez, apenas exigiu um ofício com alguns breves esclarecimentos e concedeu a Indicação Geográfica Protegida ao Pastel de Tentúgal. Quando foi concedido o reconhecimento de IGP, houve uma grande divulgação espontânea na televisão, jornais e internet, mobilização que

¹⁷⁹ Este trabalho foi recentemente publicado pela Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal no livro *O Pastel de Tentúgal na Literatura* (2012) que é largamente explorado nesta dissertação.

espelha bem o impacto social destas certificações de qualidade de produtos tradicionais.

Importa, no entanto, ter presente qual o exato espectro de atuação da IGP. Ela apenas defende que exclusivamente os produtores registrados, localizados na região determinada, e que cumprem os mandamentos do caderno de especificações, podem comercializar o doce Pastel de Tentúgal. Isso garante, somente, a exclusividade da designação e não do modo de produção. Tal significa que, desde que lhe atribuam um nome diferente, outros pasteleiros podem vender um doce muito similar (em formato e características) sem respeitar norma alguma.

Devido a estas limitações da certificação atribuída, os pasteleiros sentem algum desalento e deixaram de valorizar a IGP conquistada. Gostariam, numa fase seguinte, de registrar o modo de fazer e o formato do pastel, mas estas características somente podem ser registradas em um doce novo. Receitas tradicionais são consideradas de domínio público, sendo seu registro considerado uma ação contra a livre concorrência. Na verdade, não se pode registrar algo que pertence ao patrimônio imaterial. Chegaram a tentar registrar o processo de produção da massa do pastel (a espessura e todas as suas características), mas não foi admitido pela legislação comunitária europeia.

Segundo a Presidente da Associação de Pasteleiros de Tentúgal, “ainda se vendem muitos pastéis que não são de Tentúgal, dificultando a percepção do consumidor de o que é um bom pastel”. Visando combater estes plágios, está se desenvolvendo uma base de dados junto à Sativa¹⁸⁰ (organismo de certificação que os acompanha), que, para além de certificar os pasteleiros também certificaria os revendedores do produto original. Com estes mecanismos, será viabilizado o rápido rastreio dos produtos certificados pelo país, podendo ser constatada e denunciada a comercialização indevida com a denominação Pastel de Tentúgal de produtos que não são elaborados na região determinada pela IGP.

Cavaleiro lamenta que no caso dos produtos de pastelaria certificados este problema é agravado, pois, ao contrário do queijo e do vinho, por exemplo, os Pastéis de Tentúgal não têm um rótulo onde possam fixar o selo da União Europeia

¹⁸⁰ Organismo de certificação que faz vistorias nos produtores duas vezes ao ano e controla se estão cumprindo as normas do caderno de especificações. Também é esta empresa que emite os certificados aos pasteleiros, que virão a ser fornecidos para os revendedores e distribuidores do pastel.

que os identifica como IGP. A apresentação e formato do Pastel de Tentúgal leva o consumidor a comprar pelo reconhecimento visual e não pergunta se o doce provém da região certificada. Por este motivo, há muitos pastéis no mercado que, mesmo parecendo com os de Tentúgal, não são de lá e isso confunde o consumidor, que não consegue ter a referência de o que é o Pastel de Tentúgal.

Hoje cada pastelaria em Tentúgal, autorizada a produzir o pastel, tem um certificado impresso. Busca-se que, com a implementação da base de dados, todo o distribuidor ou revendedor do pastel também receba um certificado. Assim, quando o cliente solicitar a informação se o pastel é de Tentúgal, poderá exigir o certificado impresso. Esta ação de certificação dos revendedores e distribuidores, comprovando que comprou Pastel de Tentúgal IGP, é uma forma interessante de se amenizar o problema rapidamente. Contudo, a pretensão de entregar um certificado impresso em folha comum não nos parece efetivo. Para surgir efeito desta ação sugerimos a produção de placas, como se fossem prêmios, para com sua beleza e imponência chamar a atenção do consumidor que, mesmo sem ter conhecimento prévio da existência desta certificação, irá perceber a existência de uma placa no estabelecimento e assim passará a estar informado sobre a mesma.

Quanto aos controles seguidos pelos pasteleiros, consta das normativas do caderno de especificações a exigência de controle das matérias primas utilizadas na produção. Contudo, estes registros são feitos em planilhas físicas, informações a que o consumidor final não tem acesso. Claro que os pastéis vendidos em caixa levam o selo da União Europeia e o código de rastreio. O principal revendedor do produto, a cadeia de supermercados Continente, é um cliente que faz vistorias duas vezes ao ano, a partir de uma encomenda aleatória. Contudo, o consumidor que adquire uma caixa de Pastel de Tentúgal, apesar desta conter o selo com o código de rastreabilidade, não tem como receber as informações do rastreio de forma prática. Quanto à possibilidade, por nós colocada na entrevista (e por comparação com o que se passa com os Doces de Pelotas que será apresentado no próximo capítulo), de informatização deste processo, Olga Cavaleiro referiu que Tentúgal ainda têm um longo caminho a trilhar nesse sentido.

Em suma, não obstante as “limitações” da atribuição da IGP, responsáveis por alguma incredulidade dos produtores quanto às suas vantagens, os efeitos positivos desse processo devem ser sublinhados, a saber: a organização e regularização das pastelarias; uma maior união entre os pasteleiros; uma maior

uniformização da qualidade do Pastel de Tentúgal; uma maior atenção por parte dos pasteleiros às regularidades de higiene, assim como à qualidade dos pastéis.

Quando se está no presente parece que ainda não se evoluiu muito, mas a associação de pasteleiros de Tentúgal já alcançou conquistas importantes. Por exemplo, estes produtores, que haviam abandonado o selo numerado das caixas, que fica com o registro, já voltaram todos a utiliza-lo e a valorizar o IGP do pastel. Para o ano de 2015 está previsto: o desenvolvimento do referido banco de dados e entrega dos certificados a todos os representantes e distribuidores de Pastel de Tentúgal; a produção de papéis informativos sobre o que é a IGP, para serem colocados no interior de todas as caixas de pastéis comercializadas ao cliente final.

5 MECANISMOS DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL

No Brasil a valorização de produtos gastronômicos ocorre de duas formas. A primeira é a patrimonialização de bens imateriais, onde o foco está no saber-fazer das pessoas. A segunda é baseada no modelo europeu de Denominações de Origem Protegida (DOP) e Indicações Geográficas Protegida (IGP), anteriormente apresentado neste trabalho. Veremos em seguida a base conceitual e histórica destas diferentes formas de valorização de produtos gastronômicos que acontecem no Brasil, finalizando com o exemplo prático dos Doces de Pelotas¹⁸¹.

5.1. Processo de Patrimonialização de Bens Imateriais

O processo internacional relacionado com a salvaguarda de questões culturais é marcado pela Convenção da UNESCO sobre o Patrimônio Mundial Cultural e natural, de 1972, que definia o patrimônio cultural com um conceito que abrangia apenas edificações e o meio ambiente. Aprofundando esta designação, foi lançada, em 1989, a “Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional Popular”, que fundamentava o que hoje é conhecido como patrimônio cultural imaterial, chamado também de ‘intangível’. No entanto, neste momento ainda não aparecem estas expressões, o documento referia-se apenas à cultura tradicional e popular (Maciel, 2005: 440). Com a *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*, aprovada pela Unesco em 2003, os bens imateriais foram caracterizados como expressões, representações, conhecimentos, práticas e técnicas - aliado a objetos, artefatos e lugares que lhe são associados – que representam grupos e indivíduos. O patrimônio cultural é de caráter dinâmico, sendo constantemente recriado e transformado em função das adaptações necessárias ao ambiente, gerando um sentimento de identidade e pertencimento da respectiva cultura. Foi esta a noção de Bem de Natureza Imaterial utilizada para a construção

¹⁸¹ Cabe observar que, no caso da valorização dos Doces de Pelotas, a Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL), apesar de por definição não ter relação com o setor gastronômico, desde 1995, quando assumiu a Feira Nacional do Doce, tem investido nesta característica cultural como meio de promover a região como um todo. Michele de Lima, atual gerente da Fenadoce, afirma que os dirigentes da CDL foram visionários que desenvolveram o setor lojista, do qual são fruto, a partir desta reputação doceira. Além de investirem fortemente na feira, transformando-a em um dos maiores eventos do Estado, também foram os proponentes das duas formas de valorização apresentadas nesta dissertação: Patrimônio Cultural Brasileiro e Indicação de Procedência. Lima nos relata que, frente ao atual risco de se perder a IP, o objetivo da CDL passou a ser a valorização e proteção desta conquista. Ao decorrer deste capítulo será esclarecido como estes processos ocorreram e porque há este risco mencionado por Lima.

das diretrizes de elaboração do *Inventário Nacional de Referências Culturais* brasileiro, que será abordado neste capítulo (Freire, 2005: 16).

No Brasil, é em 1936 ocorrem os primeiros movimentos relacionados aos processos de patrimonialização. Este marco é traçado quando o então Ministro da Educação e Saúde, Gustavo Capanema¹⁸², preocupado com a preservação do patrimônio cultural brasileiro, pediu a Mário de Andrade¹⁸³ a elaboração de um anteprojeto de Lei para salvaguarda desses bens. Em seguida, confiou a Rodrigo Melo Franco de Andrade¹⁸⁴ a tarefa de implantar o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN). Assim, em 13 de janeiro de 1937 a Lei nº 378, no governo de Getúlio Vargas, criou o SPHAN, que posteriormente deu origem ao IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional)¹⁸⁵ que permanece até o presente. Desde sua concepção este órgão vem realizando um trabalho permanente de identificação, documentação, proteção e promoção do patrimônio cultural brasileiro. Em 30 de novembro de 1937 foi promulgado o Decreto-Lei n. 25 de 1937, que organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. A partir deste momento houve o treinamento de técnicos especializados e iniciaram ações de tombamentos¹⁸⁶, restaurações e revitalizações do patrimônio nacional

¹⁸² Gustavo Capanema (1899-1985) em suas primeiras atividades políticas vinculou-se ao grupo de “intelectuais da rua da Bahia”, em Belo Horizonte, do qual também faziam parte Carlos Drummond de Andrade e outras futuras figuras importantes das letras e da política brasileira. Quando tornou-se Ministro da Educação e Saúde, trouxe Carlos Drummond de Andrade como seu chefe de gabinete. O poeta Drummond teve importante papel na criação do Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), auxiliando em diversos momentos da elaboração deste importante projeto (Acedido em 24 de agosto de 2015, em: <http://www.projetoememoria.art.br>).

¹⁸³ Mário de Andrade (1893-1945) foi poeta, ficcionista, musicólogo, crítico de arte e folclorista. É reconhecido nacional e internacionalmente por ter exercido uma grande influência na literatura moderna brasileira. Era amigo próximo de Carlos Drummond de Andrade (apesar da coincidência dos nomes, não tinham nenhum grau de parentesco) sendo registrada a troca de cartas entre os dois em vários poemas de ambos. (Acedido em 24 de agosto de 2014, em: <http://www.projetoememoria.art.br>).

¹⁸⁴ Rodrigo Melo Franco de Andrade (1893-1969) foi contista, ensaísta, jornalista e advogado. Chefiou o então Serviço do Patrimônio Histórico Nacional desde o princípio do projeto até sua aposentadoria em 1968. Para este audacioso projeto ele contou com a colaboração de outras personalidades a nível cultural no Brasil, como Oswald Andrade, Manuel Bandeira, Afonso Arinos, Lúcio Costa e Carlos Drummond de Andrade. (Acedido em 24 de agosto de 2015, em: <http://www.projetoememoria.art.br>).

¹⁸⁵ “O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) é vinculado ao Ministério da Cultura e é a autarquia federal “responsável por preservar os diferentes elementos que compõem a sociedade brasileira. Tendo como missão promover e coordenar o processo de preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro para fortalecer identidades, garantir o direito à memória e contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do Brasil, a responsabilidade do IPHAN implica em preservar, divulgar e fiscalizar os bens culturais brasileiros, bem como assegurar a permanência e usufruto desses bens para a atual e as futuras gerações” (Acedido em 23 de junho de 2015, em: <http://portal.iphan.gov.br>).

¹⁸⁶ Tombamento é o ato de reconhecimento de valor histórico, artístico ou cultural de um bem a partir da sua transformação em patrimônio oficial. Segundo o Decreto-Lei n. 25 de 1937 há quatro livros do Tombo (Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico; Livro do Tombo Histórico; Livro do

assegurando a maior parte do acervo arquitetônico e urbanístico do país. Entretanto, até então, a preservação do patrimônio cultural brasileiro ainda estava ancorada na proteção de edificações, paisagens e conjuntos históricos urbanos, tendo como instrumento legal disponível apenas o tombamento.

No entanto, na proposta entregue ao ministro Gustavo Capanema, em 1936, Mário de Andrade já defendia que o patrimônio cultural brasileiro compreendia muitos outros bens além de monumentos e obras de arte. Anos depois, Rodrigo Melo Franco de Andrade, em fala à Câmara do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional do Conselho Nacional de Cultura, reconheceu publicamente que “o acervo dos bens culturais compreendidos no campo de ação do órgão integrante do Conselho ultrapassa largamente a relação numérica dos bens inscritos nos livros do Tombo, bem como a fração dos que devem, por seus requisitos, ser incluídos no tombamento” (Andrade, 1987:71 apud Londres, 2000: 11). Esporadicamente, nas reuniões do Conselho Consultivo do órgão, eram discutidos os limites do tombamento como único instrumento de proteção adequado à diversidade do patrimônio cultural brasileiro (Londres, 2000: 11).

No decorrer dos anos, o conceito de patrimônio cultural, presente inicialmente no Decreto-Lei nº 25, veio sendo aprimorado e ampliado. A constituição Federal de 1988, artigos 215¹⁸⁷ e 216¹⁸⁸, ampliou a noção de patrimônio cultural, ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial. Os bens materiais, também chamado de tangíveis, como paisagens naturais, objetos, edifícios, monumentos e documentos, já vinham sendo protegidos desde 1937. Já os bens culturais imateriais, também chamados de intangíveis, que estão relacionados com os saberes, as habilidades, as crenças, as práticas, os modos de ser das pessoas,

Tombo das Belas Artes; e Livro do Tombo das Artes Aplicadas), quando um bem é inscrito em um destes livros passa a ser considerado tombado e protegido a nível nacional (Decreto-Lei n. 25, 1937: artigo 4º).

¹⁸⁷ O artigo constitucional n. 215 garante a todos o pleno exercício dos direitos culturais, protegendo as manifestações culturais dos diferentes grupos e, a partir da ementa constitucional n. 48 de 2005, passou também a estabelecer o Plano Nacional de Cultura. Este plano visa o desenvolvimento cultural do país além da defesa e valorização do patrimônio cultural brasileiro a partir da promoção de bens culturais. (Acedido em 24 de agosto de 2015, em: <https://quilombos.files.wordpress.com/2007/12/artigos-68-215-e-216.pdf>).

¹⁸⁸ O artigo constitucional n. 216 estabelece a divisão da composição de bens do patrimônio cultural brasileiro em material e imaterial, incluindo nos bens protegidos as formas de expressão, os modos de criar, fazer e viver; além das obras, objetos e demais espaços destinados a manifestações artístico-culturais e os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico que já eram salvaguardados. (Acedido em 24 de agosto de 2015, em: <https://quilombos.files.wordpress.com/2007/12/artigos-68-215-e-216.pdf>).

somente começaram a ser salvuardados a partir de 1988, quando foram estabelecidas novas formas de preservação.

Como se sabe, o Patrimônio Cultural Imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo para promover o respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana. É apropriado por indivíduos e grupos sociais como importante elemento de sua identidade.

Com o objetivo de criar instrumentos adequados ao reconhecimento e à preservação de bens culturais imateriais, que são de natureza processual dinâmica, o IPHAN coordenou os estudos que resultaram na edição do Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Este documento instituiu o “Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial”, que constituem o patrimônio cultural brasileiro e criou o “Programa Nacional do Patrimônio Imaterial” (PNPI). A partir deste Programa implementou-se o registro no “Inventário Nacional de Referências Culturais”. Com isso, os bens imateriais passaram a ser registrados nos seguintes livros: Livro de Registro dos Saberes; Livro de Registro das Celebrações; Livro de Registro das Formas de Expressão; e Livro de Registro dos Lugares. O decreto estabelece que a inscrição nestes livros deve ter como referência a continuidade histórica do bem, sua relevância nacional para a memória e a identidade, e que sejam referências dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (Decreto n.3.551/00, artigo 1.).

5.1.1 Passos para conquistar o título de Patrimônio Cultural do Brasil¹⁸⁹

1. Instauração do processo

A instauração de um processo de registro no Inventário Nacional de Referências Culturais pode partir tanto do Ministro de Estado da Cultura, como das instituições vinculadas ao Ministério da Cultura, como as Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal, ou ainda, das sociedades ou associações civis.

2. Instrução do processo de registro

Na instrução do processo deve constar a descrição pormenorizada do bem a ser registrado, acompanhada da documentação correspondente, e mencionar todos os elementos que lhe sejam culturalmente relevantes. São considerados aptos a

¹⁸⁹ Decreto n. 3.551/00, artigo 2º ao 7º.

desenvolver esta instrução os órgãos do Ministério da Cultura, pelas unidades do IPHAN, ou outra entidade, pública ou privada, que detenha conhecimentos específicos sobre a matéria, nos termos do regulamento de INRC. Contudo, independente do órgão responsável, a instrução do processo deve ser sempre supervisionada pelo IPHAN.

3. Parecer do IPHAN

Concluída a instrução, o IPHAN emitirá um parecer acerca da proposta de registro e o presidente do IPHAN a submeterá, acompanhada de sua documentação técnica, ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

4. Parecer do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural

Em reunião solene, a proposta é apresentada por um dos integrantes do Conselho Consultivo e, no final da explanação, debatem sobre a causa, votam e emitem o parecer, que é publicado no Diário Oficial da União. A partir da data de publicação do parecer do Conselho Consultivo, conta o prazo de trinta dias para eventuais manifestações sobre o registro.

5. O parecer final

O processo de registro, juntamente com as eventuais manifestações apresentadas, é levado à decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural. Em caso de decisão favorável, o bem será inscrito no livro de Registro correspondente e receberá o título de “Patrimônio Cultural do Brasil”¹⁹⁰.

6. A reavaliação periódica

O IPHAN é o órgão responsável por fazer a reavaliação dos bens culturais registrados, no mínimo, a cada dez anos e pôr a encaminhar para o Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, para que seja decidido sobre a revalidação do título de “Patrimônio Cultural do Brasil”. Caso o título não seja renovado, será mantido apenas o registro como referência cultural de seu tempo.

5.1.2 Estudo de Caso: Processo de Valorização dos Doces de Pelotas como Patrimônio Cultural do Brasil

No ano de 2005, a UNESCO abriu um edital para os municípios que acreditassem ser detentores de algum bem imaterial e desejassem protegê-lo. Os

¹⁹⁰ Cabe ao Ministério da Cultura manter o banco de dados com o material produzido durante a instrução dos processos, bem como realizar a divulgação dos bens registrados como “Patrimônio Cultural do Brasil”.

selecionados receberiam uma verba federal para subsidiar a investigação desta manifestação a partir da aplicação do Inventário Nacional de Referências Culturais. O processo de patrimonialização dos Doces de Pelotas teve início pelo próprio IPHAN, que, conhecendo a história da cidade, procurou o município propondo-lhe a inscrição.

Visando preservar a arte doceira desenvolvida na cidade a Secretaria Municipal de Cultura da Prefeitura Municipal de Pelotas (SECULT) inscreveu um projeto voltado para o inventário dos Doces de Pelotas. Este projeto envolveu uma rede de parceria estabelecida entre a SECULT, a Câmara de Dirigentes e Lojistas de Pelotas (CDL) e a 12ª Superintendência Regional do IPHAN, sediada em Porto Alegre, na capital do Estado do Rio Grande do Sul. Na divisão de tarefas, a CDL assumiu a proponente, a SECULT, por meio de seus técnicos, a supervisão e a UNESCO, por meio do Programa Monumenta¹⁹¹, e o IPHAN responsabilizaram-se pelo patrocínio do projeto (Rieth et al., 2008: 3)

Quanto à execução da pesquisa, ficou a cargo de pesquisadores do Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), através da aplicação da metodologia sugerida pelo IPHAN, com o objetivo de registrar e identificar a arte doceira. Seguindo os passos do Inventário Nacional de referências Culturais, o registro etnográfico foi dividido em três etapas: Preliminar, Identificação e Documentação.

Na etapa Preliminar formou-se a equipe de trabalho, que foi dirigida por Flávia Rieth¹⁹². Com base em pesquisas históricas, esta equipe delimitou os bens a serem inventariados como Doces de Pelotas - doces finos e coloniais. Neste planejamento da investigação, foram determinados os limites geográficos que seriam abrangidos, decidindo-se pela configuração *Pelotas Antiga* e *Pelotas*, de modo a contemplar, também, as pequenas cidades que desmembraram-se do seu território ao longo dos

¹⁹¹ Programa de recuperação de centros históricos administrado pelo Ministério da Cultura e financiado pelo Banco Mundial. Pelotas participa deste programa desde 2001 recebendo recursos que vêm oportunizando a restauração de alguns prédios e a revitalização de aspectos do centro histórico (Rieth et al., 2008: 3).

¹⁹² Graduada (licenciatura e bacharelado) em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (1986), mestre em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (1991) e doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2000). Atualmente é professora associada da Universidade Federal de Pelotas. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase em Cultura e Patrimônio, Família e Parentesco e Antropologia Urbana, atuando principalmente nos seguintes temas: patrimônio cultural, cidade, identidade, socialidade, famílias, gênero e geração (Dados obtidos no currículo lattes da pesquisadora, acessado em 05 de setembro de 2015, em: <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4782161P3>).

anos, mas que comungam da mesma tradição doceira. Realizou-se, ainda, um levantamento bibliográfico, catalogando as obras que faziam referência direta ou indireta aos doces de Pelotas¹⁹³. Apesar de ser listada uma variedade de escritos acerca da tradição doceira em Pelotas, percebeu-se que estes não contemplavam a diversidade da tradição doceira na cidade, já que eram direcionados à relação com a tradição portuguesa e aos doces finos servidos nos suntuosos casarões¹⁹⁴. Visando preencher esta lacuna, a equipe de pesquisadores do INRC pelotense realizou entrevistas de cunho antropológico com diversos agentes desta história e, na falta destes, foram entrevistados os parentes mais próximos (Rieth et al., 2008: 4).

Entramos, assim, na segunda etapa do Inventário, na “fase de Identificação, a qual consiste na realização de entrevistas, registros audiovisuais, e delimitação dos bens inventariados”. Considerando a sobreposição dos critérios de espaço e tradição determinados, os critérios *rural e urbano* e *doces coloniais e doces finos*, a equipe de pesquisadores foi a campo, dividida em quatro duplas, onde cada dupla investigaria uma destas combinações estabelecidas. A identificação dos sujeitos a serem entrevistados deu-se por indicação, assumindo-se, portanto, uma abordagem em rede. Foi através das conexões estabelecidas pelas ligações interpessoais presentes nesta rede que indivíduos-chave para a disseminação desta tradição puderam ser identificados, proporcionando assim a “compreensão da dinâmica da

¹⁹³ Foram catalogadas 101 obras que abordam direta ou indireta aos doces de Pelotas (Rieth et al., 2008: 5).

¹⁹⁴ Com base nestas entrevistas constatou-se que os doces coloniais, raramente tratados na literatura disponível, agregam uma importante contribuição étnica italiana, francesa alemã e pomerana na doçaria tradicional da região de Pelotas e antiga Pelotas que não faziam parte da alta sociedade que frequentava estes casarões. Considerando a distribuição geográfica das duas vertentes da tradição doceira abordada neste estudo (doces finos e doces coloniais), percebe-se que os doces finos, cuja origem é atribuída à imigração portuguesa, encontram-se na Planície Costeira Interna, sobretudo onde é a sede do município de Pelotas, local onde havia maior concentração dos imigrantes portugueses caracterizados por pertencer a elite charqueadora regional. Já os doces coloniais, também chamados de doces de safra ou mesmo doces de tacho, foram destacados por sua origem na região econômica colonial, que era fortemente marcada pela fruticultura e pela presença de diversas etnias de imigrantes europeus, como italianos, alemães, pomeranos e franceses. Contudo, o grupo de pesquisadores percebeu que hoje a tradição doceira oscila entre formas de produção artesanais e industriais. Felizmente as diversas formas artesanais, com tradição, permanecem majoritariamente sendo desenvolvidas por famílias ou pequenas manufaturas domésticas localizadas na região colonial. Já as indústrias de maior porte concentram-se hoje em áreas urbanas, apesar de que em um passado próximo espalharam-se na região colonial dezenas de pequenas indústrias de conserva e compota (Rieth et al., 2008: 7). Sendo assim, a cartografia cultural analisada no INRC comprova o entendimento de que na cidade de Pelotas, tanto hoje como no passado, o doce apresenta-se em uma posição de destaque nos elementos formadores desta sociedade, sendo uma característica cultural que transpassa e une os diferentes grupos étnicos e sociais que a compõe (Rieth et al., 2008: 9).

tradição doceira: suas transformações e modificações através da circularidade dos saberes entre as diferentes classes sociais” (Rieth et al., 2008: 4).

Rieth et al. (2008: 5) observa que a tradição doceira em Pelotas é dividida em duas dimensões: a doméstica, vinculada à tradição familiar, transmitida entre gerações, e a de cunho comercial, visando lucro. Para alcançar seus objetivos, a equipe de pesquisadores teve que abordar ambos contextos. O primeiro foi “acessado por meio de contato com pessoas representativas na sociedade pelotense, que tiveram na cidade no século XX, e cujas trajetórias bibliográficas se cruzam com a cultura do doce” (idem, ibidem). Já o segundo foi facilitado pelo contato com o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às micros e pequenas Empresas) e a CDL (Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas), já que estas entidades estão diretamente envolvidas na organização do setor de produção e comercialização dos doces na cidade.

Na fase final, chamada de Documentação, foi concluído e organizado o acervo documental e audiovisual, além da conclusão da pesquisa com o preenchimento das fichas do INRC. O dossiê foi encaminhado ao IPHAN que emitiu parecer favorável em 09 de abril de 2014 e encaminhou para o Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural. Até a data não houve retorno da parte do IPHAN nacional ao pedido de registro dos Doces de Pelotas como *Patrimônio Cultural Brasileiro*.

Cabe ressaltar que o INRC visa resgatar o saber-fazer tradicional em sua essência, ou seja, como era executado entre o final do século XIX e o início do século XX. Suas análises conclusivas apontam para uma descaracterização destes produtos, devido às exigências higiênico-sanitárias impostas pelos órgãos reguladores. No caso dos doces de Pelotas, o grupo de pesquisadores defende que a proibição do uso do tacho de cobre¹⁹⁵, colher de pau¹⁹⁶, bem como dos doces

¹⁹⁵ No caso das panelas de cobre, é verdade que, quando mal higienizada, pode ser maléfica à saúde humana, mas Rieth afirma que, pelas entrevistas realizadas durante a elaboração do INRC, os pesquisadores perceberam que as doceiras pelotenses sabem explicar a correta higienização para evitar a oxidação do metal. Entretanto, a Anvisa declara que não há estudos que comprovem que a técnica tradicional usada para limpeza (à base de limão, vinagre e sal grosso) seja eficaz neste sentido.

¹⁹⁶ Quanto às colheres de pau, foram substituídas pelas de polipropileno, um termoplástico, indicadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). No entanto, as doceiras relatam, e comprovam, que após um ano de uso estas colheres diminuem centímetros consideráveis e perdem o formato original, provavelmente por derretimento devido à altíssima temperatura que os doces alcançam. Frente ao exposto, uma análise destes acontecimentos é inadiável. Para onde foram estes centímetros da colher? Como pode o sistema de vigilância sanitária permitir sua utilização sem verificar estes pormenores? As doceiras defendem que com a colher de pau nunca aconteceu nada parecido.

secos ao sol¹⁹⁷, comprometem a continuidade desta cultura. Rieth comenta ser contraditório o posicionamento do Governo Federal que, por um lado, resgata este saber através do investimento em projetos de pesquisa, como o INRC, mas também proíbe a continuidade de comercialização de produtos elaborados a partir destas práticas tradicionais. Como a produção dos Doces de Pelotas está ligada, basicamente, às famílias, que a têm como complementação de renda, a proibição de comercialização de produtos elaborados a partir práticas tradicionais, faz com que migrem para os métodos alternativos legalizados perdendo-se estes antigos saberes.

5.2 Processo de Certificação de Produtos Gastronômicos

O processo de certificação de produtos gastronômicos, a modelo do europeu, é mais recente no Brasil. Foi implementado em 14 de maio de 1996, pela Lei n.º 9.279 (lei que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial). O título IV da lei mencionada estabelece as normativas básicas para a implementação das aqui denominadas Indicações Geográficas (IG) como o guarda-chuva que abriga as Denominações de Origem e Indicações de Procedência. Com espinha dorsal baseada no modelo europeu, anteriormente apresentado neste trabalho, ficou a cargo do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) estabelecer as condições de registro das indicações geográficas brasileiras.

Segundo a legislação brasileira em vigor (Lei n.º 9.279/1996: Título IV), existem duas categorias de IG no Brasil: i). A Indicação de Procedência (IP)¹⁹⁸ refere-se a um nome geográfico tornado reconhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, independentemente de outras características. Logo, ela diz respeito à reputação ou notoriedade. Já a Denominação de Origem (DO)¹⁹⁹ designa um nome geográfico de uma região ou território no qual um produto ou serviço é peculiar, em virtude de qualidades diferenciais que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio

¹⁹⁷ Os doces secos ao sol são doces à base de frutas que são expostas ao sol sobre um tabuleiro, cobertas por uma tela para evitar a contaminação por insetos. Atualmente esta prática é proibida e os doces secos são produzidos em estufa.

¹⁹⁸ Art. 177. “Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”.

¹⁹⁹ Art. 178. “Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”.

geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. A legislação ainda determina que o uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local que atendem aos requisitos de qualidade estabelecidos. Por definição o modelo de reconhecimento está baseado na existência de atributos que diferenciam uma região ou território na elaboração de um dado produto ou serviço. As IGs contribuem, assim, para a preservação da biodiversidade, do conhecimento e dos recursos naturais nas comunidades que a recebem.

O INPI, a fim de cumprir a legislação que o incumbe de normatizar as formas de registros das indicações geográficas, estabelece os atos normativos n.º 134 e n.º 143, de 15 de maio de 1997 e 31 de agosto de 1998, respectivamente. O primeiro instituiu os formulários modelo que devem ser utilizados para a apresentação de requerimento de registro de uma Indicação Geográfica. Já o segundo delimita as normas de procedimentos a serem seguidos pelos aspirantes a uma IG. Recentemente, todas as especificações referentes às condições para registro das Indicações Geográficas no INPI foram reunidas na instrução normativa N. 25/2013, de 17 de setembro de 2013.

O Brasil - especialmente em função da diversidade cultural, dos ecossistemas tipificados e da tradição gastronômica e produtiva brasileira - é um país com grande potencial para implementar inúmeras Indicações Geográficas. Atualmente há quarenta e uma Indicações Geográficas brasileiras registradas no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) através de iniciativas do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Dentre estes produtos, vinte e dois são gêneros alimentícios, dos quais oito geograficamente pertencem ao estado do Rio Grande do Sul²⁰⁰.

A primeira Indicação Geográfica reconhecida no Brasil foi a dos vinhos do Vale dos Vinhedos, concedida em 2002 e demandada pela Associação de Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE). Não havia, à data, qualquer estrutura normativa anterior no país, assim as normas e regulamentos foram negociados ao mesmo tempo que o projeto se desenvolvia. As referências vieram pela observação das experiências internacionais, sobretudo francesas, para

²⁰⁰ Vinhos de Altos Montes (IP), de Monte Belo (IP), de Pinto Bandeira (IP), do Vale dos Vinhedos (IP/DO) e dos Vales da Uva Goeth (IP); Arroz do litoral norte gaúcho (DO); Carne bovina e derivados do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (IP); Doces Finos de Pelotas (IP).

definir os mecanismos de implementação mais adequados e as variáveis-chaves que deveriam estar presentes no Regulamento de Uso (Nierdele, 2011: 21).

A formatação de um sistema de IG no Brasil teve ampla participação de pesquisadores, sendo este um indicativo de forte ligação com o meio acadêmico, o que não difere do que se passa em outros locais (Nierdele, 2011: 21). As Indicações Geográficas²⁰¹, enquanto ferramenta coletiva de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios, permitem divulgar não apenas o produto, mas também sua herança histórico-cultural. As duas principais funções das IG são, por isso, agregar valor ao produto e proteger a região produtora.

Assim como na Europa, no Brasil o reconhecimento de um processo de Indicação Geográfica é resultado do esforço de um grupo de produtores, que se organizam para defender seus produtos de maneira voluntária, motivados pela procura de ganhos coletivos. Entretanto, por ser uma legislação recente no país, em muitos casos é a equipe do SEBRAE quem detecta um produto com potencial de ser protegido, e incentiva a abertura do processo, pois não existe uma organização dos produtores com o intuito de buscar a proteção de uma Indicação Geográfica para seus produtos, muitas vezes por simples falta do conhecimento de que aquele patrimônio pode ser protegido.

O trabalho se inicia com a articulação dos produtores para a construção do processo de reconhecimento da Indicação Geográfica, dando origem a uma entidade defensora da IG, como a, já referida, Associação de Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale). É esta entidade que, ao final do processo, geralmente é a encarregada de solicitar o reconhecimento da Indicação Geográfica ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). O grupo de interessados deve fazer o levantamento histórico-cultural, para buscar elementos capazes de provar que a região realmente tem a notoriedade para se tornar uma Indicação Geográfica de um determinado produto. Se faz importante uma busca por evidências concretas, baseadas em bibliografias, fotografias, reportagens de jornais e entrevistas, entre outras fontes.

²⁰¹ “O sistema de Indicações Geográficas deve promover os produtos e sua herança histórico cultural que é intransferível. Essa herança abrange vários aspectos relevantes: área de produção definida, tipicidade, autenticidade com que os produtos são desenvolvidos e a disciplina quanto ao método de produção, garantindo um padrão de qualidade. Tudo isso confere uma notoriedade exclusiva aos produtores da área delimitada” (GIESBRECHT et al, 2011: 16).

Após o embasamento teórico e defesa do reconhecimento daquele produto pela sociedade, inicia-se a construção de um sistema de garantia de qualidade para o produto (o chamado Regulamento Técnico de Produção). Este regulamento, à luz dos cadernos de especificações europeus, irá definir e documentar as etapas do processo de produção, demonstrando que se trata de um produto tradicional. Ainda serão descritos, neste regulamento, os métodos de verificação e rastreabilidade, as características do produto final e a sua apresentação junto ao mercado. O processo de fabricação do artigo (para o qual se requer o *status* de Indicação Geográfica) deve obedecer às exigências estabelecidas por lei, nas esferas municipal, estadual e federal. Sendo assim, todas as exigências da Vigilância Sanitária devem ser cumpridas.

O Conselho Regulador da IG deve ser constituído, sendo este o responsável pela gestão, manutenção e preservação da Indicação Geográfica regulamentada. Tem entre suas obrigações: orientar e controlar a produção, a elaboração e a qualidade dos artigos amparados pela IG, nos termos definidos no Regulamento Técnico de Produção. A formação do Conselho Regulador deverá privilegiar a participação de todos os membros da cadeia produtiva, da elaboração ao consumidor final, e de entidades tecnológicas que tenham relação com a atividade. Estando o processo concluído, a entidade responsável entra com o pedido de Indicação Geográfica junto ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

5.2.1 Passos para IG no Brasil²⁰²

1. Possíveis requerentes

O pedido de reconhecimento de um nome como Indicação Geográfica poderá ser solicitado por uma associação, instituto ou pessoa jurídica de representatividade coletiva, com legítimo interesse e estabelecida no respectivo território, como substituto processual da coletividade que tiver direito ao uso de tal nome geográfico. No caso de um único produtor ou prestador de serviço estar legitimado ao uso exclusivo do nome geográfico poderá este requerer o registro da Indicação Geográfica em nome próprio.

2. Construção do processo

²⁰² Dados retirados da instrução Normativa Nº 25/2013 do INPI.

O processo de pedido de Indicação Geográfica é dividido nas seguintes etapas:

I – Requerimento: este deverá referir-se a um único nome geográfico e ser apresentado em formulário próprio estabelecido pelo INPI, contendo:

- a) nome geográfico;
- b) descrição do produto ou serviço;

II – Instrumento que comprove a legitimidade do requerente;

III – Documento que comprove estarem os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção e prestação do serviço.

IV – Regulamento de uso do nome geográfico;

V – Instrumento oficial que delimita a área geográfica;

VI – Etiquetas, quando se tratar de representação figurativa da Indicação Geográfica ou de representação de país, cidade, região ou localidade do território;

VII – Comprovante de pagamento da retribuição correspondente.

No caso de pedido de registro de *Indicação de Procedência* ainda deverá conter:

VIII – Documentos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação de serviço;

IX – Documento que comprove a existência de uma estrutura de controle dos produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação de Procedência, bem como sobre o produto ou prestação do serviço distinguido com a Indicação de Procedência;

Já no caso de pedido de registro de *Denominação de Origem* ainda deverá conter:

VIII – Elementos que identifiquem a influência do meio geográfico, na qualidade ou características do produto ou serviço, que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.

IX – Descrição do processo ou método de obtenção do produto ou serviço, que devem ser locais, leais e constantes.

X – Documento que comprove a existência de uma estrutura de controle sobre os produtos ou prestadores de serviço, que tenham direito ao uso exclusivo da

Denominação de Origem, bem como sobre o produto ou prestação de serviço distinguido com a denominação de origem;

3. Encaminhamentos

I – O pedido deverá ser encaminhado para a sede do INPI, onde será protocolizado e submetido a exame formal, podendo ser feita exigência para a sua regularização, que deverá ser atendida no prazo de 60 dias, sob pena de ser definitivamente arquivado.

II – Aprovado no exame formal, o pedido será publicado para manifestação de terceiros, no prazo de 60 dias. Havendo manifestação, o requerente deverá apresentar uma contestação, tendo para isso igual prazo de elaboração.

III – Decorrido todos os prazos, será efetuado o exame do pedido e proferida a decisão ao pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica.

Quando deferido será automaticamente concedido e expedido o respectivo certificado de registro. O resultado positivo de concessão do registro da Indicação Geográfica será publicado na Revista Eletrônica da Propriedade Industrial – RPI:

O pedido de registro será indeferido, quando não forem observadas as condições estabelecidas na presente Instrução Normativa.

IV – Será aberto prazo para interposição de eventuais recursos tanto em processos deferidos como indeferidos, sendo estes analisados pelo INPI.

5.2.2 Estudo de Caso: Indicação de Procedência (IP) dos Doces de Pelotas por Indicação de Procedência²⁰³

No início dos anos 2000, os processos de Indicação Geográfica no Brasil ainda eram muito recentes e o SEBRAE era quem tinha maior conhecimento sobre o assunto. Diferentemente de alguns países da Europa, onde a prática já estava enraizada, no Brasil não havia, ainda, o costume de os produtores buscarem a Indicação de Procedência de seus produtos, quando estes representavam um valor

²⁰³ Esta explanação dos acontecimentos relacionados com o processo de obtenção da indicação de procedência Doces de Pelotas foi baseada em entrevistas realizadas com: Bárbara Heller componente da gerência do Sebrae Regional Sul no dia 15 de fevereiro de 2015 na sede do Sebrae em Pelotas; Michele de Lima, gerente da Fenadoce, realizada na sede do evento no dia 20 de fevereiro de 2015; Maria Helena Jeske, presidente da Associação de Doceiros de Pelotas, realizada no Mercado Público de Pelotas no dia 06 de dezembro de 2014 às 12h; e Paulo Fernando Estima, Secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Pelotas, realizada na Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Pelotas no dia 05 de fevereiro de 2005.

histórico-cultural importante ou possuíam características especiais pelo método de produção e pelas condições do seu local de procedência. Alguns professores da Universidade Federal de Pelotas participaram da entrega da certificação da “Carne do Pampa”, em 2005, que foi conquistada pela associação de produtores em parceria com o SEBRAE da região da campanha, e, graças a esse sucesso, trouxeram a ideia de Indicação de Procedência para os Doces de Pelotas.

No Estado do Rio Grande do Sul o atendimento do SEBRAE é dividido por regiões e a sede sediada em Pelotas, inaugurada em 2004, é denominada Regional Sul e atende da Barra do Ribeiro ao Chuí. Devido ao importante papel das doceiras na economia da cidade, já havia um projeto destinado a elas, chamado “Polo do Doce”²⁰⁴, desde o início dos trabalhos do SEBRAE nessa região. Este atendimento às doceiras tinha como objetivo o desenvolvimento territorial e setorial²⁰⁵. Quando surgiu a possibilidade de entrar com um processo de Indicação de Procedência esta seria colocada como uma ação do projeto Polo do Doce. A implementação da indicação de procedência dos Doces de Pelotas foi coordenada por Bárbara Heller, com o apoio da consultora externa Juliana Ustra²⁰⁶, que auxiliava nas questões técnicas de alimentos.

Primeiramente foi convocada uma grande reunião, no prédio do Mercosul, onde todas as doceiras, formais ou informais, da cidade foram convidadas a participar. Muitas foram, porque aquele momento era interessante para todas e o objetivo era justamente reunir o maior número de doceiras possível. Foi, então, apresentada a toda a comunidade doceira da região a proposta de constituírem uma

²⁰⁴ Neste projeto, as doceiras recebiam visitas quinzenais de um consultor e participavam de reuniões. O objetivo não era desenvolver apenas a sua empresa, mas desenvolver o setor como um todo. Trabalhava-se a ideia da cooperação dentro da concorrência, já que o concorrente da doceira hoje não é apenas outra doceira, é o chocolate, o sorvete, os doces de outras regiões, etc. Muitos dos atendimentos do SEBRAE são subsidiados, sendo repassado um custo baixo para o produtor.

²⁰⁵ Bárbara Heller, nos conta, que o setor das doceiras sempre foi complicado. Antes dos trabalhos do SEBRAE, elas chegavam a atravessar a rua para não se cruzar. Nas reuniões do Polo do Doce e, posteriormente, da associação das doceiras, foi desenvolvido um trabalho de mudança comportamental: elas passaram a se enxergar como empresárias e não mais como doceiras. Apesar de serem chamadas de doceiras, muitas hoje estão mais envolvidas com a administração das empresas de doce do que com a produção em si. A partir de 2006 percebe-se o início desta mudança de comportamento das doceiras e hoje algumas delas têm parcerias, relações comerciais e de amizade.

²⁰⁶ Com formação em engenharia química, Juliana Ustra supervisionou o desenvolvimento do Regulamento Técnico com as doceiras e direcionou a adequação das instalações dos locais de produção.

associação para se iniciar o processo de Indicação de Procedência²⁰⁷. O consultor Fernando Schwanke, especializado em processos de Indicação Geográfica, foi o moderador da reunião e apresentador da proposta.

Apesar de a IP ter sido apresentada às doceiras por um consultor especializado ela vem ao encontro da necessidade de um registro que já era clamado por elas há muito tempo nas reuniões do Polo do Doce. As doceiras já haviam percebido que, ao levarem os seus doces para feiras e eventos fora da cidade ou do estado, encontravam doceiras daqueles locais fazendo e vendendo doces ditos de Pelotas, aproveitando-se da tradição e reconhecimento de qualidade ligados à reputação da cidade. Assim, as doceiras, que estavam na cidade e que protegiam a tradição e organizavam uma logística trabalhosa e de alto custo para deslocar estes doces, acabavam por perder mercado de forma desleal. As doceiras reclamavam, então, que não tinham como ter o controle destes excessos.

Schwanke chamou estes acontecimentos de “usurpação do nome Doces de Pelotas”. É na cidade de Pelotas que a história e tradição dos doces tem fama e prestígio, logo é ela que deve se beneficiar destes fatos. É injusto alguém de fora, mesmo que elaborando exatamente a mesma receita, tire proveito desta referência. O recurso proveniente de uma tradição deve ficar no seu local de origem, com o objetivo de estimular que as pessoas permaneçam cultivando e perpetuando esta história, mantendo a cultura viva a partir da reprodução das atividades dos seus ancestrais e evitando que se perca.

Da mesma forma, o consumidor também sentia a necessidade de referência de procedência, quando comprava um doce de Pelotas fora da cidade. As doceiras relatavam que, nas mesmas feiras e eventos mencionados anteriormente, havia alguns consumidores que, preocupados em adquirir um produto legítimo, questionavam a sua procedência. A título de comprovação, as doceiras apresentavam o talão fiscal com o endereço sede da empresa na cidade de Pelotas. Então, a certificação vem ao encontro destas duas demandas: protege as doceiras

²⁰⁷ Como vimos anteriormente, quem tem permissão de deter e responsabilidade de manter uma Indicação Geográfica é sempre um agrupamento, sem fins lucrativos, representante do setor, sendo geralmente uma associação. Nunca poderá ser a prefeitura ou outro órgão público o detentor de uma IG, deve ser uma entidade representante dos produtores. Da mesma forma, não poderia o SEBRAE construir todo o processo de IP e, depois, impor ao grupo de doceiras, teria que partir delas, como grupo constituído, para construírem um sentimento de pertencimento e haver um maior entendimento de causa.

e, ao mesmo tempo, passa o sentimento de segurança e garantia demandado pelo consumidor.

Nesse sentido, a proposta de uma Indicação de Procedência para os Doces de Pelotas tem como objetivo central a proteção do nome, da cultura, das receitas e da tradição doceira da cidade. Apesar de não fixar as receitas de forma completamente rígida, a certificação estabelece, no Regulamento Técnico, parâmetros de referência²⁰⁸, de cada ingrediente em cada receita, e proíbe a utilização de ingredientes que não constavam na receita tradicional, bem como aromatizantes, corantes e conservantes. No regulamento técnico há uma ficha técnica para cada um dos doces reconhecidos pela IP. Aliás, este foi o ponto mais trabalhoso do processo. Esta forma de apresentação, de uma Indicação de Procedência abrangendo mais de um produto, foi inédita no país, pois geralmente se protege apenas um produto e, no caso de Pelotas, estavam protegendo o produto “Doces de Pelotas”, que, no fundo, era composto por quatorze²⁰⁹ produtos completamente diferentes entre si.

Neste momento inicial, quando a proposta foi apresentada em 2006, havia 110 doceiras envolvidas. Muitas delas concordaram que o projeto era importante, mas poucas tiveram coragem de aceitar o desafio e implementá-lo. Quando a Associação dos Produtores dos Doces de Pelotas foi constituída, em 2009, havia quatorze doceiras associadas, algumas saíram outras entraram e, hoje, estão em um total de dezesseis associadas²¹⁰. Entretanto, apenas quatro empresas estão

²⁰⁸ Algumas receitas estavam se perdendo com o tempo. As fatias de Braga, por exemplo, é um doce que já estava caindo no esquecimento e a Indicação de Procedência resgatou. Da mesma forma, doces populares como o quindim, o olho de sogra (ameixas recheadas) e o camafeu estavam sendo feitos por algumas doceiras ou com um percentual de clara (que não deve conter), ou farinha ou substituindo parte das nozes por bolacha triturada com aromatizantes e corantes. Tais procedimentos descaracterizam os doces de Pelotas tradicionais e são proibidos em um doce com selo de Indicação de Procedência. Sendo assim, o consumidor que adquire um produto com selo tem a garantia de que é produzido em um local adequado à legislação, com produtos de qualidade e receituário tradicional (dados mencionados por Heller e Jeske em entrevista).

²⁰⁹ Os quatorze doces que receberam a certificação como Indicação de Procedência foram: Amanteigado, Beijinho de Coco, Bem Casado, Broinha de Coco, Camafeu, Fatias de Braga, Ninho, Olho de Sogra, Papo de Anjo, Pastel de Santa Clara, Queijadinha, Quindim, Trouxas de Amêndoa; Panelinha de Coco e Doces Cristalizados de Frutas. Para todos estes doces, a maioria a base de ovos e açúcar, foram realizados, e anexados ao processo de IP, estudos que comprovavam influências portuguesas, chegadas com os imigrantes no final do século XIX, em sua composição (entrevista com Maria Helena Jeske, já mencionada).

²¹⁰ Heller acredita que a raiz desta dificuldade de adesão está no fato de muitas iniciarem o trabalho de doceira pela necessidade da renda e não necessariamente pelo espírito empreendedor. Estas encontram-se exatamente na mesma situação de há dez anos, produzindo sozinhas, em casa, a mesma quantidade de doces, e estão satisfeitas com este resultado. Não almejam aumentar a

conseguindo produzir o doce certificado, destas, ainda, duas pertencem a mesma doceira, o que demonstra que não tem sido fácil a adesão à Indicação de Procedência. Apesar de constantemente convidarem outras doceiras a entrarem para a associação e apresentarem os resultados positivos e os frutos que estão colhendo com a certificação²¹¹, a adesão ainda é baixa. No entanto este quadro tende a mudar em breve. A presidente da associação, Maria Helena Jeske, conta em entrevista que, numa recente reunião, duas doceiras mostraram interesse em se adequar para trabalhar com os doces certificados, pois estavam sofrendo pressão do mercado para isso. A própria Fenadoce tem incentivado cada ano mais a participação de doceiras com doces certificados. Lima nos apresenta seu plano de ação que iniciou no presente ano, com a exigência de alvarás válidos de todos os produtores de doces comercializados na feira, e culmina em 2017, quando pretende restringir a venda somente de doces com o selo, para os quatorze que possuem a Indicação de Procedência.

Segundo as doceiras, o maior obstáculo para a implementação da Indicação de Procedência são os custos envolvidos para a adequação dos locais de produção e implementação dos registros de rastreabilidade. Contudo, tanto Bárbara Heller como Maria Helena Jeske, defendem que nenhuma destas exigências foram criadas por eles, apenas pautaram e requisitaram as normativas já existentes e obrigatórias a todos que manipulam alimentos. Assim, o que a associação exige é a abertura das portas para um técnico em alimentos. Este não irá condenar o trabalho desenvolvido, mas instruir a correta forma de manipulação dos produtos

produção e a empresa. Por falta deste espírito empreendedor, são poucas as que participam da associação e ainda menos as que produzem doces com IP.

²¹¹ A presidente da associação comenta que existem pontos positivos e negativos, como em todo o processo, mas com certeza os positivos compensam. Como ponto negativo a presidente cita apenas a dificuldade inicial de se perceber a diferença entre um doce certificado e um outro doce sem esta garantia. Mas esclarece que não demorou muito para a prefeitura começar a valorizar este diferencial, passando a utilizar apenas doces com selo IP nos eventos que promove e nos que participa. Assim como a Fenadoce e a CDL passaram a divulgar apenas doces com Indicação de Procedência e desta forma a certificação começa a ser vista e valorizada. Os próprios clientes revendedores de doces, ao terem conhecimento da certificação, exigem o selo dos produtores, pois, como comercializam longe de Pelotas, a comprovação de procedência para seu cliente (consumidor final) é ainda mais interessante. Além disso, ao venderem Doces de Pelotas com IP, valorizam o seu estabelecimento, pois há consumidores que escolhem estes locais em busca da garantia de estarem comprando um doce produzido em Pelotas. Hoje as empresas habilitadas vendem doces com o selo de IP para Porto Alegre, Santa Maria, Caixas do Sul, Blumenau e Rio de Janeiro. O retorno deste investimento inicial de adequação acaba por vir muito rapidamente, pois, segundo Jeske, as fábricas de doces que já trabalham com a Indicação de Procedência tiveram um crescimento nas vendas em torno de 40% a 50%, em todo o mix de produtos e não apenas os certificados. Este aumento geral das vendas é atribuído ao sentimento de segurança e confiabilidade do consumidor, pois quando deseja comer um doce sem IP acabam dando preferência ao que usualmente frequenta e confia.

alimentícios. Estas exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) vêm de há muito tempo e, apesar de a fiscalização não ser efetiva, é obrigação do produtor seguir adequadamente a legislação vigente. Sendo assim, Heller e Jeske defendem que este é um investimento que já deveria ter sido feito e que apenas agrega valor e contribui para um melhor resultado final do produto. Contudo, o desejo de adequar-se e passar a comercializar o produto com IP, neste momento, deve partir dos produtores de forma individual.

Além das adequações na estrutura física, para a obtenção do selo, também é necessário haver o controle das matérias-primas e dos produtos acabados, para viabilizar a rastreabilidade. Quanto às planilhas de registro e controle destes pontos, Jeske, por exemplo, tem duas estagiárias da área de alimentos que fazem este trabalho nas suas fábricas de doces²¹². Heller completa que com estas ações as doceiras têm apenas ganho, pois melhoram o seu meio de produção e, ainda, por serem habilitadas a comercializar produtos com IP, fazem uso de um marketing fácil, pronto e eficiente, vinculado ao reconhecimento do consumidor das Indicações Geográficas. Atualmente as pessoas estão mais informadas sobre a existência das IGs e estão sedentas de produtos certificados, com garantia de qualidade, e ainda estão dispostos a pagar mais por isso. As doceiras apenas precisam estar atentas para encontrar este público, pois, como refere Heller, elas ainda não percebem o tamanho do mercado que está esperando por elas.

Quanto à fiscalização, a associação tem o direito legal de impedir que outras empresas usem o nome Doces de Pelotas, se o doce não for produzido pelos produtores que possuem a permissão de produção do produto. Para receber esta permissão o produtor precisa estar associado à Associação de Doceiros de Pelotas, respeitar todas as normas a nível estadual e federal, seguir as determinações do Regulamento Técnico, realizar o controle de rastreio do produto do início ao fim do ciclo e ser aprovado nos testes e vistorias do Conselho Regulador. Como o processo é muito recente e ainda estão poucos produtores habilitados, determinou-se o prazo de cinco anos para que todas as doceiras da região possam se adequar, tornando-se habilitadas a comercializar doces com IP, ou, caso contrário, deixarem de utilizar

²¹² Esta troca é interessante tanto para o estudante, que tem a possibilidade de vivenciar um processo de certificação, como para o empresário, que não tem um custo tão elevado para este trabalho de registro e controle.

a denominação Doces de Pelotas. Entretanto, empresas de fora da cidade já são proibidas de utilizar esta denominação desde que ela foi entregue à associação²¹³.

O processo de obtenção de Indicação de Procedência dos Doces de Pelotas foi relativamente longo, tendo concluído apenas no final de outubro de 2011. Esta demora ocorreu por vários motivos, que são relacionados a seguir. Primeiramente foi necessário constituir e fortalecer a associação de produtores neste setor historicamente conflituoso. Muitas vezes a construção técnica teve que esperar pela necessidade de se trabalhar algumas questões comportamentais, como questões de liderança e gestão de processos²¹⁴.

O processo de Indicação de Procedência, como já se esclareceu atrás, depende da ligação da história, cultura e tradição de uma determinada região com um produto que a representa e é reconhecido por sua reputação. Sendo assim, este resgate histórico-cultural é imprescindível para a obtenção da IP. Na construção desta etapa do trabalho foram buscadas referências dos doces de raízes portuguesas e, inclusive, conseguiram resgatar-se alguns doces que já estavam se perdendo, como as Fatias de Braga. Os critérios utilizados para escolher os quatorze doces certificados foram baseados em dados históricos que comprovam sua procedência da tradição e receituários portugueses que nessas terras foram desenvolvidos.

A construção do regulamento técnico, como dito anteriormente, foi o ponto mais trabalhoso do processo e demandou tempo. Além da questão da necessidade de estabelecer os parâmetros²¹⁵ para todos os doces, já mencionada, o consenso do tamanho mínimo e máximo de cada doce também teve que ser alcançado. Bárbara conta que, pela sua experiência como consumidora, há doceiras que fazem doces

²¹³ A presidente da associação relata que já recebeu contato de empresas de fora de Pelotas (como Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo e Bahia) buscando informações de como se associarem para poderem vender Doces de Pelotas com o selo de certificação. Então ela tem que explicar que se trata de uma Indicação de Procedência e que somente se poderão comercializar doces com tal característica os produzidos na região de Pelotas.

²¹⁴ Heller explica que é diferente de trabalhar com produtores de gado, produtores de arroz, que são um público mais elitizado, até porque a renda obtida do produto é maior, e esclarece, igualmente, que não se trata de um grupo tão grande e diversificado de produtores.

²¹⁵ Bárbara comenta, como um ponto restritivo da delimitação destes parâmetros, que a característica dos doces de Pelotas de serem muito doces, faz com que sofram algumas dificuldades de comercialização em Estados mais ao norte do Brasil, tanto por uma questão de paladar quanto porque o clima mais quente não apetece um doce tão doce. Contudo, frisa que as quantidades de açúcar não podem ser mudadas, pois tem que se seguir rigorosamente os parâmetros estabelecidos, já que estes foram encontrados com base em receitas tradicionais e, conseqüentemente, quando não seguidas essas prescrições perde-se a característica histórico-cultural da região que lhe dá nome.

tão grandes que não seria viável o seu fabrico para uma empresa, se tivesse apenas os ingredientes da receita original, pois os gigantes camafeus, por exemplo, seriam uma pequena fortuna se fossem apenas feitos à base de nozes. A proposta da associação é justamente ter doces menores e de qualidade para o consumidor poder apreciar o produto e, conforme o desejo, poder degustar dois ou três doces diferentes. Esta questão do tamanho do doce também teve muita resistência durante o processo, gerando longas discussões, cujo entendimento demandou tempo.

Outro ponto importante, ainda não mencionado, é a estruturação da terceira parte parceira. Esta, composta pela EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) e pela UFPel (Universidade Federal de Pelotas), responsabiliza-se pela fiscalização dos produtores e dos produtos que recebem a Indicação de Procedência dos Doces de Pelotas. Para ser isenta, esta fiscalização não poderia estar a cargo da própria associação. Assim, esta terceira parte é responsável por fazer visitas aos locais de produção, vistoriando a estrutura em si, os métodos de produção e o quadro funcional. Além disso, também é responsável por realizar análises de amostras dos doces certificados, a partir de teste visual, olfativo, gustativo, físico-químico e microbiológico, verificando atentamente se seguem todas as determinações do Regulamento Técnico.

Uma outra parte importante, desenvolvida pelo SEBRAE em paralelo ao processo de elaboração da IG, foi a divulgação da história e tradição dos Doces de Pelotas. Bárbara Heller relatou que se surpreendeu quando chegou na cidade, há dez anos atrás, pois percebeu que o pelotense não conhecia o doce de Pelotas: “Ao conversar com uma geração mais nova, eles não conhecem muitos dos doces tradicionais, não sabem do que são feitos, não conhecem a história”. A missão de levar esta informação ao público em geral também foi abraçada pelo SEBRAE, em paralelo ao desenvolvimento do processo de IP, pois entende-se que, se as pessoas não conhecerem a história da tradição que dá significado à Indicação de Procedência, esta não terá o seu valor reconhecido pelo consumidor e a IP não passará de um selo sem sentido colado na renda do doce. Para divulgar esta iniciativa, sempre que tinha oportunidade em eventos e feiras o SEBRAE procurava montar um estande dos Doces de Pelotas para educar a população, informando que estava sendo feito o processo de certificação para esses produtos. Após o recebimento da IP estas iniciativas continuaram, porém, foram enriquecidas com a presença física do doce com selo, divulgando a conquista da certificação. No

entanto, a presidente da associação lamenta haver pouca divulgação por parte da Prefeitura e da CDL (Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas), que são os grandes apoiadores deste projeto. Essa necessidade de intensificar as ações de marketing também foi apontada nos inquéritos aplicados com os consumidores na cidade de Pelotas, conforme veremos de seguida, no capítulo 6 - Percepção de valor e construção do gosto pelos consumidores.

Hoje os doces certificados ainda são vendidos ao mesmo valor que os não certificados, já que, apesar de ocorrerem dez anos sobre o início do trabalho do SEBRAE junto às doceiras da cidade, ainda se continua num processo de educar o consumidor. Segundo Heller, seria muito difícil vender, em Pelotas, um doce mais caro somente por ter o selo. A esse respeito, ela comenta: “as pessoas vão dizer, o que eu quero com esse selo? Vou comprar o mais barato porque, como estou em Pelotas, sei que é daqui”. Como as pessoas sabem que não estarão deixando de valorizar a tradição doceira local comprando um doce sem o selo de IP, uma vez que todos os vendidos em Pelotas são da cidade, acabam por comprar o de melhor custo-benefício²¹⁶. Fora da cidade produtora Heller afirma haver um cenário diferenciado, onde o consumidor sente necessidade de comprovação da procedência, pois sabe a dificuldade de transporte e logística e valoriza a certificação a ponto de estar disposto a pagar mais por este tipo de doce. Por este motivo, é mais fácil a compreensão e valorização do diferencial do produto certificado fora do local de origem.

Contudo, não podemos esquecer que um produto com Indicação de Procedência também é uma garantia de boas práticas higiênico-sanitárias, pois para receber IP as fábricas de doces devem seguir todas as normas da legislação. Mais ainda, a IP garante ao consumidor o resgate de uma receita mais próxima da que circulava nos casarões do início do século XX. Além disso, o selo traz consigo um código de rastreabilidade, que, ao ser digitado no campo específico para este fim no sítio eletrônico da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas²¹⁷, fornece as informações de quem é o produtor daquele doce, data de validade e fornecedor de

²¹⁶ Nos inquéritos aplicados aos consumidores de doces de Pelotas na cidade que lhe dá nome comprova-se a colocação de Heller, ou seja, os pelotenses ainda não têm o conhecimento sobre o significado do selo da IP. Após serem esclarecidos sobre o assunto pela entrevistadora, um pouco menos da metade declararam estar dispostos a pagar um custo maior por este diferencial. Retomaremos esse assunto no capítulo 6 - Percepção de valor e construção do gosto pelos consumidores.

²¹⁷ <http://www.docesdepelotas.org.br/>

cada um dos ingredientes utilizados, bem como a data de fabricação, correto armazenamento e dias de validade daquele produto. Sendo assim, na mesma vitrine pode haver dois quindins, por exemplo, com códigos de rastreio diferentes. Abaixo é exemplificado este rastreio através do código de um bem casado:

Figura 15 - Bem casado com o selo do IP BC 000118435A



Fonte: galeria do autor.

Figura 16 - Rastreamento no sítio eletrônico



Consulta de Selos IP

Informações sobre a Identificação de Procedência, validade e outras informações do doce rastreado.

Número do Selo IP
BC000118435A

Empresa Produtora
Emília da Silva Alimentos

Nome do Doce
BEM CASADO

Fotos do doce



Onde é feito o Doce de Pelotas?

Na área geográfica de Pelotas e micro-região, que inclui os municípios de Capão do Leão, São Lourenço, Morro Redondo, Turuçu e Arroio do Padre, todos no Rio Grande do Sul, Brasil.



Ingredientes do doce

- **Farinha de trigo tipo 1**
HE MOT JAQUES FURTADO
Válido Até 09/03/2015
- **Açúcar refinado**
HE MOT JAQUES FURTADO
Válido Até 10/09/2015
- **Água potável**
SANEP
Válido Até 31/12/2014
- **Essência de Baunilha**
HE MOT JAQUES FURTADO
Válido Até 31/12/2015
- **Fermento químico em pó**
HE MOT JAQUES FURTADO
Válido Até 21/07/2015
- **Gema de ovos branco tipo 1**
VERA LUCIA GOMES ME
Válido Até 20/12/2014
- **Glicose**
HE MOT JAQUES FURTADO
Válido Até 20/09/2015
- **Gordura vegetal ou manteiga**
HE MOT JAQUES FURTADO
Válido Até 02/03/2015
- **Ovos branco tipo 1**
VERA LUCIA GOMES ME
Válido Até 20/12/2014
- **Açúcar refinado ou cristal**
HE MOT JAQUES FURTADO
Válido Até 10/09/2015

Data de Produção do Doce
29/11/2014

Validade do Doce
08/12/2014

Informações

Conservação: o bem-casado pode ser mantido a temperatura ambiente por no máximo 7 dias, ou para aumentar sua vida de prateleira pode ser mantido a temperatura de refrigeração (de 0°C a 40°C) por no máximo 10 dias. O prazo de validade deste doce é considerado enquanto se mantiverem as características originais de sabor, apresentação, textura, cor e principalmente ausência de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Entre em contato conosco

*Seu nome

*Seu e-mail

*Assunto

Selecione ▼

*Sua mensagem

Enviar



©2012. Associação dos Produtores de Doces de Pelotas. Todos os direitos reservados. Account

Fonte: <http://docesdepelotas.org.br>

O fato de estes dados estarem disponíveis na internet é muito interessante para o consumidor final, principalmente para quem leva o doce para fora da cidade. Sendo relevante tanto para os consumidores que presenteiam amigos e familiares, como para os doceiros e revendedores que vendem fora de Pelotas e, com este recurso, conseguem comprovar a procedência dos doces. Além disso, o ato de ir até ao site da associação, onde encontra-se imagens e a história dos doces, cria um vínculo entre o consumidor e a região produtora. Por essa via, um indivíduo que esteja em Porto Alegre, por exemplo, tem a certeza que está saboreando doces que foram elaborados por doceiras de Pelotas, que se preocupam e seguem a tradição que carregam. Além do site, outras questões de design e comunicação foram fortemente investidas pelo SEBRAE, resultando em uma divulgação efetiva entre os consumidores. Os cartazes identificadores “Aqui tem doce certificado de Pelotas” são um mecanismo muito interessante para chamar a atenção do consumidor que naquele estabelecimento são comercializados doces com a Indicação de Procedência. Independentemente de cada doce certificado ser obrigatoriamente acompanhado por seu selo correspondente, a presença dos cartazes torna esse reconhecimento muito mais fácil e dinâmico.

Figura 17 - Cartaz identificador



Fonte: <http://docesdepelotas.org.br>

Quando se obteve a resposta ao pedido de atribuição da Indicação de Procedência, o projeto Polo do Doce já estava encerrado, mas estas doceiras ainda precisavam de um apoio no que abrange a logística e marketing. Esta etapa foi assumida pelo próprio SEBRAE nacional, que disponibilizou uma consultora da área de gestão para as acompanhar e uma verba destinada a marketing e eventos com a finalidade de divulgar a IP aos consumidores.

O Secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Pelotas, Paulo Estima, nos relatou em entrevista diversas ações do governo, municipal, estadual e

nacional, visando o incentivo da produção dos doces tradicionais na região. Dentre elas destacou o apoio a cursos profissionalizantes, tanto práticos como incentivadores do espírito empreendedor, visando capacitar novos profissionais e aperfeiçoar os que já atuam no setor; material didático personalizado para as escolas infantis onde a formiguinha, símbolo da Fenadoce, conta a história da tradição doceira, além de oficinas de produção de doces com as crianças a fim de alimentar um futuro desejo de tornarem-se propagadores dessa tradição; Desenvolvimento do aplicativo “Pelotas Tem” para telefones móveis e *tablets*, que entrou no mercado no final do mês de maio do presente ano, com informações históricas e turísticas sobre a cidade, visando informar os visitantes de todo o potencial da região.

Por último, gostaríamos de destacar, a ação que se encontra em análise relacionada a possibilidade de os doces em Pelotas não sofrerem nenhum tipo tributação fiscal. O Secretário concorda que atualmente não irá fazer grande diferença para os doceiros, pois a maioria é pequeno empreendedor, pagando seus impostos pelo método simplificado. Não obstante, esta ação é vista como uma sinalização e incentivo para o setor investir, empreender e crescer, visto que quando ascenderem a categoria das empresas doceiras não terá incidência das referidas taxas. Estima apontou que estes investimentos não estão acontecendo relacionados ao retorno financeiro que o doce, como produto, representa para a cidade. Pelo contrário, analisando os números econômicos os doces são pouco expressivos para o PIB (Produto Interno Bruto) da cidade. No entanto, o seu valor simbólico aliado ao reconhecimento da cidade como capital nacional do doce é de um valor incalculável, uma vez que acarreta ganhos em diversos outros setores da economia local.

Para finalizar, Heller chama a atenção sobre a importância da associação como detentora da IP dos Doces de Pelotas. Por mais que tenha sido feito um grande esforço para haver este entendimento por parte das doceiras, Bárbara acredita que muitas ainda não percebem o que isso significa e, principalmente, a seriedade e responsabilidade que carregam. Ela ressalta este ponto, preocupada, porque se a associação de doceiros de Pelotas abandonar a IP da qual é detentora e esta deixar de existir, não poderá ser recuperada no futuro. Ela ressalva que é permitido que apenas um doceiro faça o doce com a IP, o que não se poderá deixar acontecer é que a associação dê baixa no seu CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica), pois neste caso nunca mais se retoma o registro dessa denominação.

Durante a construção deste processo, o SEBRAE preocupou-se em garantir que nenhuma parte do projeto ficasse descoberta, contudo chegou o tempo de as doceiras, agora empresárias, o tomarem para si e seguirem sozinhas. Claro que é muito mais complicado e no início terão que ultrapassar algumas dificuldades, mas foi-lhes dado o treinamento e instrumentos necessários para esta empreitada. Este é o papel do SEBRAE na sociedade, já que todas as iniciativas vão no sentido de ensinar o empresário a fazer e não fazer por eles, como anunciam na sua página web (<http://www.sebrae.com.br> ²¹⁸).

5.2.3 Análise Comparativa do Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal e do Regulamento Técnico dos Doces de Pelotas

Estabelecendo uma comparação entre o Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal e o Regulamento Técnico dos Doces de Pelotas observamos o seguinte: ambos apresentam a justificativa histórico-cultural necessária para se receber o título de IGP ou IP, além da delimitação geográfica estabelecida para os respectivos produtos. Já quanto a caracterização dos doces os documentos divergem.

Das características do produto, no Caderno de Especificações do Pastel de Tentúgal há detalhes do modo de preparo, como temperatura da calda e forno. Quanto ao método de elaboração da massa, apesar de ser brevemente comentado o seu esticar sobre panos, este é atribuído ao saber-fazer das doceiras e à situação climática da região (altos índices de humidade) e, ainda assim, é mencionado que todos os dias podem acontecer circunstâncias imprevistas devido a variação climática e a estabilidade da farinha. O correto ponto do recheio também é atribuído ao saber-fazer das doceiras, apesar de estar indicada a temperatura da calda no momento de inserir as gemas.

O documento determina como o Pastel de Tentúgal deve ser moldado (formatos permitidos, dimensões e pesos mínimos e máximos), o sabor, textura e aparência final. O diferencial fino e estaladiço da massa, que lhe traz fama, é várias vezes mencionado. As características da matéria-prima necessária para a produção do Pastel de Tentúgal são detalhadas, em especial a espessura da farinha, pois sua tipologia é vital para o sucesso da massa, e as gemas que, apesar de poderem ser

²¹⁸ Acesso em 01/09/2015 às 10h.

tanto líquidas pasteurizadas como de ovos *in natura*, deve estar entre 12 e 14 na escala Roche, para atingir a correta coloração final.

Entretanto, não há delimitação de percentual de variação para cada um destes ingredientes. O que é exigido é estar entre a variação imposta para as características físico-químicas (atividade de água, humidade, proteína, gordura, hidratos e carbono, cinzas e valor calórico). Por esta verificação depender de análise de laboratório acaba por ser mais complicada. Contudo, para se chegar a estes valores, principalmente por os percentuais de variação serem baixos, deve ser seguida uma quantidade restrita de cada ingrediente, já que estes fatores são diretamente relacionados. Acreditamos que a opção por esta forma de verificação tenha relação com a divulgação do referido Caderno de Especificações, após a conquista de IGP. Olga Cavaleiro confirma que, em um primeiro momento, este documento estava mais completo e, após intervenção do Ministério da Agricultura, foram retirados alguns detalhes. Cavaleiro relata que este fato se passou com o objetivo de evitar falsificações, devido à publicidade do documento.

Para finalizar, o Caderno de Especificações estabelece as formas de acondicionamento e distribuição do produto, que pode ser cozido no local ou congelado cru e cozido pelo revendedor, conforme especificações do referido documento. Podendo ser comercializado pré-embalado (em caixas), congelado em cru e não pré-embalado (no balcão). O penúltimo ponto do Caderno refere-se à indispensabilidade de acompanhamento de um Organismo de Controle e Certificação, que no caso de Tentúgal atualmente é realizado pela Sativa, e à implementação dos procedimentos que permitem a rastreabilidade do produto a qualquer momento da produção. Além disso, existe ainda a obrigatoriedade de conter as menções legais: “Pastel de Tentúgal – Indicação Geográfica Protegida” ou “Pastel de Tentúgal IGP”, logotipo europeu, devidamente apresentado anteriormente, além do logotipo do Pastel de Tentúgal, abaixo reproduzido:

Figura 18 - Logótipo do Pastel de Tentúgal



Fonte: Caderno de Especificações de Pastel de Tentúgal

No caso do Regulamento Técnico dos Doces de Pelotas não tivemos a oportunidade de ter acesso ao documento na íntegra, apenas as receitas. Entretanto, Heller e Jeske nos transmitiram a informação de que nele há, em um primeiro momento, a justificativa histórico-cultural necessária para se receber o título de Indicação de Procedência. Neste documento também é mencionada a delimitação geográfica de Pelotas antiga como região produtora, da mesma forma que no projeto do IPHAN. Informações sobre o controle e rastreabilidade deste processo, vitais para o doce receber a Indicação de Procedência, são detalhadas, sendo o rastreio plenamente informatizado.

Analisando as receitas que compõem este regulamento, podemos dizer que os doces estão descritos cada qual com suas características de formato, dimensão, pesos mínimo e máximo, sabores e texturas. O modo de preparo contém detalhes técnicos, como, por exemplo, temperatura do forno e da calda. Há, ainda, a indicação quando o doce não contém glúten ou lactose e a proibição de uso de melhoradores de produtos, tais como, anti-mofo, conservantes, aditivos, corantes, emulsificantes. Não é permitido, também, o uso de ingredientes que não façam parte do produto tradicional e passaram a ser incorporados por algumas doceiras durante os processos de transformação, já mencionados, como, por exemplo, bolacha triturada ou farinha de pão utilizados para reduzir a quantidade de nozes nos Camafeus²¹⁹.

Diferentemente do modelo Europeu, neste regulamento não são estipulados valores a atingir em análises físico-químicas (atividade de água, humidade, proteína, gordura, hidratos e carbono, cinzas e valor calórico), como no caso português analisado, e sim o percentual de variação de cada ingrediente. Esta tolerância varia conforme o ingrediente e o doce em questão, em alguns casos é ampla, como, por exemplo, a variação das nozes no Camafeu, que pode ir de 31 a 59%, ou do açúcar no Quindim, que tem variabilidade no intervalo de 31% a 50%. Em outros casos essa variante é baixa, como por exemplo, o coco do Beijinho de Coco, que varia entre 40% e 41%, ou o coco do Quindim, que fica entre 16% e 17%. Com isso, percebemos que o intervalo de variação não segue um padrão para todos os

²¹⁹ Cabe observar que nem todas as receitas possuem todas estas especificações acima. O Regulamento Técnico não segue uma normativa padrão, possui alguns erros de português e algumas receitas não são claras.

ingredientes nem todos os doces. Estes valores foram estabelecidos em longo estudo, declarado por Heller e Jeske, que verificou qual a variação aceitável em cada caso, visando não perder as características originais.

Provavelmente a opção de estabelecer os limites de variação do produto através dos ingredientes e não das características físico-químicas, seguidas pelos produtores de Pastel de Tentúgal, se deve a dois fatores: a não divulgação do Regulamento Técnico, sendo que inclusive pesquisadores têm grande dificuldade de acesso, conforme exposto acima; e ao volume de produtores que se pretende atingir, mais de dez vezes superior do que em Tentúgal, aliado ainda à baixa escolaridade de muitos produtores²²⁰, que teriam dificuldade de entender o sistema caso este fosse realizado de outra forma. Cabe, ainda, destacar que este Regulamento Técnico dos Doces de Pelotas não contém muitas restrições às matérias-primas, a não ser os ovos que são estabelecidos como brancos, tipo 1. Logo, não é permitido o uso de gemas pasteurizadas, permitidas no primeiro caso. Da mesma maneira que no Caderno de Especificações português, no documento pelotense são estabelecidos os métodos de armazenamento e prazos de validade de cada produto, entretanto neste caso, devido às características destes doces, somente é permitido o congelamento em cru dos Pastéis de Santa Clara.

Apesar das peculiaridades de cada documento, podemos concluir que, quando seguidos em sua totalidade, ambos são mecanismos eficazes para garantir a produção de doces legítimos.

²²⁰ Dado colocado por Henriques, Heller e Rieth em entrevista.

6 PERCEPÇÃO DO VALOR DOS PRODUTOS E CONSTRUÇÃO DO GOSTO PELOS CONSUMIDORES

Para poderemos falar de valorização de produtos no mercado precisamos contextualizar esta noção. Hodgson (1994: 175) define mercado como um conjunto de instituições sociais que realizam, normalmente, um grande número de trocas de mercadorias, sendo este sistema estruturado por essas instituições. A troca implica um acordo entre as partes interessadas, gerando um intercâmbio de direitos de propriedade. O mercado é composto de mecanismos para estruturar, organizar e legitimar essas atividades. Sendo assim, os mercados envolvem trocas organizadas e institucionalizadas. Já Backert & Aspers caracterizam mercado com um olhar mais subjetivo que, na maioria das vezes, é percebido pelos consumidores de bens singulares. Os autores afirmam que mercado é o ambiente onde ocorrem trocas entre os atores, que efetuam suas escolhas baseados no seu próprio julgamento de preferências, que, por sua vez, é influenciado pelo quadro social e cultural em que estão inseridos. E resumem mercados como “arenas de interação social em que o direito de acesso aos bens e serviços são trocados por dinheiro em condições de concorrência” (Backert & Aspers 2011:4).

O fenômeno da globalização tem facilitado estas trocas, independentemente da distância dos interessados, permitindo a compra de quase todos os produtos em qualquer ponto do planeta. Esse fenômeno, no entanto, tem efeitos contraditórios sobre os mercados alimentares. Assim, por um lado promove a expansão das fronteiras de consumo de uma grande variedade de produtos industrializados, colocando a quantidade acima da qualidade dos produtos e incentivando a homogeneização da cultura, podendo encontrar-se tudo em todo lugar. Por outro lado, há um movimento reativo inverso, que valoriza o único, o singular e as tradições, salientando o poder indenitário da alimentação tradicional e incentivando a resistência cultural dos alimentos (Zaneti e Balestro, 2012: 2).

Na resenha do Livro *O Mercado das Singularidades L'économie des singularités* de Lucien Karpik, Chalita (2008: 111) comenta que estes bens singulares não respondem às relações do tipo necessidade-utilidade-preferência-qualidade objetiva, mas sim às relações necessidade-gosto-preferência-qualidade subjetiva. Neste sentido, o que determina a escolha de produtos singulares são os valores intrínsecos nos bens e não os preços, como no caso do primeiro tipo de relação.

Sendo assim, o que define as características destes mercados é o julgamento dos consumidores, que por sua vez é baseado em seus valores, que são múltiplos e mutáveis, sendo estes subjetivos e indeterminados. Tendo em vista estas características, o fornecimento de informações a estes consumidores é vital para a aceitação do produto no mercado. Karpik chama de “dispositivos de julgamento” os instrumentos que auxiliam na decisão dos consumidores, tais como redes sociais, *experts*, revistas e guias reconhecidos, ações de marketing e certificações por meio de indicações geográficas (Chalita, 2008: 112-113). Estes dispositivos de julgamento serão abordados detalhadamente quando for por nós analisado, mais adiante neste capítulo, como é que os consumidores encaram os processos de valorização (entre eles a certificação, objeto de estudo da nossa dissertação) dos produtos consumidos.

Karpik defende que o grande hiato entre o mercado de massa padronizado e o mercado das singularidades está na capacidade de julgamento de seus atores. Este autor identifica o consumidor do mercado em massa, concebido pela teoria neoclássica como *Homo economicus*, como aquele que faz suas escolhas de forma racional, buscando a maximização do lucro e utilidade através de uma boa relação de preço e qualidade. Em contraponto, apelida o consumidor de singularidades de *Homo singularis*, caracterizado por ter seu julgamento orientado pelo valor e pela finalidade do produto. Ou seja, sem deixar de ser racional, não mede, no entanto, suas escolhas através da relação entre meios e fins, já que para ele os fins modificam-se conforme os valores de cada um. Ou seja, cada indivíduo constrói a sua racionalidade a partir de uma pluralidade de valores que determinam suas escolhas (Chalita, 2008: 112-113).

Em suma, em oposição a homogeneização do mercado de massas, os produtos típicos e tradicionais precisam reforçar a singularidade e a sua dimensão simbólica como principais atributos. O mercado de singularidades organiza-se a partir de preferências de escolha que, por serem subjetivas, exigem um grande fluxo de informação, fornecida por fontes rápidas e confiáveis. Os processos de Denominação de Origem Protegida (DOP) e de Indicação Geográfica Protegida (IGP), bem como seus correspondentes no Brasil (Denominação de Origem e Indicação de Procedência), analisados ao longo deste trabalho, são um dos dispositivos de julgamento à disposição do consumidor.

6.1 A formação do valor dos bens e produtos

A questão do valor não é restrita apenas ao capitalismo contemporâneo. A apreciação do valor também acontecia entre parceiros de troca nos sistemas de permuta nas sociedades antigas. Apesar da ausência do dinheiro, o valor estava presente. Mesmo nas economias socialistas, quando os preços não são gerados nem comunicados pelo mercado, mas são politicamente determinados, as questões de valor aparecem nesta sociedade. As questões de valor e valorização na produção, consumo e distribuição estão presentes tanto na economia tradicional como na moderna, em sistemas socialistas e capitalistas. No entanto, à medida que o mercado se tornou dominante, dirigindo a produção e distribuição dos bens, passaram a ser mais significativas as questões de valorização e formação de preços (Beckert & Aspers, 2011:3-4).

O valor não pode ser visto como um conceito estático, pois tem várias dimensões inter-relacionadas, não assumindo apenas uma classificação. Na vida social existem diferentes formas de valor, que estão presentes simultaneamente, como o valor moral (social), valor estético (simbólico) e valor econômico. O valor simbólico (ou estético) refere-se ao que o bem vai demonstrar para o indivíduo e para terceiros, tanto em escala emocional, como em diferenciação social (*status*). O valor moral está relacionado com posicionamentos que são socialmente entendidos como corretos, como os direitos humanos, dos animais e do meio ambiente. Já o valor econômico, mencionado no parágrafo anterior, está relacionado com estes valores sociais (Beckert & Aspers, 2011: 4). Beckert & Aspers (2011:6) afirmam que cada uma dessas formas de valor tem uma escala utilizada para avaliação de diferentes situações, serviços e bens. Valorizar algo significa mensurar o seu valor a partir de uma comparação, realizada de acordo com uma escala pré-determinada. O conceito de valor é amplo, abrangendo todas as escalas pelas quais são avaliados os diferentes objetos ou eventos.

A força do valor moral pode ser percebida na sua atuação direta no mercado. Quando a troca de determinado produto implica uma ofensa moral a sua comercialização passa a ser proibida, como é o caso das drogas e dos órgãos humanos. Entretanto, quando há demanda de mercado por estes produtos proibidos, estes acabam por tornar-se um mercado ilegal. No entanto, os valores morais também podem vir a contribuir para a valorização dos produtos. Produtos orgânicos, produtos que valorizam a história e a tradição de um determinado lugar e produtos

produzidos com consciência socio-ambiental²²¹, por exemplo, têm alcançado importante espaço, estando entre as preferências de muitos consumidores no mercado atual, ocasionando um rápido crescimento deste segmento (Beckert & Aspers, 2011:7).

Inseridos no grupo de produtos que seguem estes regulamentos morais encontram-se diversos alimentos. Contudo, o valor dos alimentos, por ser baseado em questões subjetivas, gera muitas incertezas, sendo essencial que os atores tenham acesso às informações referentes aos bens para poderem julgá-los. Os produtos certificados a partir dos sistemas de valorização estudados ao longo deste trabalho (DOP, IGP e DO, IP), conforme visto nos capítulos 4 e 5, necessariamente devem seguir os preceitos de respeito socio-ambiental e cultural. Como nestes casos há a associação de um selo de indicação de origem em cada produto, indicativo da sua procedência, este sistema se torna uma forma fácil e de rápida comunicação dessas características para o consumidor. Segundo os autores acima citados (*idem*, *ibidem*), esta nova demanda deve ser entendida como a preocupação com valores ligados à boa saúde, através de uma alimentação mais saudável e natural, além de preocupação com os trabalhadores e animais que proporcionam este produto, assim como a consciência de sua responsabilidade com o meio ambiente em geral. Sendo assim, o crescimento e valorização do mercado de produtos gastronômicos está intimamente ligado aos valores morais instituídos na sociedade.

Backert & Aspers (2011: 19) defendem que a valorização dos bens pode ser ou direcionada para o mercado padrão ou para o mercado de *status*. Entretanto, ambos os tipos de mercados convergem em dispositivos sociais que permitem a categorização das diferentes ofertas presentes no mercado, reduzindo as incertezas. O mercado padrão e de *status* podem ser considerados os dois princípios de categorização de produtos no mercado. Backert & Aspers (2011:19) apresentam o quadro conceitual dos mecanismos utilizados para avaliar a qualidade nos mercados dos bens singulares desenvolvido pelo sociologista francês Lucien Karpik (2010) e conhecido pelo nome de “dispositivos de julgamento”. Esses dispositivos

²²¹ Emillie Durkheim, no livro *Professional ethics and civic morals* (1984), estuda os valores de uma comunidade em relação aos objetos comercializados no mercado e o mais importante exemplo apresentado é o valor do trabalho. A autora lamenta os baixos salários pagos aos trabalhadores e defende que os salários dos trabalhadores deveriam refletir o valor dos respectivos trabalhos desempenhados por eles.

correspondem às diferentes formas de recomendação que se encontram à disposição do consumidor e que tornam o mercado mais claro e com menos incertezas, reduzindo a insegurança proveniente da falta de informação e fornecendo razões para as escolhas. Estes dispositivos de julgamento são compreendidos por cinco categorias, detalhadas a seguir, que organizam o mercado, indicando as diferenças de qualidade dos produtos e características dos produtores:

Redes Sociais: permitem uma informação confiável a partir das experiências de colegas, amigos e familiares.

Cicerones: refere-se a críticos, renomados da área (chefs conhecidos e premiados, no caso da gastronomia) e guias (como o *Guia Michelin*²²²) que, por disporem de uma simbólica autoridade no assunto, influenciam na avaliação de qualidade dos consumidores²²³.

Confluências: são todas as formas de marketing e propaganda utilizadas pelas empresas nos canais de comunicação, sendo estas direcionadas em função do meio onde esta comunicação irá veicular.²²⁴

²²² O *Guia Michelin* compara, seleciona e classifica restaurantes, sendo considerado o mais influente guia da gastronomia. Com um critério de avaliação altíssimo, realiza a classificação a partir de estrelas que são almejadas por todas as casas de alto padrão. Inicialmente abrangendo apenas o território francês, recentemente passou a incorporar restaurantes da restante Europa, Estados Unidos e Japão.

²²³ Segundo publicação do *Institut National des Appellations d'Origine Contrôlées* (apud Garcia-Parpet, 2008: 137-139) registrou-se uma diminuição do consumo de vinho de mesa ao mesmo tempo que um aumento do mesmo para vinhos DOC triplicou na França nos últimos trinta anos. Estes índices indicam uma transformação do vinho, que passa de uma bebida restrita a uma burguesia privilegiada para tornar-se comum entre as classes médias. Esta mudança deveu-se, em grande parte, aos profissionais da enologia, pois foram eles que potencializaram a transação do “vinho bebida” para o “vinho cultura”. Essa transmutação da demanda do vinho estimulou o desenvolvimento da literatura de prescrição (revistas, livros, prêmios, programas de televisão, cursos de degustação), já que este é um produto com questões técnicas muito específicas, a que o consumidor não está acostumado.

²²⁴ A respeito das teorias das preferências, Beckert (2007: 17) lembra que o papel primordial dos produtores é promover o apego do consumidor aos seus produtos através de investimentos em marketing. Estas ações têm representado um percentual cada vez maior em relação aos custos de produção e configuram a luta de mercado entre produtores. O autor defende estes esforços, mas entretanto ressalta que as atribuições subjetivas, pelas quais o valor é atribuído pelos consumidores, somente acontece através dos processos de padronização, enraizamento cognitivo, legitimação normativa e posicionamento social. Ou seja, para um potencial consumidor adquirir determinado produto, tal depende, além dos padrões institucionalizados, do posicionamento da rede de produtores e das normas sociais, também da dimensão social da compra, pois a comunicação social do bem adquirido no meio em que o indivíduo vive estará diretamente relacionada com a sua identidade e sentimento de pertencimento social.

Rankings: são listas organizadas por jornais e revistas que inventariam os melhores (ou mais vendidos) bens de cada categoria; estas categorizações influenciam fortemente no julgamento dos consumidores.²²⁵

Denominações: é todo o tipo de selo de denominação de origem, certificações, marcas, e títulos profissionais. Entretanto, enquanto as marcas são estabelecidas por empresas, as certificações e denominações de origem são padronizadas, ou seja, definidas e controladas por associações ou pelo Estado. Estas certificações referem-se, como os casos estudados neste trabalho de Denominação de Origem Protegida, Indicação Geográfica Protegida e Indicação de Procedência e Denominação de Origem, a produtos com uma origem específica e que seguem normas de produção pré-determinadas. Esta diferenciação nominal que recebem é vista como um sinal de qualidade, o que diminui as incertezas do mercado, contudo também podem vir a transformar-se em monopólios coletivos. Produtos que seguem estes preceitos não são valorizados por uma melhor característica funcional e sim pelo cumprimento das normas éticas específicas do seu processo de produção. Embora essas diferenças no processo de produção por vezes sejam invisíveis no produto final, alguns consumidores percebem o diferencial de valor destes produtos, estando dispostos a pagar um preço maior por eles (Beckert & Aspers 2011: 22).

Estes dispositivos de julgamento propostos por Karpik, acima apresentados, são utilizados na classificação de mercadorias em grande parte das pesquisas de sociologia econômica, sendo considerados imprescindíveis para a formação das preferências, intermediando, dessa forma, as escolhas de produtores e consumidores. Fazem parte da construção social do mercado e têm efeitos construtivos sobre a oferta e a demanda, tendo especial participação quando se trata de bens subjetivos, como arte, gastronomia e vinhos.

Beckert & Aspers (2011: 11) observam, em alusão aos estudos de Richins (1994: 504), que estes diferentes dispositivos apenas conseguem atuar na decisão de escolhas dos consumidores, porque a percepção de valor se encontra

²²⁵ Robert Parker criou um *ranking* de vinhos com uma escala de valor de 50 a 100. Esta escala transforma em um padrão objetivo o que de fato tem uma essência subjetiva. Muitos estudos sobre o mercado do vinho (Gibbs et al, 2009: 46-61; Hay, 2007: 185-210) têm confirmado a influência do ranqueamento de Parker na procura e nos preços dos vinhos. Parpet (2008: 135) reitera esta importância dos *rankings*, guias e concursos no mercado vinícola, onde os produtores aproveitam estes reconhecimentos para comprovar a qualidade dos seus produtos para os consumidores.

inseparavelmente conectada ao conceito de significado. Até mesmo produtos cujo valor consiste na satisfação de uma necessidade inata precisam ser entendidos pelo indivíduo como sendo um meio de satisfação desta necessidade²²⁶. Apesar desta dependência de significado, há diferentes formas de os bens poderem ser economicamente valorizados pelo consumidor. Beckert & Aspers (2011: 11-13) apresentam três distinções que consideram esclarecedoras para entender as fontes de valor, são elas:

- *A distinção entre valor de uso e investimento de valor*: O valor de uso refere-se à utilidade ou finalidade do produto que é adquirido, como, por exemplo, uma bebida gelada para acabar com a sede em um dia muito quente, ou um agasalho para aquecer no inverno, são ambos produtos que geram uma satisfação por decorrência do seu uso. Em contraponto, o investimento de valor está ligado a uma expectativa de ganho financeiro a partir do bem adquirido, como o investimento no mercado financeiro, a compra de bens de capital, assim como contratos de trabalho, pois todos estão relacionados com uma expectativa de lucro. Note-se, ainda, que a distinção entre um valor de uso ou de investimento pode não ter uma relação direta com as qualidades inerentes do produto, já que suas diferenças baseiam-se na finalidade da aquisição. Além disso, há alguns bens que podem se encaixar em ambas definições, dependendo da finalidade do bem para determinado consumidor. Um carro pode tanto ser um bem com valor de uso (quando sua função é de transporte pessoal e/ou familiar), como um investimento de valor (quando o indivíduo compra o carro com a finalidade de utilizá-lo como taxi, obtendo lucro a partir deste bem). Podem ainda ocorrer situações em que as duas formas de valor atuam simultaneamente, como quando antes de comprar sua residência o indivíduo realiza um estudo sobre a valorização do empreendimento para os próximos anos.

- *Distinção entre valor individualista e valor racional*: o valor individualista está associado à satisfação do desejo do consumidor, independente de qualquer efeito de interação social relacionado com a compra. Já o valor racional está relacionado com o que os outros pensam, ou é entendido que pensam, sobre os indivíduos a partir dos bens que consomem. Em outras palavras, o valor individualista não

²²⁶ Um exemplo disso é um indivíduo que no horário de almoço, está com fome (necessidade inata), ele tem muitas opções no mercado para saciá-la. Contudo, se esta pessoa não considera lanche como comida ela não irá almoçar um sanduiche, assim, dentre as opções, será escolhido a que inconscientemente está relacionado com seus valores sociais.

objetiva marcar um signo identitário, já o valor racional está intimamente relacionado com a representação que o bem terá frente a sociedade e como irá influenciar na reputação do indivíduo que o consome. A pessoa que compra um bolo para o lanche da tarde ou um buquê de flores para enfeitar sua casa, independentemente da reação dos outros a estas compras, está os adquirindo a partir de um valor individualista. Entretanto, ao comprar o mesmo bolo para uma reunião social ou as flores para presentear alguém, estes passam a ser relacionados ao valor racional. Assim como no caso anterior, estas formas de valor podem acontecer simultaneamente, dependendo do sentido da compra: um indivíduo que está com fome poderia simplesmente comer um lanche para saciá-la, mas, optando por frequentar um restaurante renomado, une o valor individualista ao valor racional.

- *Distinção entre valor funcional e valor simbólico*: o valor funcional está relacionado com a funcionalidade em relação ao efeito físico do bem. Já o valor simbólico refere-se ao significado de um bem para o seu proprietário e para o ambiente em que ele está inserido. Assim como os demais, estes tipos de valor são apenas analiticamente independentes entre si, já que frequentemente encontram-se ao mesmo tempo em um mesmo objeto de consumo. Uma casa, por exemplo, não fornece apenas abrigo, mas também é um lar. Ela ainda pode ser um símbolo de estatus, uma sinalização de posição social do proprietário para a sociedade à sua volta. Em suma, os bens, geralmente, cumprem uma função física, mas também são acompanhados de dimensões simbólicas importantes, pois são parte da construção da identidade dos indivíduos (McCracken, 1988 apud Beckert & Aspers, 2011:13).

Com uma breve análise destas formas de valor apresentadas, pode-se perceber que podemos agregar essas tipologias em dois grupos distintos, sendo que um tem como foco suprir as necessidades básicas dos indivíduos (como é o caso do valor de uso, do valor individualista e do valor funcional) e o outro aporta o valor como forma simbólica (o que sucede quando estas necessidades básicas são transformadas em objetos de desejo, marca de distinção e signo de identidade, como é o caso do valor racional e do valor simbólico). Esta dinâmica simbólica dos bens é um importante elemento para que haja a reprodução das classes sociais, pois, apesar de o valor com base em significados simbólicos dos bens ser tão antigo quanto a produção de riqueza para além da mera sobrevivência física, o reconhecimento desse valor desempenha um papel especialmente importante para o crescimento econômico nas sociedades contemporâneas. Isso acontece pois

neste novo contexto, geralmente, é ofertado uma maior variedade de produtos que, ao mesmo tempo que objetivam a satisfação das necessidades básicas, acompanham um valor simbólico socialmente reconhecido.

6.2 Preferências e gosto alimentar

Bourdieu (2010: 270-272) define como *habitus* as atitudes dos diferentes grupos sociais, sendo este determinado pelas suas condições de vida, similares ou distintas. Em outras palavras, condições de vidas diferentes geram um *habitus* diferente, e as práticas de um grupo de agentes com condições de vidas similares são semelhantes. Sendo, ao mesmo tempo, estrutura estruturada e estruturante, o *habitus* é um princípio lógico de divisão de classes, que organiza as práticas e a percepção do mundo social. Cada condição é definida tanto pelas suas propriedades intrínsecas como pela sua relação com as demais condições estabelecidas.

Neste sentido, é a diferença que define e afirma a identidade social, sendo as oposições mais fundamentais as da estrutura social (alto/baixo, rico/pobre, gordo/magro, etc), geralmente impostas como princípios de estruturação e percepção das práticas dos diferentes grupos estabelecidos. Estas práticas, enquanto produto do *habitus*, são resultado das condições de vida e, por isso, objetivamente atribuídas e vistas como naturais, por conseguinte as práticas são, ao mesmo tempo, classificadas e classificadoras (Bourdieu 2010, p. 272).

Estes diferentes grupos podem ser percebidos tanto pelo *habitus* de consumo (casa, mobílias, quadros, livros, automóveis, bebidas, comidas, perfumes, roupas, etc,) como pelas práticas de entretenimento cultural, jogos e atividades físicas, já que as preferências para estas escolhas (gosto pessoal) estão intimamente relacionadas com a raiz unificadora e geradora de todas as práticas. Ainda segundo Bordieu (2010: 275), “o gosto está na base deste ajustamento mútuo de todos os traços associados a uma pessoa”, que, consciente ou inconscientemente, transmite inúmeras informações, reforçando e afirmando sua identidade social.

Quanto à prática de consumos alimentares, Bourdieu (2010: 279-280) diz que a oposição principal está na diferença de rendimentos, opondo os indivíduos de mais rendimentos aos de menos rendimentos. Contudo, esta generalização disfarça a oposição secundária que é estabelecida pelo nível de capital cultural dos indivíduos, uma vez que o conhecimento cultural também influencia diretamente nas escolhas alimentares. Desta maneira, o autor afirma que as preferências alimentares se

encontram intimamente ligadas com as experiências da infância, que naturalmente geram gostos ajustados à respectiva condição social, influenciando diretamente as escolhas da vida adulta. Por este motivo, os “novos ricos” (com nível cultural baixo) alimentam-se de produtos mais caros e mais pesados (como a caça e o *foie gras*²²⁷), sendo fornecedores e consumidores de grandes festas. Logo, ainda que possuindo meios econômicos favoráveis, apresentam um estilo de vida tido como vulgar, sendo este muito próximo, em matéria de consumos econômicos e culturais, do das classes populares (Bourdieu, 2010, 289-290).

Verifica-se também uma clara relação das preferências alimentares com a tipologia de trabalho dos indivíduos. Estas características são socialmente impostas e transmitidas pelas gerações, devido às oportunidades ofertadas aos diversos grupos sociais, havendo uma relação de poder entre as classes dominantes e as classes dominadas. Os operários necessitam de força para desempenhar suas obrigações diárias, tendo de se alimentar com produtos calóricos e em geral baratos, por necessidade; já os mais abastados, por terem maior capital financeiro e não necessitarem de tanta energia diária, possuem uma liberdade maior de escolha dos seus consumos alimentares.

Genericamente, quanto menor é o poder econômico, maior é a ligação entre o ato de comer e a superação da fome. Como as pessoas deste nível social mais baixo geralmente desempenham trabalhos mais pesados, que exigem mais força física e energia, a quantidade calórica de suas refeições precisa ser mais elevada. Buscando uma alimentação reforçada e de baixo custo, estes atores consomem alimentos mais pesados, gordurosos e baratos, como massa, batata, feijão, toucinho e porco, sendo muito apreciado o cozido²²⁸. Já as pessoas com melhores condições econômicas, que geralmente trabalham em escritórios, não precisam de um aporte energético tão elevado, além de possuírem maiores condições de estudo e acesso a informação, preocupando-se com sua saúde e bem-estar. Assim, estes atores, por via de regra, consomem uma maior quantidade de alimentos magros, ligeiros (de fácil digestão), refinados e que não engordam, alimentando-se de carnes mais

²²⁷ O fenômeno observado pelo autor se repete em todas as comunidades, entretanto é importante ressaltar que os exemplos citados por ele estão relacionados com sua pesquisa, que teve como espaço geográfico a França.

²²⁸ Método de cocção, geralmente mais gorduroso, ideal para carnes mais baratas, com o objetivo de amacia-las, que apesar de demandar longo tempo ao lume não exige grandes conhecimentos culinários nem muito tempo de atenção ao preparo.

magras e caras, além de frutas e verduras frescas, consumindo usualmente estes alimentos crus ou grelhados²²⁹, além de manifestarem uma preocupação em matéria de higiene e cuidado pessoal (Bourdieu, 2010, p.279-287).

Além disso, Bordieu também chama a atenção que, em matéria de gosto alimentar, a reflexão tem que ser mais profunda, pois não é apenas o tipo de alimento consumido que determina os hábitos alimentares, mas um conjunto de fatores que também englobam a relação destes indivíduos com o mundo e com os outros, a sua concepção e preocupação com saúde e beleza, além da escolha e tratamento dos alimentos (métodos de cocção), as formas de servir, apresentar e oferecer, que são “infinitamente mais reveladoras do que a própria natureza dos produtos em causa” (Bourdieu, 2010, p. 300). O valor simbólico advém não somente do alimento consumido, mas também de toda a atmosfera que envolve este consumo. Nesse sentido, uma mesma preparação, consumida em ambientes diferentes, contém significados distintos.

No mesmo sentido de Bourdieu e alguns anos antes, os sociólogos alemães Georg Simmel e Max Weber lançaram, no início dos anos noventa, o conceito de “estilo de vida”, que caracteriza as estruturas sociais. Weber associou o estilo de vida a padrões de consumo como parte dos “grupos de *status*” criados por ele, definindo o seu sistema de classes baseado no consumo. Já Simmel observou a grande variedade de estilos presentes na nossa cultura, assim como a liberdade de escolha, ocasionando uma infinidade de estilos de vida. Simmel (apud Burke, 2008: 29) escreveu que “toda a moda é essencialmente uma moda de classe usada para afirmar tanto sua própria unidade interior quanto sua diferença exterior de outras classes”.

A respeito das teorias das preferências, Beckert (2007: 17) lembra que o papel primordial dos produtores é promover o apego do consumidor aos seus produtos através de investimentos em marketing. Estas ações têm representado um percentual cada vez maior em relação aos custos de produção e configuram a luta de mercado entre produtores. O autor defende estes esforços, mas ressalta que as atribuições subjetivas, pelas quais o valor é atribuído pelos consumidores, somente

²²⁹ Método de cocção ideal para carnes nobres e macias, conseguindo-se atingir diferentes pontos de cocção conforme a preferência do consumidor. O Autor também comenta que esta forma de alimentação, além de ser mais saudável (pois exige pouca ou nenhuma gordura adicional), ainda é rápida, dando menos trabalho ao indivíduo que deseja ter mais tempo livre para suas atividades de lazer.

acontecem através dos processos de padronização, enraizamento cognitivo, legitimação normativa e posicionamento social. Para um potencial consumidor adquirir determinado produto tal depende, além dos padrões institucionalizados, do posicionamento da rede de produtores e das normas sociais, da dimensão social da compra, pois a comunicação social do bem adquirido no meio em que o indivíduo vive estará diretamente relacionada com a sua identidade e sentimento de pertencimento social.

Apresentada nestas linhas a construção social do gosto, a construção social do mercado e a formação de valor, cabe aqui estabelecer uma conexão entre estes conceitos. Todos são instituídos por estruturas sociais que compõem um quadro cultural que influencia e é influenciado pelos seus atores. As diferentes avaliações destes grupos sociais é que definem os interesses individuais e coletivos que, apesar de flexíveis e mutáveis, seguem um padrão dentro de um determinado quadro social (Zaneti 2010:17).

Com isso, podemos concluir que o valor, por ser atribuído de forma dinâmica e variável, com dimensões simbólicas, sociais e econômicas, que se inter-relacionam de forma diferente conforme o grupo de pessoas em questão, é interpretado por escalas de avaliação que resultam no sistema de gosto, preferências e escolhas do indivíduo. Atualmente somos diariamente confrontados com a necessidade de escolha entre os mais diversos produtos no mercado, associando cada vez mais aquilo que compramos à nossa identidade, à nossa ideia de nós mesmos e ao estilo de vida que escolhemos (Burke, 2008: 35). Estas escolhas são influenciadas igualmente pelo meio, uma vez que os bens adquiridos são cada vez mais interpretados como representações materiais de uma imagem que será lida como a identidade do ator, sendo estes bens usados para demarcar simbolicamente o *status* do consumidor.

6.3 Análise dos Inquéritos Aplicados com os Consumidores em Tentúgal e Pelotas

Com o objetivo de buscar informações a respeito do público que consome os produtos que são objeto de estudo de caso desta dissertação realizaram-se inquéritos *in loco* de acordo com os modelos presentes no Apêndice 1 e 2. Apesar de a amostragem não ser muito grande, apenas cinquenta entrevistados por região, conseguimos perceber algumas tendências destes consumidores. Quanto à sua

caracterização, em ambos os casos a maioria é do sexo feminino (64% em Tentúgal e 68% em Pelotas). Em Tentúgal a faixa etária se apresentou um pouco mais variada, concentrando-se entre 15 e 45 anos e a formação acadêmica foi igualmente diversa, sendo a maioria licenciado (36%) ou tendo concluído o secundário (34%), mas não foram encontrados muitos estudantes (8%). Já em Pelotas, provavelmente influenciado pela característica acadêmica da cidade²³⁰, esta variação foi menor. Mais de 50% dos entrevistados têm até 35 anos de idade e a maioria está ou cursando a universidade (40%) ou está formado (38% graduado, 4% pós-graduado).

Analisando a naturalidade destes consumidores conseguimos perceber que em Tentúgal a maioria provém do tradicional eixo Coimbra - Figueira da Foz (52%, sendo que 40% ainda reside nessas localidades) e dentre os entrevistados 78% disseram já ter estado em Tentúgal mais de dez vezes, comprovando a facilidade e frequência de acesso. Já em Pelotas, 46% dos entrevistados são naturais da cidade; 68% são atualmente moradores e 18% visitam a cidade com frequência (mais de 10 vezes). Analisando estes números podemos perceber que não foram encontrados muitos turistas na altura em que foram realizados os inquéritos, janeiro de 2015, em Pelotas, estando as confeitarias frequentadas basicamente por moradores e pessoas que visitam a cidade, por outros motivos, com uma certa regularidade.

A diferença de facilidade de acesso entre as localidades deve ser observada, para se perceber a variação de quantidade de turistas que frequentam os estabelecimentos onde ocorreu a pesquisa. Tentúgal fica no centro do país, sendo caminho para diversos pontos, inclusive para uma das praias mais visitadas pelos moradores da região, Figueira da Foz, e quando os inquéritos foram realizados era época de veraneio (julho de 2015). Por outro lado, Pelotas é uma cidade ao extremo sul do Rio Grande do Sul, sendo necessário fazer um grande desvio para alcançá-la, quando o destino final são outras localidades. Além disso, na altura em que ocorreram as entrevistas a principal estrada que lhe dá acesso estava passando por obras de manutenção. Provavelmente, se esta pesquisa tivesse sido realizada em um momento propício para Pelotas, sendo o mais indicado entre as semanas da Fenadoce, que ocorre no mês de junho, este resultado teria sido diferente.

Quando questionados a respeito do que lhes chama mais a atenção na localidade, em Tentúgal a doçaria liderou as respostas com grande percentual (63%)

²³⁰ Pelotas também é nacionalmente conhecida como uma cidade universitária devido a presença da Universidade Federal de Pelotas (UFPel).

seguida da gastronomia local (24%), dado este que nos fornece preciosa informação sobre o claro destaque e reconhecimento dos hábitos da boa mesa do local estudado. Além disso, um número expressivo de consumidores declarou que seu motivo de estada na vila era por turismo gastronômico (40%) seguido do turismo de lazer (24%). Ainda, a maioria dos entrevistados (64%) disse ser o Pastel de Tentúgal um impulsionador da visita e que costuma levar uma caixa de pastéis para casa quando vai a Tentúgal (60% respondeu que sim e 34% respondeu às vezes). Estes dados reforçam a ideia acima apontada de importante polo gastronômico do país com destaque para o Pastel de Tentúgal.

Já na cidade de Pelotas, por a maioria dos entrevistados serem moradores, o resultado parece-nos prejudicado, pois nas perguntas mais direcionadas à motivação turística tivemos um grande percentual de entrevistados no qual a questão não poderia ser aplicada. Contudo, não podemos deixar de mencionar que, de entre os casos em que se aplicava a questão da motivação da visita, a maioria respondeu o turismo acadêmico (18%), seguido de visita a amigos e familiares (14%). Quanto ao que mais chama a atenção dos entrevistados na cidade, a maioria respondeu a arquitetura do centro histórico (30%) e o patrimônio histórico e cultural da cidade (10%), em seguida aparece a hospitalidade dos moradores (14%) juntamente com a doçaria (14%) e a gastronomia (6%). Apesar de a doçaria e gastronomia serem mencionadas por este público, não estão no topo da lista, como ocorrido em Tentúgal. O doce não apareceu como um impulsionador da visita à cidade pelos entrevistados, entretanto este percentual também ficou prejudicado devido ao alto número de moradores que compõe a amostra. No entanto, quando questionados a respeito de levarem uma caixa de doces de Pelotas quando passam (para os visitantes) ou saem (para os moradores) da cidade a maioria respondeu que costuma levar consigo os doces (86% dos entrevistados)²³¹.

O fato de em ambos os casos se verificar o hábito de se levar este patrimônio consigo, ou para degustar mais tarde lembrando dos agradáveis momentos que lá passaram ou para presentear um ente querido, denota que o mesmo está fortemente presente e enraizado. A observação deste movimento tem relevância

²³¹ Devemos, contudo, observar a diferença de tamanho entre Tentúgal, uma pequena vila com 2.141 habitantes e 34,48 km², e Pelotas, cidade que, apesar de ser do interior do Rio Grande do Sul, possui 328.275 habitantes e 1.610,084 km², sendo comparativamente muito maior que a anterior. Este fato pode distorcer os dados resultantes dos inquéritos, uma vez que na primeira pouco há para ver a na segunda há muitos polos de interesse.

para este trabalho, pois a partir da caixa de doces esta cultura é levada e valorizada naturalmente há décadas e continua até hoje.

Analisando os dados apresentados, somos capazes de estabelecer um estereótipo do consumidor encontrado nestes ambientes. Quanto ao público identificado nas pastelarias de Tentúgal, podemos dizer que são, em sua maioria, mulheres maduras que já concluíram os estudos pretendidos. Naturais do eixo Coimbra - Figueira da Foz, frequentemente visitam a vila de Tentúgal para deliciar-se com a sua reconhecida gastronomia, a doçaria e, sobretudo, o pastel que lhe dá fama. Além disso, costumam levar uma caixa de pastéis ou para si ou para presentear. Já quanto ao público que encontramos em Pelotas podemos dizer que são, em sua maioria, mulheres jovens, estudantes universitárias, moradoras de Pelotas. Admiram a história e cultura da cidade e adoram caminhar pelas ruas repletas de suntuosos casarões. Às vezes, passam em uma das várias confeitarias da cidade para apreciar um dos deliciosos doces pelos quais esta cidade é reconhecida nacionalmente.

Num segundo momento, as questões são mais direcionadas aos processos de valorização destes produtos. Quando perguntamos a este público a respeito do conhecimento da fama dos doces conventuais de Tentúgal a resposta positiva foi unânime. Quanto ao fato de o Pastel de Tentúgal ter chegado aos finalistas do concurso das 7 maravilhas da gastronomia portuguesa a maioria tinha conhecimento de causa (70%), já sobre a conquista de Indicação Geográfica Protegida da União Europeia, do ponto de vista legal mais importante que a primeira, surpreendentemente, apenas 34% disseram que sabiam do ocorrido. Percebe-se que no caso do concurso das 7 maravilhas, difundido a partir de uma rede televisiva (RTP) e envolvendo votação do público para estabelecer o resultado final, o marketing foi amplo, tendo por isso alcançado a maior parte dos consumidores. No entanto, não podemos deixar de ressaltar que a resposta nos remete para a possibilidade de haver pouca divulgação da conquista do IGP e para o trabalho a realizar nesse sentido.

Da mesma forma, em Pelotas o baixo conhecimento dos entrevistados sobre a indicação de procedência necessita que lhe seja dada atenção. O reconhecimento da fama nacional do doce é praticamente unânime entre os entrevistados (apenas uma pessoa respondeu que não tinha conhecimento sobre a reputação dos doces de Pelotas antes de chegar à cidade). Porém as informações sobre as conquistas de

valorização do produto (Patrimônio Imaterial do Estado, Patrimônio Cultural Brasileiro e Indicação de Procedência) não estão sendo comunicadas eficientemente em sua totalidade (40% responderam ter conhecimento destas iniciativas e 34% responderam ter um conhecimento parcial). Já quando questionados a respeito do selo de indicação de procedência, cerca de 70% respondeu que ainda não tinha reparado no selo presente em alguns doces e que não sabia o seu significado. Logo, percebe-se que os mencionados trabalhos do Sebrae de divulgar a IP dos Doces de Pelotas não foram suficientes, sendo preciso investir mais fortemente em ações de marketing para educar o consumidor sobre as características deste diferencial.

Em Tentúgal quase a unanimidade dos entrevistados considera importante estas conquistas de reconhecimento (apenas 2% respondeu ser indiferente e ninguém foi contrário). Todavia, quando questionados sobre a possibilidade de pagar um pouco a mais por um pastel certificado, apenas 52% respondeu que estariam dispostos a investir um valor maior por um produto garantido por IGP. Foi perguntado também, qual o valor que estariam dispostos a pagar a mais por este produto e a maioria (33%) assinalou 0,10 a 0,20 euros (a variação mais baixa sugerida), seguida de 0,20 a 0,30 euros (13%). Como a resposta à pergunta anterior, para a importância desta valorização, foi fortemente positiva, podemos pensar que a recusa revelada na questão seguinte, sobre pagarem mais por um produto certificado que por outro sem essa valorização, pode ter relação direta com a atual crise que se vive no país, e não tanto da indiferença perante os custos que os produtores-vendedores vêm aumentar quando passam a certificar os seus produtos. Ou seja, parece que se pode subentender que os consumidores aceitariam pagar esse diferencial, desde que a situação econômica em geral fosse mais favorável.

No caso de Pelotas não foi muito diferente. A maioria respondeu ser importante estas valorizações (90% dos entrevistados), um número relativamente baixo respondeu ser indiferente (8%) e apenas um entrevistado respondeu não ter importância alguma. Quando a questão chega em termos monetários novamente temos uma mudança de posicionamento, pois neste contexto pouco menos da metade (apenas 46%) responde estar disposto a pagar um pouco mais por esta

garantia²³². Os valores assinalados pelos consumidores foram, em média, um pouco maiores do que os portugueses. Novamente o valor com maior número de aceitação foi o de 0,10 a 0,20 reais (20% dos entrevistados), mas não teve tanta diferença para a próxima faixa de preço sugerida (0,20 a 0,30 reais recebeu 14% das respostas) e desta para a seguinte (0,30 a 0,40 reais) caiu mais 6 pontos percentuais. Igualmente como em Portugal, a crise atual em que o país vive pode ter influenciado nas respostas. O fato de a média dos valores de aumento (em dinheiro) ter sido maior no Brasil provavelmente está relacionada com a desvalorização da moeda local, pois enquanto em Portugal 0,30 cêntimos fazem diferença na compra de muitos produtos, no Brasil 0,30 centavos não tem o mesmo valor monetário. Por este motivo a comparação direta deste ponto pode levar a erro de interpretação, sendo necessário haver cautela nesta análise.

Os resultados comprovam uma consciência da valorização dos produtos um pouco mais forte e enraizada em Portugal do que no Brasil, embora não muito distantes. No Brasil pelo fato do processo de valorização de produtos gastronômicos por meio de indicações geográficas ser mais recente, não estará, ainda, muito presente no cotidiano de toda a população. Além disso, o fato de termos delimitado a aplicação dos inquéritos da pesquisa com os consumidores apenas à região do próprio produto protegido pode ter influenciado nos resultados. Isso acontece porque uma pessoa que está naquele local tem a certeza de que os produtos são lá produzidos e que ao comprar um doce, com ou sem o selo, está a valorizar a história e a cultura daquela região. Já o consumidor que se encontra longe da delimitação geográfica da IGP/IP poderá sentir uma necessidade maior de comprovação dessa procedência. Por estes motivos se faz interessante a realização de novos estudos

²³² Cabe observar que o SENAC publicou um artigo, em sua página web (Acedido em 28 de agosto de 2015, em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/Selo-de-proced%C3%Aancia-valoriza-carne-em-at%C3%A9-40%25>), onde apresenta resultados de uma pesquisa de aceitação da Carne do Pampa Gaúcho certificada, que interessa para este trabalho. Desde 2006, mais de setenta produtores usam este registro de Indicação Geográfica, que é composto apenas por cortes nobres. Segundo o secretário-executivo da Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, Rogério Jaworski, o selo agrega um aumento de 40% no preço da carne. Foi realizado um estudo em 2009 com 250 restaurantes e 50 atacadistas em todo o Brasil e 94% responderam achar extremamente importante o selo de origem e a preservação ambiental. Não podemos comparar diretamente estes resultados com os Doces de Pelotas, já que há uma diferença de cinco anos de evolução entre eles. Mas podemos vislumbrar um cenário futuro de crescimento positivo tanto pelo amadurecer da certificação, como pelo ampliar da região geográfica da pesquisa aplicada com os consumidores.

que aprofundem esta pesquisa, através de uma delimitação geográfica maior e diferentes períodos do ano.

Com o resultado da pesquisa aplicada aos consumidores nas regiões protegidas, podemos concluir que os mesmos reconhecem a importância destas valorizações, mas não estão totalmente abertos a pagar um custo mais elevado pelo produto certificado. Esta conclusão vem de encontro com a encontrada nas referências teóricas acima apresentadas de Backert & Aspers (2011: 22). Como vimos quando analisamos a formação de valor, os autores defendem que a presença do selo de certificação é vista como um sinal de qualidade e, embora essas diferenças no processo de produção por vezes sejam invisíveis no produto final, alguns consumidores percebem o diferencial de valor destes produtos, estando dispostos a pagar um preço maior por eles. Como a adesão ao aumento de preço foi levemente superior a metade da amostra em Portugal (54%) e um pouco abaixo desta no Brasil (46%) comprova que há, em ambos países, um grupo de consumidores dispostos a pagar um pouco mais por um produto certificado. Cabe observar que seria interessante realizar uma nova pesquisa, inserindo diferentes grupos sociais estabelecidos em uma região onde o acesso ao produto protegido é mais difícil e onde as pessoas têm conhecimento de causa sobre o que significa uma IGP/IP. Inclusive, talvez, o fato de em Portugal a doçaria e gastronomia terem aparecido com maior destaque nas motivações de visita pode ter relação com a baixa quantidade de moradores entrevistados. Já em Pelotas, talvez pela amostra ser composta por muitos moradores locais, este ponto pode ter sofrido influência negativa. No entanto, estas são apenas suposições que nos suscita a interpretação dos resultados dos inquéritos. Seria necessário aplicar estes mesmos inquéritos em uma amostra de consumidores maior e em uma delimitação geográfica diferenciada para então podermos chegar em conclusões mais precisas.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao decorrer deste trabalho pudemos perceber a importância de se valorizar os produtos gastronômicos tradicionais, caso contrário estes saberes e sabores se perderiam. Este processo de valorização já acontece naturalmente na sociedade, por recomendação de amigos, familiares e divulgação patrocinada pelos meios de comunicação, estes últimos nem sempre confiáveis. Contudo, quando um produto recebe uma garantia a nível nacional ou internacional, realizada por métodos reconhecidos e fidedignos, conquista o consumidor muito mais facilmente, já que estes sistemas passam uma sensação de confiança.

No entanto, elaborar um processo de certificação não é uma tarefa simples, pois a maneira como ele é planejado acarreta resultados decisivos no sucesso ou não da certificação. Um processo de certificação deve ser ponderado, observando quais são os interesses dos produtores, dos consumidores e quais as consequências para o produto em si. Caso contrário o processo de certificação pode tornar-se um obstáculo na valorização do produto. Podem-se observar grandes conquistas nos processos de valorização de produtos gastronômicos em ambos os países estudados, intensificadas desde a década de 90, com importantes ações políticas no sentido de preservar estas tradições. Os registros por Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Denominação de Origem Protegida (DOP) são os meios mais utilizados de valorização, estando presentes nos dois lados do Atlântico, apesar de possuírem denominação diferente e legislação própria. Um motivo plausível para esta maior insistência na certificação é o interesse comercial dos produtores, já que este tipo de valorização adiciona valor de mercado direto ao produto, por via do selo indicativo de procedência que lhe é atribuído.

A relevância para o consumidor destes produtos diferenciados foi comprovada nos inquéritos aplicados em ambos países. A quase totalidade dos entrevistados considera importante estas valorizações externas, que partem do governo nacional, pois dão credibilidade aos referidos mecanismos de avaliação e controle. Entretanto, nem todos estão dispostos a pagar um valor maior por estes produtos certificados. Conforme já comentado, podemos relacionar essa conduta com a atual crise econômica de ambos países. Todavia, este fato não pode levar-nos a pensar que o trabalho e custos associados para se obter e manter tal reconhecimento são em vão. Na verdade, os entrevistados manifestaram fortemente a importância deste diferencial. Este fato nos leva a pensar que quando os consumidores se depararem

com a oferta de um doce com a certificação e outro similar, sem certificação, de preço equiparativo, provavelmente escolham o certificado. Sendo assim, apesar de hoje os produtores não estarem recebendo um retorno financeiro significativo por doce, estão atingindo uma fatia de mercado muito maior que anteriormente, o que por si só traz resultados expressivos para o negócio.

Na análise realizada referente à percepção destas valorizações pelo consumidor a amostra foi relativamente pequena frente ao volume total e localizada em uma área geográfica específica. Para trabalhos futuros se faz interessante ampliar este horizonte, em busca de dados mais precisos, resultando em uma margem de erro menor. Como colocado anteriormente, acreditamos que ao nos distanciarmos do local onde a Indicação Geográfica Protegida tem origem, mais esta certificação será reconhecida e valorizada. Contudo, necessita-se de estudos para comprovar, ou não, esta possibilidade apresentada.

Pudemos detectar oportunidades de melhoria em ambos os processos de certificação. O Pastel de Tentúgal, além de ainda possuir algumas dificuldades de verificação da conformidade dos procedimentos, tem como maior problema a ausência de um mecanismo visual para a identificação automática pelo consumidor de que o pastel é de fato de Tentúgal. Criar meios de identificação da IGP torna-se urgente. Este mecanismo poderia ser feito, por exemplo, por meio de cartazes nos pontos de venda, adesivo nas vitrines, e, até mesmo, uma folha de hóstia fixada com ovo em cada pastel indicando o código de rastreio. Contudo, concordamos com o fato de, talvez, a presença deste “objeto estranho”, como na última sugestão, possa descaracterizar o pastel. Então sugerimos a elaboração de “guardanapos” de papel de seda com estas informações impressas, a serem entregues aos clientes junto com o doce. Ressalva-se que, nesta última sugestão, seria necessário realizar testes para comprovar a ausência de risco de contaminação química pela tinta utilizada na impressão, ou ser realizada com corante comestível sem sabor.

A luz do caso brasileiro, ainda podemos sugerir a implementação de selos. Como atualmente o Pastel de Tentúgal não acompanha nenhuma embalagem individual, como os pelotines e rendas dos Doces de Pelotas, acreditamos que o local ideal para os selos seria novamente o “guardanapo” sobre o qual ele é servido. De início, não conteria necessariamente o código para rastreio, apesar de desejável. Bastará apenas um indicativo de que se trata de um doce com Indicação Geográfica Protegida e, como o espaço será grande, pode, ainda, conter breve informação

sobre o que isso significa, medida para já suficiente para obstar ao problema de momento. A médio prazo acreditamos ser interessante cada doce poder ser acompanhado de um número para rastreio online, como no exemplo brasileiro, pois essa prática traz credibilidade ao produto e aproxima o consumidor dos produtores e do doce. Este sítio eletrônico, além de conter o local para rastreio, também agregará mais informações a respeito do Pastel de Tentúgal e da região que o originou.

Os Doces de Pelotas têm a vantagem de já possuírem um sistema informatizado de armazenamento dos dados exigidos, apesar de se verificar um baixo percentual de aderência à certificação. Segundo a presidente da Associação de Produtores de Doces de Pelotas, as empresas que aderiram ao selo de Indicação de Procedência cresceram, em média, 40% desde o ocorrido. No entanto, esse número não é expressivo em termos do setor como um todo, pois, no momento, apenas 4 empresas de um universo de 110 produtores produzem este tipo de produto.

O convencimento das doceiras da importância deste investimento inicial, assim como incentivos financeiros que viabilizem o mesmo, possivelmente através de isenções fiscais ou facilidades de financiamento, são vitais para a sobrevivência deste sistema, uma vez que, caso desistam da certificação, ela jamais poderá ser recuperada. As doceiras certificadas já percebem o alcance à uma fatia maior de mercado a nível nacional, pois o consumidor está mais esclarecido e prefere o produto certificado. A tendência é que o mercado pressione, cada vez mais exigindo esta certificação.

Em Pelotas ainda temos a valorização como Patrimônio Cultural Brasileiro em estado de conclusão. Esta, por ser fundamentada no saber-fazer tradicional, preocupa-se com as proibições legislativas que exigem alterações deste saber. Na verdade, com a finalidade de proteger este bem, apontam para a desvantagem de se perderem uma série de características tradicionais da confecção e arte doceira pelotense, por conta das restritivas regras impostas para adquirir a permissão de comercialização, como por exemplo, a interdição do uso da colher de pau e do tacho de cobre, que eram largamente utilizadas pelas doceiras no tempo antigo. Este assunto carece de estudos mais aprofundados que comprovem, ou não, estes riscos alimentares.

Por outro lado, a Europa está muito mais avançada neste sentido. No caso do Pastel de Tentúgal, bastou os produtores sugerirem uma forma de garantir a

segurança do alimento, através de técnicas de higienização comprovadas, e justificarem a importância do uso da pena de galinha para distribuir a manteiga na massa, mantendo a técnica de produção tradicional do produto, para serem autorizados a utilizá-la. Com isso podemos perceber, da parte das entidades portuguesas de fiscalização, uma preocupação maior em flexibilizar a legislação, a fim de viabilizar a continuidade destas tradições, desde que sejam comprovados meios que garantam que essas práticas tradicionais não acarretam em riscos à saúde dos consumidores.

Sendo assim, podemos perceber que na Europa a IGP e DOP estão vinculadas com a preservação do saber-fazer na sua forma mais pura e tradicional, buscando meios de viabilizar estas técnicas antigas em relação às regras higiênico-sanitárias atuais. Já no Brasil, estas raízes não são valorizadas e preservadas. Não há investimento em pesquisas que busquem alternativas menos invasivas e que possibilitem preservar a tradição, simplesmente impõe-se técnicas e utensílios modernos a todos os produtos.

Estes problemas, e outros que venham a surgir, devem ser enfrentados pelos próprios produtores, sendo importante, para tanto, fortalecer as associações. Por mais que não seja fácil e muitas vezes precisem de alguma assistência e conselhos, cabe a eles desenvolver métodos eficazes de valorização conforme a tipologia e mercado do produto. Nesse sentido, é preocupante o fato de, em ambos os casos, os produtores em geral estarem desanimados com os avanços das Indicações Geográficas pelo que não dão o devido valor a esta conquista e, inclusive, correm o risco de perdê-las. Percebe-se que, neste momento inicial, não estão ainda ultrapassadas todas as dificuldades dos processos de certificação, mas cabe a todos aqueles que estejam já conscientes do seu real valor, dos políticos aos universitários, dos agentes econômicos aos consumidores, promover ações que unam os produtores e os façam perceber a grande oportunidade que têm nas mãos.

Apesar deste trabalho já abranger dois continentes, será interessante a realização de novos estudos que analisem casos em outras partes do mundo com diferentes produtos gastronômicos. Esta comparação majoritária resultará em um maior volume de dados a serem cruzados, possibilitando estabelecer diretrizes mais precisas sobre a melhor forma de proceder em cada caso de certificação. A mesma abertura deve ser realizada no que tange as normativas higiênico-sanitárias, estas acompanhadas de análises de laboratório que comprovem a veracidade ou não de

contaminação alimentar, nos diferentes casos em que o método de produção tradicional está se perdendo por conta destas proibições. Em caso de resultado positivo para esta contaminação, deve-se realizar estudos, a partir de técnicas de higienização diferenciadas, que exaustem as possibilidades de se evitar este dano, a modelo do que aconteceu com a pena de galinha no Pastel de Tentúgal.

Estas proibições sem fundamento apenas contribuem para a perda do saber-fazer tradicional. Saber este que naturalmente já sofre ameaças provindas da modernidade, devido ao desinteresse pelo trabalho artesanal e valorização do chamado “trabalho de escritório”, além da chegada de novas técnicas e equipamentos, que o substitui de forma mais rápida e eficiente, mas sem atingir exatamente o mesmo resultado. Assim, se não forem implementados mecanismos de valorização eficazes para estes produtos alimentares, corremos o risco de, em um futuro próximo, estes serem restritos aos antigos livros de receitas e relatos orais saudosos.

REFERÊNCIAS

- Algranti, L. M. (2001). “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”. *Cadernos Pagu*, Campinas, vol. 17-18, pp. 397-408. Acedido em 25 de abril de 2015, em: <http://www.scielo.br/pdf/cpa/n17-18/n17a17.pdf>
- Algranti, L. M. (2005). “Os doces na Culinária Luso-Brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira, séculos XVII a XIX”. *Anais de história de além-mar*, vol. VI, pp. 139-158. Braga: Barbosa e Xavier Ltda.
- Almeida, F. de. (1922). *História da Igreja em Portugal: 1750-1910*. Tomo IV, parte I. Coimbra: Imprensa acadêmica de Coimbra.
- Almeida, J. L. (1921). *Jornadas no meu país*. São Paulo: Editora Melhoramentos.
- Andrade, M. M. de. (2007). *Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação*. 8a ed. São Paulo: Editora Atlas.
- Appolinário, F. (2004). *Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico*. São Paulo: Editora Atlas.
- Arnaut, S. D. (2000). *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*. Sintra: Colares Editora.
- Associação dos Produtores de Doces de Pelotas. (2011). *Regulamento Técnico de Doces Tradicionais de Confeitaria e de Frutas*. Pelotas.
- Azevedo, L. de. (1988). *Épocas de Portugal Económico: Esboços de história*. 4a ed (Primeira edição de 1929). Lisboa: Livraria Clássica Editora.
- Barbosa, M. (2013). *O ABC dos Queijos Portugueses*. Sintra: Feitoria dos Livros.
- Bardin, L. (2011). *Análise de Conteúdo*. Lisboa: Edições 70 Ltda.
- Barjole, D. e Lehmann, B. (1997) “Protected Designation of Origin and Institutions (France, Spain and Italy)”. *52nd Seminar of EAAE*, 19-21 junho, Parma, Itália.
- Barros, A. L. (2014). *As receitas de cozinha de um frade português do século XVI*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- Beckert, J. (2007). “The social order of markets”. Max-Planck-Institute für Gesellschaftsforschung Discussion Paper. Colônia, Alemanha.
- Beckert, J. e Aspers, P. (2011). *The Worth of Goods: Valuation and Pricing in the Economy*. New York: Oxford University Press.
- Bluteau, R. (1712a). *Vocabulário Portuguez e Latino*, letra A. Vol. 1. Coimbra: No colégio das Artes da Companhia de JESU.

Bluteau, R. (1712b). *Vocabulário Portuguez e Latino*, letas B - C. Vol. 2. Coimbra: No colégio das Artes da Companhia de JESU.

Bluteau, R. (1712c). *Vocabulário Portuguez e Latino*, letas D - E. Vol. 3. Coimbra: No colégio das Artes da Companhia de JESU.

Bluteau, R. (1716). *Vocabulário Portuguez e Latino*, letas k – L – M – N. Vol. 5. Lisboa: Na officina de Pascoal da Sylva, Impresso de Sua Magestade.

Bluteau, R. (1720) *Vocabulário Portuguez e Latino*, letas **O - P**. Vol. 6. Lisboa: No colégio officina de Pascoal da Sylva, Impresso de Sua Magestade.

Bluteau, R. *Suplemento ao Vocabulário Portuguez e Latino*, Parte 1, letras A - L. Lisboa: Na officina de Pascoal da Sylva, Impresso da Academia Real.

Bordieu, P. (2010). *A distinção: uma crítica social da faculdade do juízo - História e Sociedade*. Lisboa: Edições 70 Ltda.

Borges, N. C. (2013). *Doçaria Conventual do Lorvão*. Penacova: Câmara Municipal de Penacova.

Braamcamp, F. A. (1914). *Arquivo Histórico Português*. Vol. IX. Lisboa: Oficina tipográfica da calçada do Cabra.

Braamcamp, F. A. (1916). *Arquivo Histórico Português*. Vol. X. Lisboa: Libânio da Silva.

Braga, I.M.R. M.D. (2007) “Influências Mouriscas na Gastronomia Portuguesa”. In: Temimi, E.A. *Imágenes, escritos y lengua de los Moriscos em el siglo XVI*. Les actes du Xlle Symposium International d'Etudes Morisques. Etudes d'Histoire morisque, série 4, n.26. Tunis, pp. 117-126.

Braga, I.M.R.M.D. (2010). “Vaidades nos Conventos femininos ou das Dificuldades em deixar a Vida Mundana (séculos XVII – XVIII)”. *Revista de História da Sociedade Cultural*, 10 Tomo I, pp. 305-322. Acedido em 15 de agosto de 2015, em: http://www.uc.pt/chsc/rhsc/rhsc_10/rhsc101_305-322_imdb.pdf.

Braga, I.M.R.M.D. (2014). “Confeiteiros na Época Moderna: Cultural, Material, Produção e Conflituosidade”. In: Soares, C. e Macedo, I.C.de. *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*. São Paulo: Annablume Editora, pp. 165 - 192

Braudel, F. (1992). *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII: as estruturas do quotidiano*. Tomo I. Trad. por Telma Costa. Lisboa: Teorema Editora

Bueno, M.L. e Camargo, L.O. de L. (2008). *Cultura e consumo: Estilos de vida na contemporaneidade*. São Paulo: Editora Senac.

Bertozzi, L. (1995). "Designations of origin: quality and specification". In *Food Quality and Preferences*. Grã-Bretanha: Editora Elsevier, v.6, pp.143-147.

Burke, P. (2008). "Modernidade, cultura e estilos de vida". In: Bueno, M.L. e Camargo, L.O. de L. *Cultura e consumo: Estilos de vida na contemporaneidade*. São Paulo: Editora Senac, pp. 25-39.

Cabral, C.B. (2011). *Património Cultural Imaterial,- Convenção da Unesco e seus contextos*. Lisboa: Edições 70.

Cabral, M.I. de V. (1999). *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*. Lisboa: Editora Verbo.

Camargo, L.O. de L. (2008). "Apresentação: Consumo e cultura material". In Bueno, M.L. e Camargo, L.O. de L. *Cultura e consumo: Estilos de vida na contemporaneidade*. São Paulo: Editora Senac, pp 17-23.

Campos, M.J.T. (2012). *Doces Memórias: receitas de tradicionais doceiras pelotense*. Pelotas: Textos.

Camões, J. (2002). *As Obras de Gil Vicente*, vol. 2. Centro de Estudos de Teatro da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda.

Carvalho, S. (2012). "O Pastel de Tentúgal na Literatura - Receituário". In: Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal. (2012). Coord. por Olga Alexandre Gonçalves Cavaleiro. *O Pastel de Tentúgal na Literatura*. Composição e Paginação: Pedro Nuno Pereira. Pp. 43-55.

Cascudo, C. (2011). *História da Gastronomia no Brasil*, Rio de Janeiro: Global Editora.

Chalita, M.A.N. (2008). "Resenha do Livro "O Mercado das Singularidades L'économie des singularités de Lucien Karpik". *Revista de Economia Agrícola*, São Paulo: vol. 55, n. 1, p. 107-115.

Coelho, M.H.C.C. (2011). "A mesa dos Reis – Acto e teatro". In: Buescu, A.I. e Felismino, D. (2011) *A mesa dos reis de Portugal*. Maia: Bloco Gráfico.

Coelho, M.H.daC. (2014). "A mesa do rei de Avis. Espaços, oficiais, alimentos e cerimoniais". In: Soares, C. e Macedo, I.C.de. *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*. São Paulo: Annablume Editora, 89-111.

Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal. (2012). Coord. por Olga Alexandre Gonçalves Cavaleiro. *O Pastel de Tentúgal na Literatura*. Composição e Paginação: Pedro Nuno Pereira.

Consigliere, C. e Abel, M. (1999). *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*. Sinta: Colares Editora.

Crawshaw, D., Dall'agnol, M., Cordeiro, J.L.P. e Hasenack, H. (2007). "Caracterização dos campos sul-rio-grandenses: uma perspectiva da paisagem. In: Boletim Gaúcho de Geografia". *Associação dos Geógrafos Brasileiros-Seção Porto Alegre*: vol. 33, pp. 233-252.

Centro de Sensoriamento Remoto, CSR. (2010). *Monitoramento nos Biomas Brasileiros por Satélite: Monitoramento do Bioma Pampa 2002 - 2008*. Brasília: acordo de cooperação técnica MMA/IBAMAs. Brasília, 2010. Acedido em 05 de agosto de 2015, em: http://www.mma.gov.br/estruturas/sbf_chm_rbbio/arquivos/relatorio_tecnico_monitoramento_desmate_bioma_pampa_72.pdf Acesso em 14/08/2015.

Damasceno, A. (1959). *Doces de Pelotas*. Porto Alegre: Editora Globo.

Dalby, A. (2003). *Food in the ancient world from A to Z*. London and New York: Routledge.

Dencker, A. de F.M. (1998). *Métodos e técnicas de pesquisa em turismo*. São Paulo: Futura.

Ferreira, M.L.M. e Cerqueira, F.V. (2012). "Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas". In *Patrimônio e Memória – Unesp*. São Paulo: vol. 8, n. 1, pp. 255-276.

Freire, B.M. (2005). "O inventário e o registro do patrimônio imateria: novos instrumentos de preservação". In *Carnos do Lepaarq: Textos de Arqueologia, Antropologia e Patrimônio*. Vol. II, n. 3, pp. 11-19. Pelotas: Editora da Universidade Federal de Pelotas. Acedido em 15 de agosto de 2015, em: <http://www.periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/lepaarq/article/view/1047/938>.

Freyre, G. (1967). *Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e paisagem do Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olympio.

Freyre, G. (2007). *Açúcar: uma sociedade do doce, com receitas e doces no Nordeste do Brasil*. 5 a ed. São Paulo: Editora Global.

Frutuoso, G. (1873). *Saudades da Terra: História das Ilhas do Porto Santo, Madeira, Desertas e Selvagens*. Volume 2 (1590). Funchal: Typographia Funchalense.

Garcia-Parpet, M.F. (2008). "Estilos de vida e maneiras de beber: a oferta dos bens de prescrição enológica". In Bueno, M.L. e Camargo, L.O. de L. *Cultura e consumo: Estilos de vida na contemporaneidade*. São Paulo: Editora Senac, pp. 135-156.

Giesbrecht, H.O.; Schwanke, F.H.; Mussnich, A.G. (2011). *Indicação Geográfica Brasileiras: Brazilian geographical indications: Indicaciones Geográficas Brasileñas*. Brasília: SEBRAE, INPI.

Gomes, J.P. (2014). "Uma Doce Viagem: Doces e Conservas na Correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)". In: Soares, C. e

Macedo, I.C.de. *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*. São Paulo: Annablume Editora, pp. 213-250.

Goucha, M.L. (2000). *Doçaria - uma tradição portuguesa*. Lisboa: Textoeditora.

Hay, C. (2007). "Globalisation and the Institutional Re-embedding of Markets: The Political Economy of Price Formation in the Bordeaux En Primeur Market". In: *New Political Economy*. Routledge Taylor & Francis Group, n.12, pp. 185-210.

Hodgson, G.M. (1994). *Economia e Instituições: manifesto por uma economia institucionalista moderna*. Revisão técnica por José Castro Caldas. Oeiras: Editora Celta.

IPHAN, Departamento de Identificação e Documentação. (2000). *Inventário Nacional de Referências Culturais: INRC 2000, Manual de Aplicação*. Brasília: IPHAN.

Jacobus, A.L. (1997). "A utilização de animais e vegetais na pré-história do RS". In: Kern, A.A. *Arqueologia pré-histórica do RS*. 2a.ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, pp. 63-87.

Karpik, L. (2010). *Valuing the Unique: The Economics of Singularities*. Princeton, NJ: PrincetonUniversity Press.

Langhans, F.-P. (1943). *As Corporações dos Ofícios Mecânicos: Subsídios para a sua história* com estudo do professor doutor Marcelo Caetano. Volume primeiro. Lisboa: Imprensa Nacional de Lisboa.

Leite, D. (1941). *Coisas de Vária História*. Lisboa: Editora Seara Nova.

Lippmann, E.O. von. (1941). *História do Açúcar*, vol. 1. Trad. por Rodolfo Coutinho. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e Alcool.

Lody, R.G. da M. (2004). "Doçaria Brasileira: um doce sabor português". In: *A Doçaria Tradicional de Pelotas*. 2a ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional.

Lody, R.G. da M. (2011a). *Caminhos do Açúcar: ecologia, gastronomia, moda, religiosidade e roteiros turísticos a partir de Gilberto Freyre*. Rio de Janeiro: Editora Topbooks.

Lody, R.G. da M. (2011b). *Vocabulário do açúcar: histórias, culturas e gastronomia da cana sacarina no Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.

Londres, C. (2000). "Referências Culturais: base para novas políticas de patrimônio". In IPHAN, Departamento de Identificação e Documentação. *Inventário Nacional de Referências Culturais: INRC 2000, Manual de Aplicação*. Brasília: IPHAN, pp. 11-21.

Lopes, F. (1895). *Chronica de El-Rei D. Fernando*. Lisboa: Bibliotheca de Classicos Portuguezes. Editora Escriptorio.

Luccock, J. (1951). *Notas sobre o Rio-de-Janeiro e partes meridionais do Brasil: tomadas durante uma estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818*. 2a ed. São Paulo: Editora Livraria Martins.

Maciel, M.E. (2004). “Uma cozinha à brasileira”. In *Estudos Históricos*, Fundação Getúlio Vargas. Rio de Janeiro: n.33, pp. 25-39. Acendido em 07 de agosto de 2015, em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>.

Maciel, M.E. (2005). “Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul”. In *Revista de Humanidades*. Rio Grande do Norte: Publicação do Departamento de História e geografia da UFRN, Centro de Ensino Superior do Seridó. Vol. 7 n. 18, pp. 439-460.

Magalhães, M.O. (2004). “Doce História de Pelotas In: *A Doçaria Tradicional de Pelotas*. 2a ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional.

Marconi, M. de A. e Lakatos, E.M. (2007). *Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados*. 6a ed. São Paulo: Editora Atlas.

Marreiros, C. I. G. (1999). *O Marketing e as Denominações de Origem e Indicações Geográficas: O caso da região Alentejo*. 1º Prêmio na terceira edição do prêmio de estudos de economia agrícola e agro-alimentar. Associação Portuguesa de Economia Agrária: Lisboa.

Martins, G. de A. (1998). *Manual para elaboração de monografias e dissertações*. 3a ed. São Paulo: Editora Atlas.

Martins, G. de A. e Theóphilo, C.R. (2009). *Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas*. 2a ed. São Paulo: Editora Atlas. São Paulo.

Martins, G.'O. (2011). *Património Herança e Memória - A Cultura como Criação*. 2a ed. Lisboa: Gradiva.

Mattoso, J. (1993). *História de Portugal*. Vol. 5. Lisboa: Editorial Estampa.

Mauro, F. (1997). *Portugal, o Brasil e o Atlântico (1570-1670)*. Histórias de Portugal vol. I. Lisboa: Editora Estampa.

McCracken, G. (1988). *Culture and Consumption: New Approaches to the Symbolic Character of Consumer Goods and Activities*. Bloomington, IN: Indiana University Press.

Montanari, M., e Flandrin, J.L. (1998). *História da Alimentação*. 6a ed. São Paulo: Estação Liberdade.

Monteiro, J.G. (2006). *Lições de História da Idade Média (sécs. XI-XV)*. Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

Monteleone, J. (2004). *Em se plantando, dinheiro dá. Comentário sobre projeto jovem pesquisador, apoiado pela FAPESP da historiadora Márcia Moisés do Instituto de Estudos Brasileiros – USP*. In: *Pesquisa-ciência e tecnologia no Brasil, Revista da FAPESP*. São Paulo: n. 102, pp. 88-91. Acedido em 10 de junho de 2015, em: <http://revistapesquisa.fapesp.br/wp-content/uploads/2004/08/088-091-historia.pdf>

Monumenta Henricina (1961). *Comissão executiva das comemorações do V centenário da morte do infante D. Henrique*. Volume III (1421-1431). Coimbra.

Nascimento, A. A. (1977). *Livro de Aautos de 1416*. Lisboa: Ministério Armorum, Script. Ms. Lat. 28, J. Rylands Library (Manchester).

Nascimento, A. A. (1992). *Leonor de Portugal. Imperatriz da Alemanha: Diário de viagem do embaixador Nicolau Lanckman de Valckenstein*. Lisboa: Coleção Medievalia, Edições Cosmos.

Neves, O.E.P. das. (2012). *O Convento de Nossa Senhora do Carmo de Tentúgal*. Coord. Olga Alexandre Gonçalves Cavaleiro. Edição Confraria da Doçaria Conventual de tentúgal. Coimbra: Impressão LitoTipo - Artes Gráficas.

Nierdele, P.A. (2011). *Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França*. Tese (doutorado em Ciências Sociais) - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. Acedido em 25 de fevereiro de 2015, em: http://www.researchgate.net/publication/49132135_Compromissos_para_a_qualidad_e_projetos_de_indicacao_geografica_para_vinhos_no_Brasil_e_na_Frana

Ornellas e Castro, I. de, e Braga, I. D. (2014). “Una Escritura Femenina Diferente: Los Manuscritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Edad Moderna”. In: Leturio, N.B e Pina, M.C.M. (dir.). *Letras em la Celda. Cultura Escrita de los Conventos Femeninos de la España Moderna*. Madrid: Iberoamericana–Vervuert, pp. 439-455.

Parreira, H. G. de A. (1952). “História do Açúcar em Portugal”. *Junta das Missões Geográficas e de Investigações do Ultramar*. Lisboa, Anais Jui: (7) 1-321.

Plantier, P. (1870). *O cozinheiro dos cozinheiros*. Lisboa: Tipografia Luso-Britânica.

Porciúncula, C.R.G. da. (2008). *Os usos de instrumentos de relações públicas na construção da memória institucional: estudo de caso FENADOCE – Feira Nacional do Doce*. Dissertação (mestrado em Comunicação Social), Programa de pós-graduação em Comunicação Social, Faculdade de Comunicação Social, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.

Rau, V. (1943). *Subsídios para o Estudo das Feiras Medievais Portuguesas*. Tese de licenciatura em Ciências Históricas e Filosóficas, apresentada à Faculdade de Letras de Lisboa.

Rei, A. e Moreira, I.A. (2006). “Memórias Islâmicas na Gastronomia Portuguesa”. *Revista Xarajíb* 5, Celas: Silves, p. 111-118.

Ribeiro, E. (1997). *O Doce Nunca Amargou... Doçaria portuguesa*. Prefácio de Maria Proença. Sintra: Editora Colares.

Richins, M.L. (1994). "Valuing Things: The Public and Private Meanings of Possession". In *Journal of Consumer Research* 21, pp. 504-21.

Rieth, F.M.S., Ferreira, M.L.M., Cerqueira, F.V., Kosby, M.F. (2010) Inventário Nacional de Referências Culturais: Produção de Doces Tradicionais Pelotenses: relatório Final. Pelotas: Editora da UFPel

Rieth, F.M.S., Ferreira, M.L.M., Cerqueira, F.V., Kosby, M.F. (2008). *Inventário de Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotenses*. Porto Seguro: Trabalho apresentado na 26ª Reunião Brasileira de Antropologia.

Saramago, A. (1993). *A Doçaria dos Conventos Femininos do Alentejo: as receitas e o seu enquadramento histórico*. Sintra: Editora Colares.

Saramago, A. e Cardoso, H. (2000). *Para a História da Doçaria Conventual Portuguesa*. Lisboa: Editora CTT Correios.

Schwartz, S. B. (1998). *Segredos Internos: Engenhos e escravos na sociedade colonial*. São Paulo: Editora, Companhia das Letras.

Silva, J.M. de A. e. (1995). *A Madeira e a Construção do Mundo Atlântico (Séculos XV – XVIII)*. Centro de Estudos do Atlântico - Secretaria Regional do Turismo e Cultura de Funchal. Coimbra: Imprensa de Coimbra.

Silva, M. e Martins, J. da. (1944). *Descobrimientos Portugueses: Documentos para a sua história*, vol. I (1147-1460). Lisboa: Instituto para a alta cultura.

Simmel, G. (1971). "Fashion". In D. Levine (ed), *Georg Simmel on Individuality and Social Form*. Chicago: Chicago University Press, 294-323.

Simonsen, R.C. (1937). *História Económica do Brasil*, vol I. São Paulo.

Soares, C. (2014) "Pão e vinho sobre a mesa: Um "clássico" da Alimentação Portuguesa". In: Soares, C. e Macedo, I.C.de. *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*. São Paulo: Annablume Editora, pp. 17-50.

Soares, C., e Barata, P. (2012). *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra.

Sousa, D.F.F. de. (2011). *A Doçaria Conventual de Coimbra*. Sintra: Colares Editora.

Sousa, D.F.F. de. (2013). *Arte Doceira de Coimbra: Conventos e Tradições – Receituários (séculos XVII-XX)*. Sintra: Colares Editora.

Sousa, F. de, em colaboração com Dias, J. e Vieira, F. (2003). “A Administração da Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1852)”. *População e Sociedade*. Porto: n. 10, CEPESE. Acedido em 13 de abril de 2015, em: <http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/20335/2/revpopsoc102003fsousa2000085064.pdf>.

Sousa, G.S. de. (1989). *Notícia do Brasil*. Direção e comentário de Luís de Albuquerque. Lisboa: Publicações Alfa.

UNESCO. (2006). Masterpieces of the Oral and Intangible Heritage of Humanity: proclamations 2001, 2003 and 2005. France: CLT/CH/PROC/BR3. Acedido em 18 de maio de 2015, em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001473/147344e.pdf>.

UNESCO. (2007). Convenção para proteção e promoção da diversidade e das expressões culturais, Decreto n. 27-B/2007 de 16 de Março de 2007, em Diário da República 1ª série, n. 54. Acedido em 10 de maio de 2015, em: https://www.unescoportugal.mne.pt/images/Diversidade_2005.pdf.

UNESCO. (2010). Diretivas operacionais para a implementação da convenção para salvaguarda do património cultural imaterial. Paris: Unesco.

Vieira, A. (2004). *Canaviais, açúcar e aguardentena Madeira. Séculos XV e XX*. Coleção história do açúcar n. 3. 1ª ed. Centro de estudos de história do Atlântico (CEHA). Rio de Mouro: Impressão Printer Portuguesa, 1ª edição,

Zaneti, T.B. (2012). *Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais*. Dissertação (mestrado em agronegócios) - Programa de pós-graduação em agronegócios, Faculdade de agronomia e medicina veterinária, Universidade de Brasília, Brasília. Acedido em 15 de setembro de 2014, em: http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/12019/1/2012_TainaBacellarZaneti.pdf.

Zaneti, T.B., e Balestro, M. V. (2012). “Tipos de Valor e o Processo de Valorização de Produtos Agroalimentares Tradicionais”. *50º Congresso da SOBER*. Vitória, 22 a 25 de julho. Acedido em 08 de janeiro de 2015, em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10&sigla=Institucional&retorno=paginalphan>.

REFERÊNCIAS LEGISLATIVAS

BRASIL. (2000). Decreto de Lei nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. 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. Acedido em 20 de maio de 2015, em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm

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

BRASIL. (1996). Lei n.9.279/1996, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Acedido em 25 de fevereiro de 2015, em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm.

BRASIL. (1937). Decreto-Lei n. 25, de 30 de novembro de 1937. Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional. Acedido em 10 de julho de 2015, em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0025.htm.

BRASIL. Lei nº 378, de 13 de janeiro de 1937. Dá nova organização ao ministério da educação e saúde pública. Acedido em 20 de maio de 2015, em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Lei_n_378_de_13_de_janeiro_de_1937.pdf.

INPI - BRASIL. (1997). Ato Normativo n. 134 de 15 de maio de 1997. Instituiu os formulários modelo que devem ser utilizados para a apresentação de requerimento de registro de uma Indicação Geográfica.

INPI - BRASIL. (1998). Ato Normativo n.143, de 15 de 31 de agosto de 1998, que institui normas de procedimento sobre Registro das Indicações Geográficas. Acedido em 17 de março de 2015, em: <http://www.camelier.com.br/legislacao/legislacao-indicacao-geografica/33/ato-normativo-inpi-no-143.html>.

INPI - BRASIL. (2013). Instrução Normativa n. 25/2013. Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas. Acedido 20 de julho de 2015, em: http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in_25_21_de_agosto_de_2013.pdf.

PORTUGAL. (2008). Decreto-Lei nº 143/2008 que aprova medidas de simplificação e de acesso à propriedade industrial, concretizando uma medida do Programa SIMPLEX. Acedido em 14 de maio de 2015, em: http://www.marcaspatentes.pt/files/collections/pt_PT/43/199/Decreto-Lei%20n%20%C2%BA%20143-2008%20de%2025%20de%20Julho.pdf.

PORTUGAL. (1985). Decreto regulamentar n.º 42/85, de 5 de julho de 1985. Cria a Região Demarcada do Queijo Serra da Estrela. Acedido em 20 de agosto de 2015,, em: <http://publicos.pt/documento/id183036/decreto-regulamentar-42/85>

PORTUGAL. (1984). Decreto de Lei nº 146/84, de 9 de maio de 1984. Permite a criação de regiões demarcadas para queijos tradicionais. Acedido em 7 de junho de 2015, em: <http://publicos.pt/documento/id385056/decreto-lei-146/84>

PORTUGAL. (1979). Decreto de Lei nº 519-D/79, de 28 de dezembro de 1979. Diário da república, 1ª série, n. 298-2º Supl, pp. 3414-(12). Acedido em 07 de maio de 2015, em: <http://dre.tretas.org/dre/92033/>.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (1992). Regulamento (CE) nº 2081/92 de 14 de Julho de 1992 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Acedido em 10 de março de 2015, em: <http://www.fd.unl.pt/Anexos/Investigacao/4738.pdf>.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (1992). Regulamento (CE) nº 2082/92 de 14 de Julho de 1992 relativo aos certificados de especificidade dos produtos agrícolas e

dos géneros alimentícios. Acedido em 10 de março de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:31992R2082>.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2004). Regulamento (CE) nº 882/2004 de 29 de Abril de 2004 relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais. Acedido em 02 de agosto de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0882:20060525:PT:PDF>.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2005). Regulamento (CE) nº. 1290/2005 do Conselho, de 21 de junho de 2005, relativo ao financiamento da política agrícola comum. Acedido em 25 de agosto de 2015, em: <file:///C:/Users/Carolina/Downloads/Regulamento%201290%202005%20Vers%C3%A3o%20Consolidada.pdf>.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2005). Regulamento (CE) nº 1698/2005, de 20 de Setembro de 2005, relativo ao apoio ao desenvolvimento rural pelo Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER). Acedido em 25 de agosto de 2015, em: [http://www.proder.pt/ResourcesUser/Legisla%C3%A7%C3%A3o/Comunit%C3%A1ria/Versao_Consolidada/Regulamento\(CE\)_N_1698_2005.pdf](http://www.proder.pt/ResourcesUser/Legisla%C3%A7%C3%A3o/Comunit%C3%A1ria/Versao_Consolidada/Regulamento(CE)_N_1698_2005.pdf).

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2006). Regulamento (CE) nº 509/2006 de 20 de Março de 2006 relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Acedido em 03 de abril de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:PT:PDF>.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2006). Regulamento (CE) nº 510/2006 de 20 de Março de 2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Acedido em 03 de abril de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:PT:PDF>.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2006). Regulamento (CE) nº 628/2008 de 2 de Julho de 2008 que altera o Regulamento (CE) n.º 1898/2006 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Acedido em 05 de junho de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:173:0003:0005:PT:PDF>.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2007). Regulamento (CE) nº 1216/2007 de 18 de Outubro de 2007 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Acedido em 10 de abril de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:275:0003:0015:PT:PDF>.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2008). Regulamento (CE) nº 110 de 15 de janeiro de 2008. Relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) no 1576/89 do Conselho. Jornal Oficial da União Europeia, n.L 039, p.16-54, 13 fev. 2008a.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2008). Regulamento (CE) nº 479/2008 de 29 de abril de 2008. Estabelece a organização comum do mercado vitivinícola e altera os Regulamentos (CE) no 1493/1999, (CE) no 1782/2003, (CE) no 1290/2005 e (CE) no 3/2008 e que revoga os Regulamentos (CEE) no 2392/86 e (CE) no 1493/1999. Jornal Oficial da União Europeia, n.L 148, p.1-61, 06 jun. 2008b.

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2008) Regulamento (CE) nº 765/2008 de 9 Julho de 2008 que estabelece os requisitos de acreditação e fiscalização do mercado relativos à comercialização de produtos, e que revoga o Regulamento (CEE) nº 339/93. Acedido em 10 de junho de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:218:0030:0047:pt:PDF>

CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA. (2012) Regulamento (CE) nº 1151/2012 de 21 de novembro de 2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Acedido em 18 de março de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:pt:PDF>.

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO (UE). (2013). Nº. 562/2013 de 14 de junho de 2013 que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Queijo Serra da Estrela (DOP)]. Acedido em 20 de agosto de 2015, em: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2013.167.01.0010.01.POR.

REGULAMENTO DELEGADO (UE). (2013). Nº 664/2014 de 18 de dezembro de 2013 que completa o Regulamento (UE) n.o 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito ao estabelecimento dos símbolos da União para as denominações de origem protegidas, as indicações geográficas protegidas e as especialidades tradicionais garantidas e a certas regras relativas à proveniência, certas regras processuais e certas regras transitórias adicionais. Acedido em 10 de junho de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0664&from=PT>.

APÊNDICES

Apêndice 1 – Inquéritos aplicados com consumidores em Tentúgal

Sexo: () F () M	Idade:	Naturalidade:	Morada:
Grau de escolaridade			
() Básico incompleto	() Básico completo	() Secundário incompleto	
() Secundário completo	() Técnico	() Licenciando	
() Licenciado	() Pós graduando	() Pós graduado	
1. Quantas vezes já esteve em Tentúgal?			
() primeira vez	() 2 a 3 vezes	() 4 a 7 vezes	
() 7 a 10 vezes	() mais de 10 vezes	() morador	
1. Qual o motivo de sua estada em Tentúgal?			
() Turismo de negócios	() Turismo de lazer	()	
Outro, qual?			
() Turismo gastronômico	() Turismo histórico/ cultural		
2. O que mais lhe chama a atenção em Tentúgal? Porquê?			
() Arquitetura	() Doçaria	() Paisagens naturais	
() Gastronomia	() Amigos e familiares	() Outros, quais?	
3. Antes de chegar à vila já sabia da sua fama de seus doces conventuais? Quais? () Sim () Não			
4. O Pastel de Tentúgal foi um impulsionador da visita? () Sim () Não			
5. Costuma levar uma caixa de pastéis quando vem a Tentúgal?			
() Sim	() Não	() Talvez	
6. Tens conhecimento que em 2011 o Pastel de Tentúgal foi finalista do concurso as 7 maravilhas da gastronomia na categoria doces?			
() Sim	() Não		
7. Tens conhecimento que em 2013 o Pastel de Tentúgal <i>foi reconhecido como um produto de</i> Indicação Geográfica Protegida pela União Europeia?			
() Sim	() Não		
8. Considera esta conquista importante?			
() Sim	() Não	() Indiferente	()
Muito			
9. Estaria disposto a pagar um pouco mais por essa garantia?			
() Sim	() Não		
10. Quanto mais estaria disposto a pagar?			
() 0,10 a 0,20	() 0,20 a 0,30	() 0,30 a 0,40	
() 0,40 a 0,50	() Mais que 0,50	() Nada	

Apêndice 2 – Inquéritos aplicados com os consumidores em Pelotas

Nome:	Sexo:	Idade:
Naturalidade:	Morada:	
Grau de escolaridade		
<input type="checkbox"/> Fundamental incompleto	<input type="checkbox"/> E. médio completo	<input type="checkbox"/> graduado
<input type="checkbox"/> Fundamental completo	<input type="checkbox"/> Técnico	<input type="checkbox"/> Pós graduando
<input type="checkbox"/> Ensino médio incompleto	<input type="checkbox"/> graduando	<input type="checkbox"/> Pós graduado
1. Quantas vezes já esteve em Pelotas?		
<input type="checkbox"/> primeira vez	<input type="checkbox"/> 2 a 3 vezes	<input type="checkbox"/> 4 a 5 vezes
<input type="checkbox"/> 5 a 8 vezes	<input type="checkbox"/> 8 a 10 vezes	<input type="checkbox"/> mais de 10 vezes
<input type="checkbox"/> morador		
2. Qual o motivo de sua estada na cidade?		
<input type="checkbox"/> Turismo acadêmico	<input type="checkbox"/> Turismo de negócios	<input type="checkbox"/> Turismo de lazer
<input type="checkbox"/> Turismo gastronômico	<input type="checkbox"/> Turismo histórico/ cultural	<input type="checkbox"/> Turismo religioso
3. O que mais lhe chama a atenção em Pelotas? Por quê?		
<input type="checkbox"/> Arquitetura	<input type="checkbox"/> Doçaria	<input type="checkbox"/> Meio acadêmico
<input type="checkbox"/> Gastronomia	<input type="checkbox"/> Amigos e familiares	<input type="checkbox"/> Outros, quais?
4. Antes de chegar a cidade já sabia da sua fama de capital nacional do doce? Foi um impulsionador da viagem?		
5. Os doces foram um impulsionador da visita à cidade? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> N.A.*		
6. Você sabe o que significa e para que serve este numero impresso em alguns dos doces encontrados em Pelotas?		
7. Você sabia que em 2003 com a lei 11.919 os doces artesanais de Pelotas foram declarados integrantes do Patrimônio Cultural do Rio Grande do Sul e em 2011 a Associação dos Produtores de Doces de Pelotas recebeu o Certificado de Indicação de Procedência do Doce de Pelotas? Como você acredita que esses feitos veiam a auxiliar na valorização, procura e venda dos doces tradicionais?		
8. Pretendes levar uma caixa de doces na sua mala? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Talvez		
9. Pretendes voltar a Pelotas? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Talvez <input type="checkbox"/> Provavelmente		
10. Consideras importante estas valorizações conquistadas? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Indiferente <input type="checkbox"/> Muito		
11. Estaria disposto a pagar um pouco mais por essa garantia?		
12. <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		
13. Quanto mais estaria disposto a pagar?		
<input type="checkbox"/> 0,10 a 0,20	<input type="checkbox"/> 0,20 a 0,30	<input type="checkbox"/> 0,30 a 0,40
<input type="checkbox"/> 0,40 a 0,50	<input type="checkbox"/> Mais que 0,50	<input type="checkbox"/> Nada

* Não se aplica.

Apêndice 3 - Gráficos resultantes da análise dos inquéritos de Tentúgal

Gráfico 1: Gênero dos entrevistados

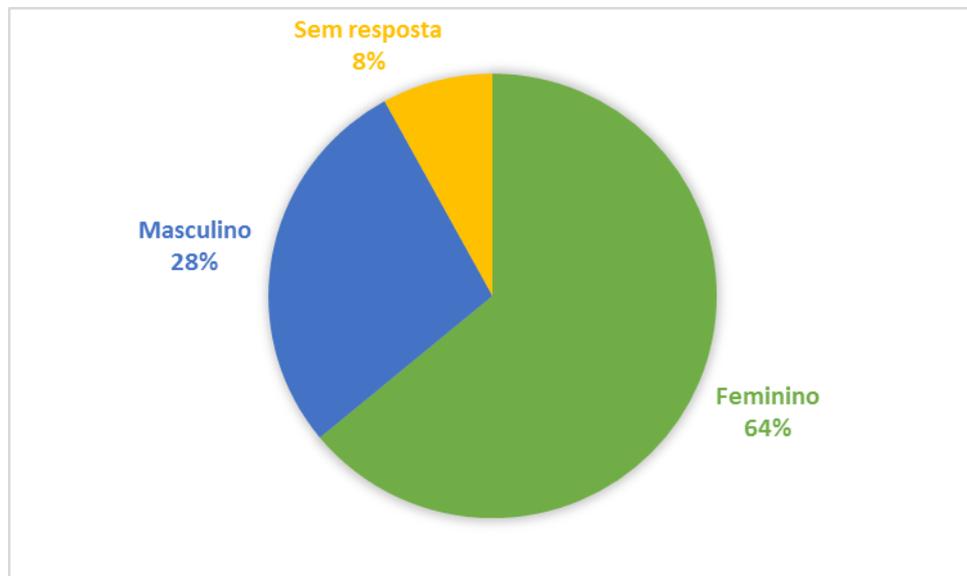


Gráfico 2: Faixa etária dos entrevistados

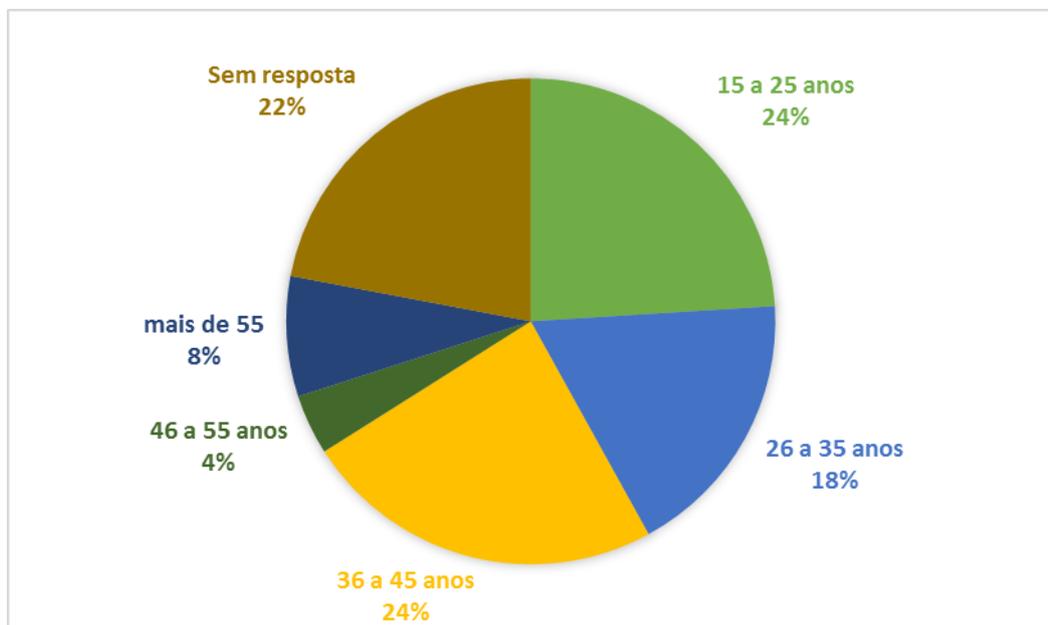


Gráfico 3: Naturalidade dos entrevistados

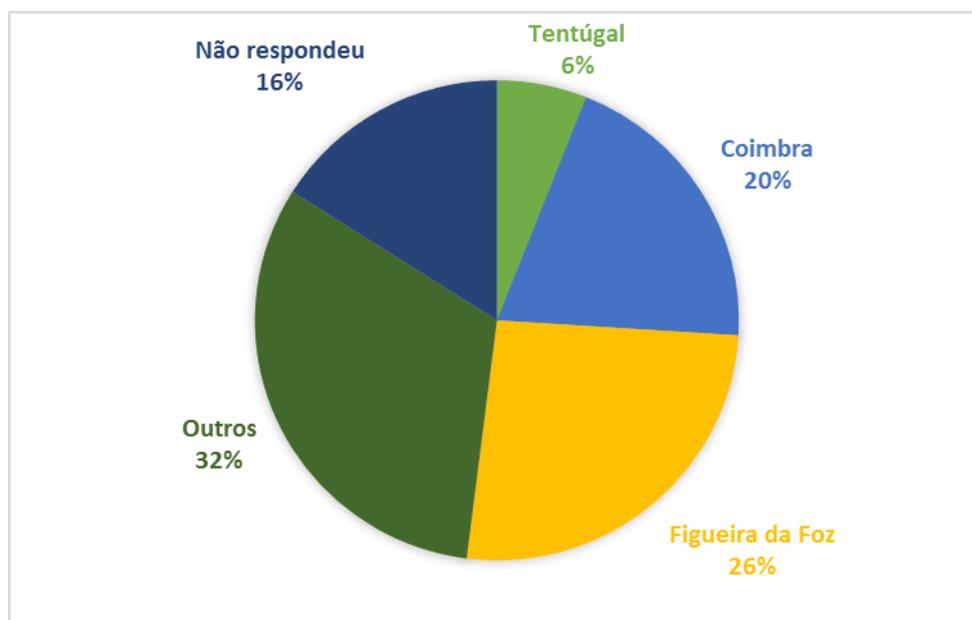


Gráfico 4: Localidade atual dos entrevistados

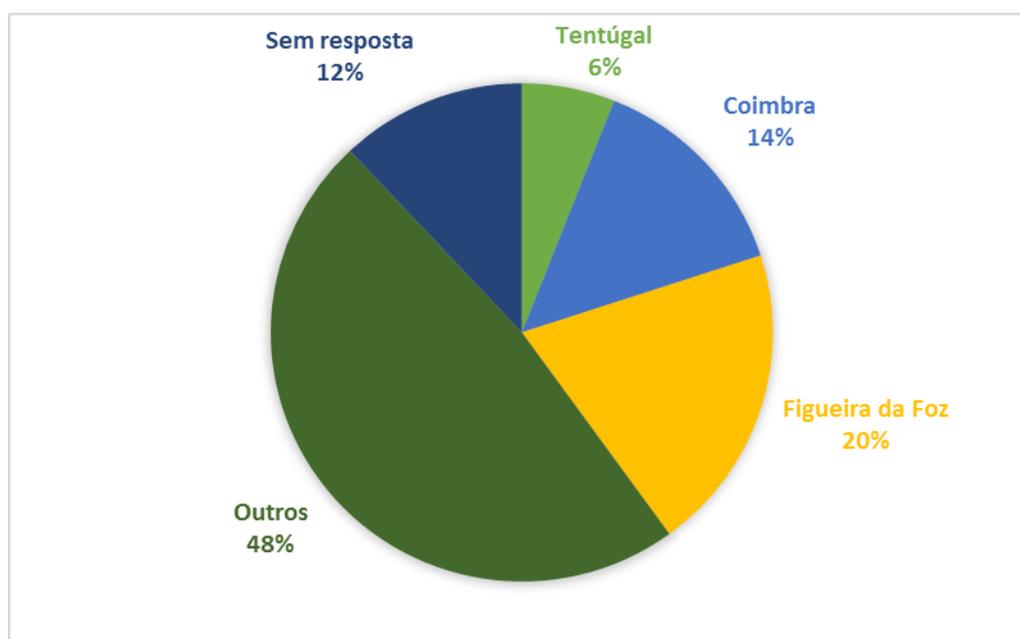


Gráfico 5: Escolaridade dos entrevistados

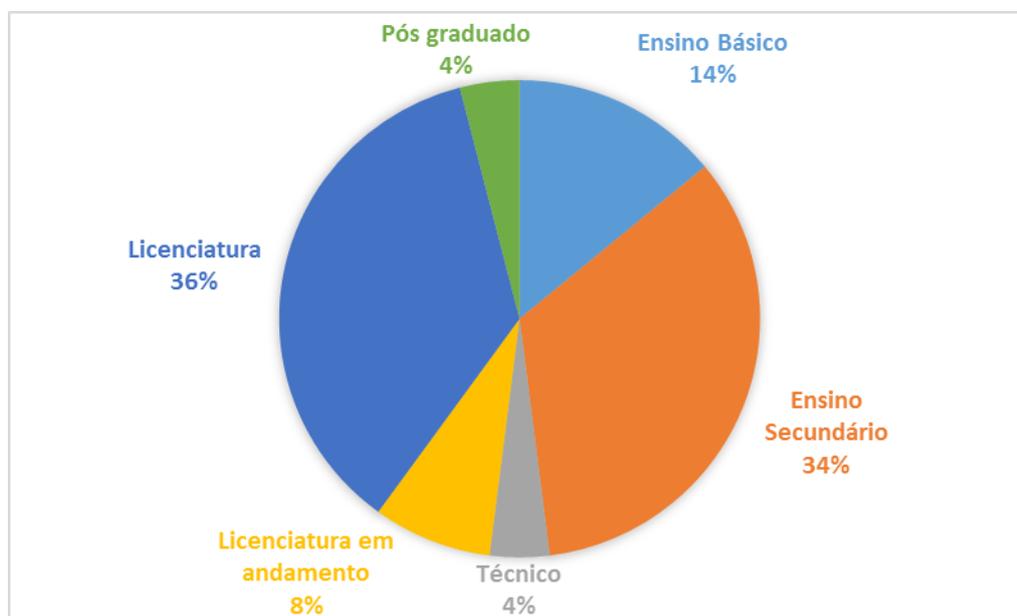


Gráfico 6: Número de vezes que esteve em Tentúgal

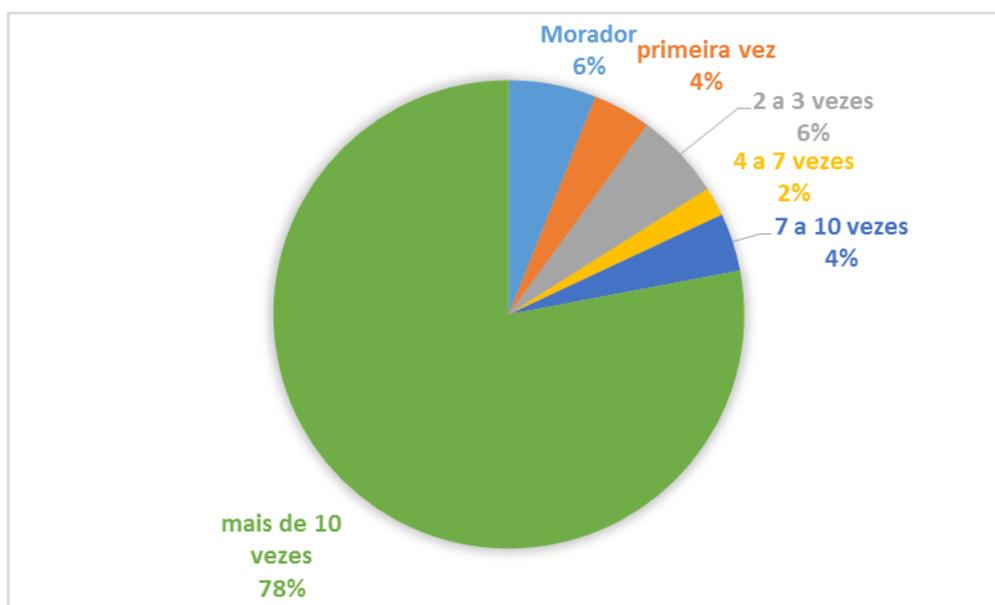


Gráfico 7: Motivo da visita à vila

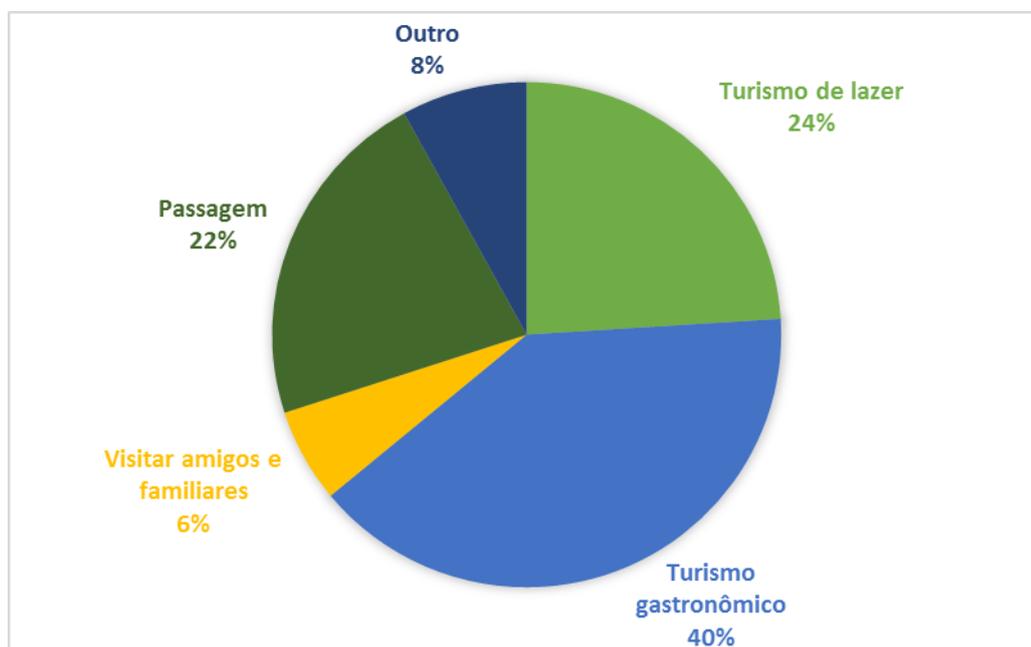


Gráfico 8: O que mais chama a atenção, dos entrevistados, em Tentúgal.

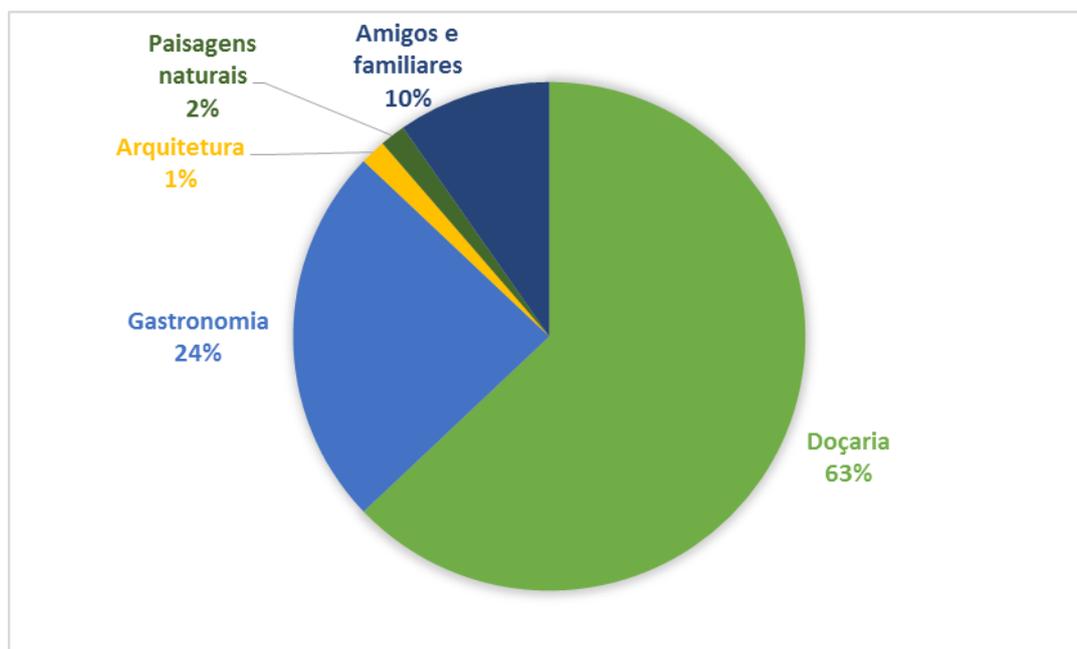


Gráfico 9: Conhecimento prévio sobre a fama dos seus doces conventuais

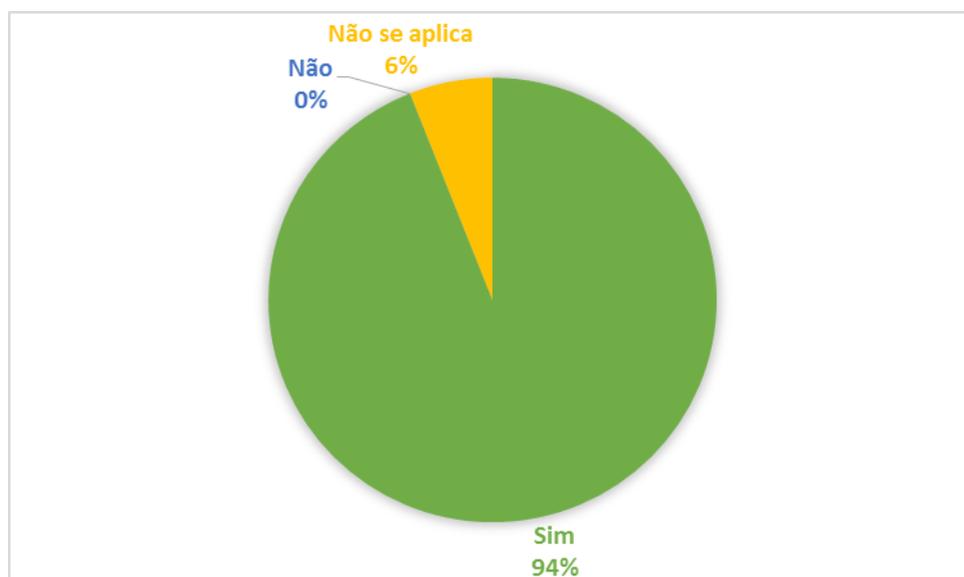


Gráfico 10: O Pastel de Tentúgal como um impulsionador da visita

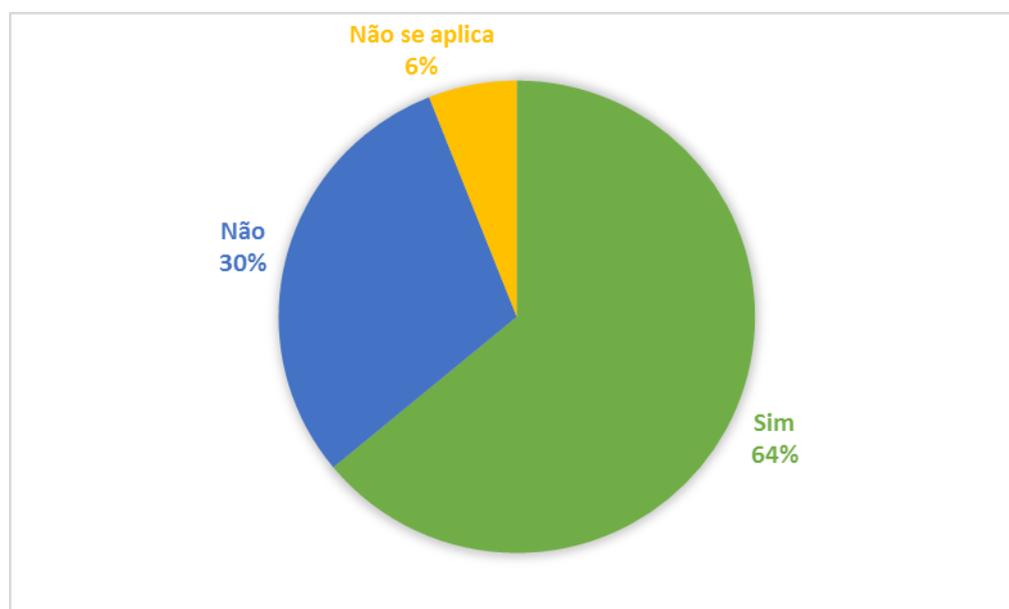


Gráfico 11: Hábito de levar uma caixa de pastéis quando vem a Tentúgal

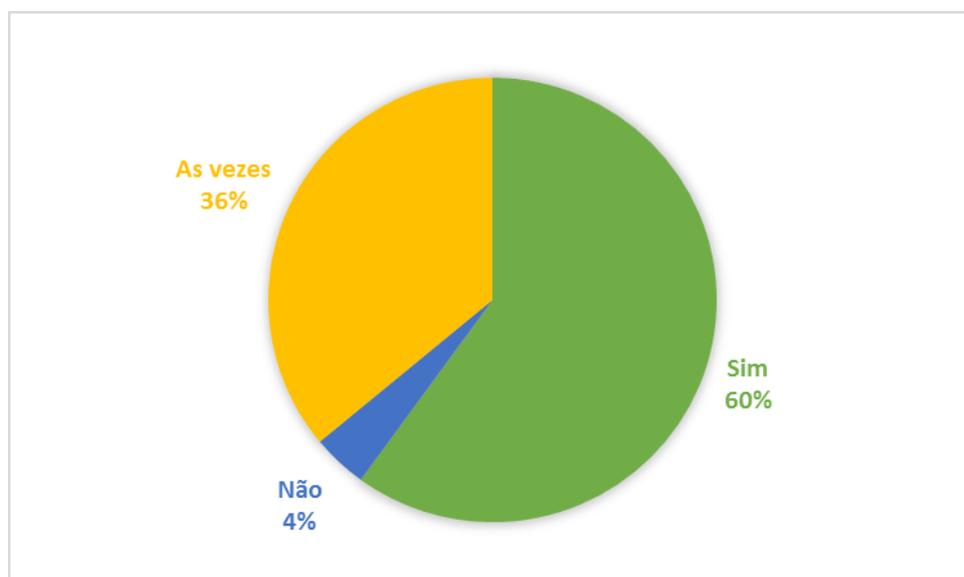


Gráfico 12: Conhecimento sobre o Pastel de Tentúgal ter estado entre os finalistas no concurso as 7 maravilhas da gastronomia, na categoria doces.

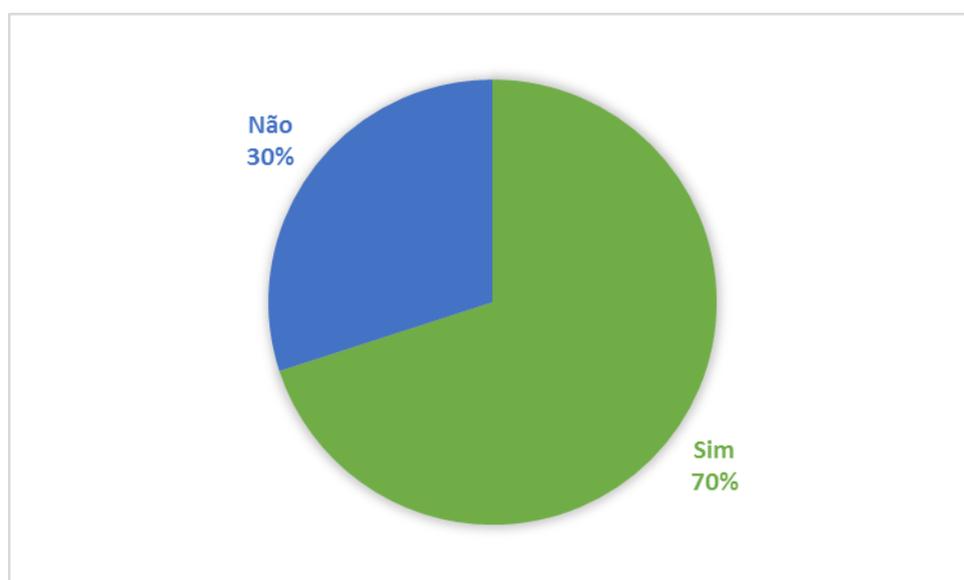


Gráfico 13: Conhecimento sobre a IGP do Pastel de Tentugal

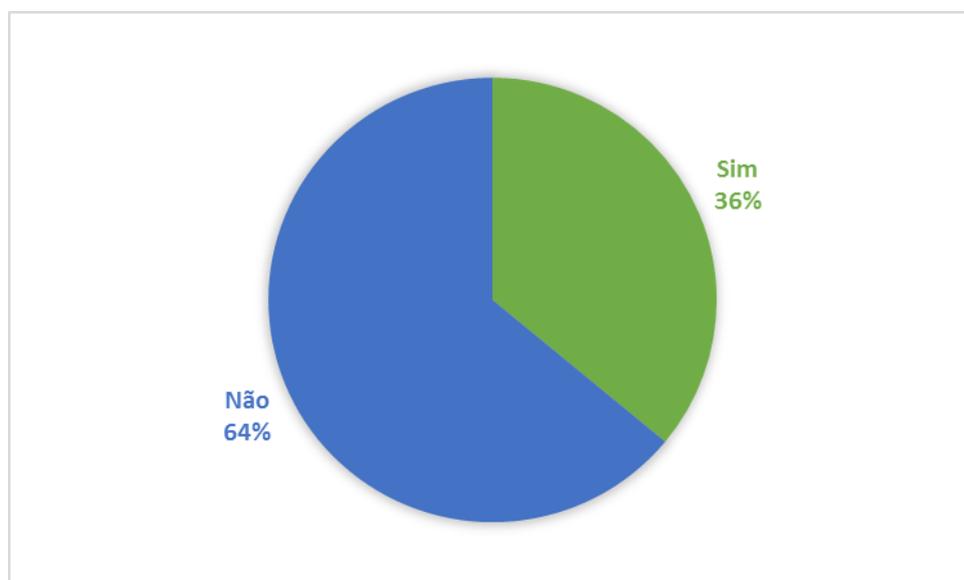


Gráfico 14: Importância destas ações de valorização para o consumidor

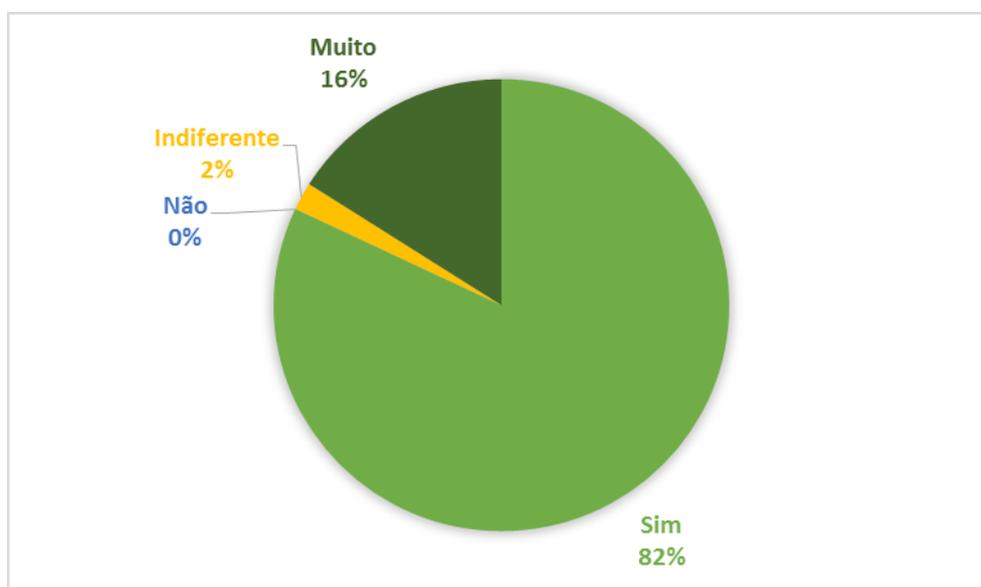


Gráfico 15: Disponibilidade de pagar mais por um pastel IGP.

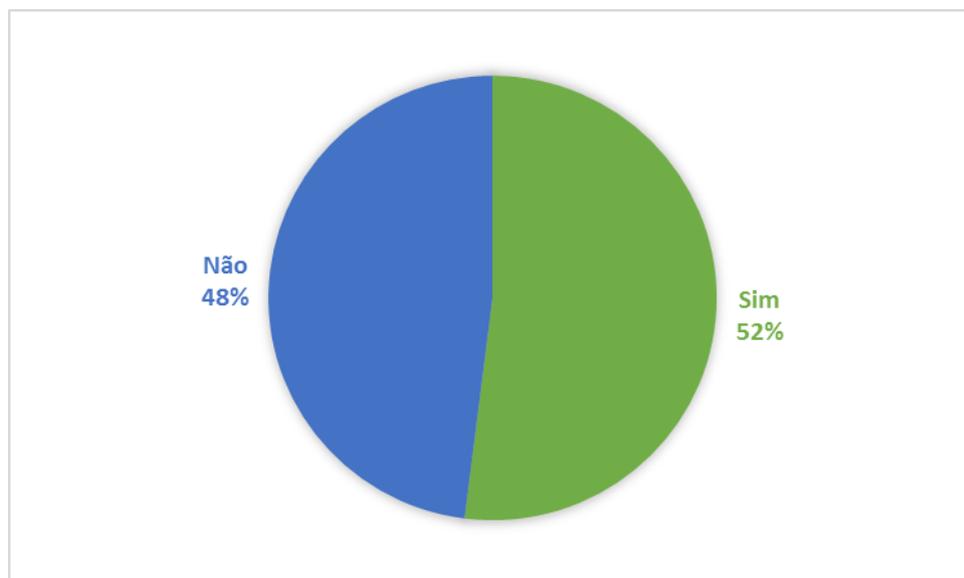
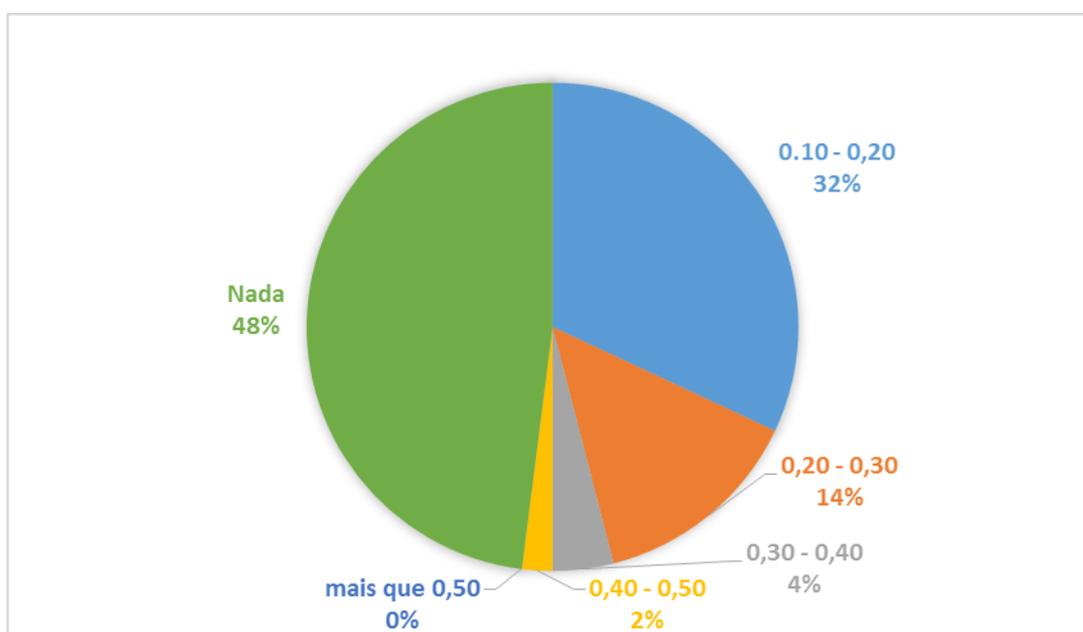


Gráfico 16: Valor a mais, em Euros, que estão dispostos a pagar pela IGP.



Apêndice 4 - Gráficos resultantes da análise dos inquéritos de Pelotas

Gráfico 17: Gênero dos entrevistados

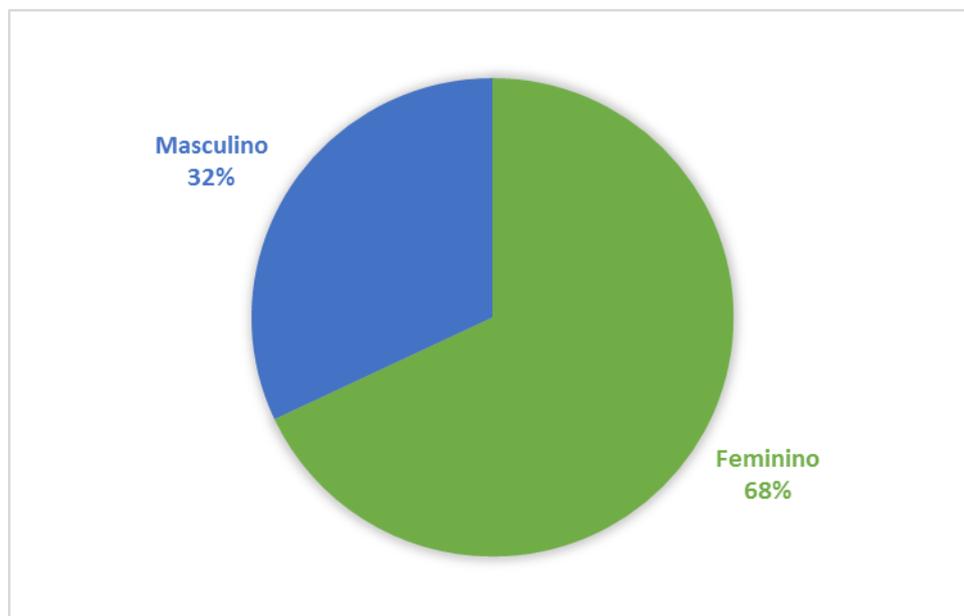


Gráfico 18: Faixa etária dos entrevistados

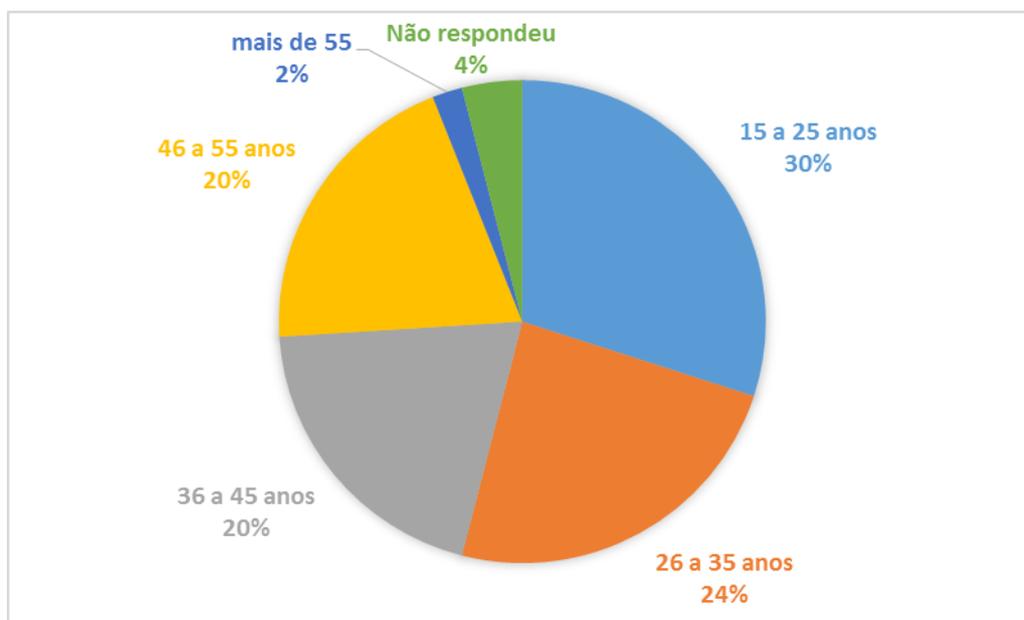


Gráfico 19: Naturalidade dos entrevistados

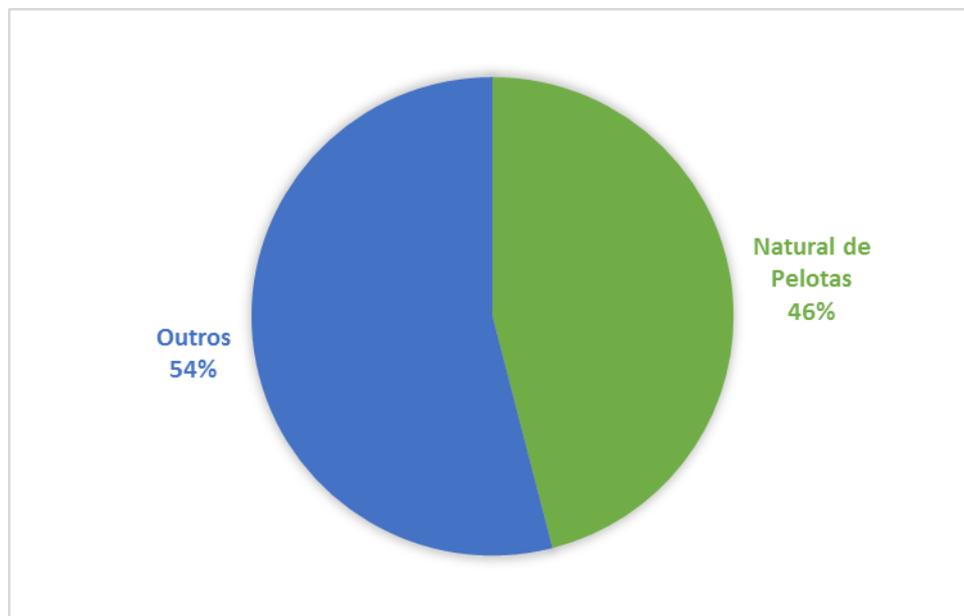


Gráfico 20: Escolaridade dos entrevistados

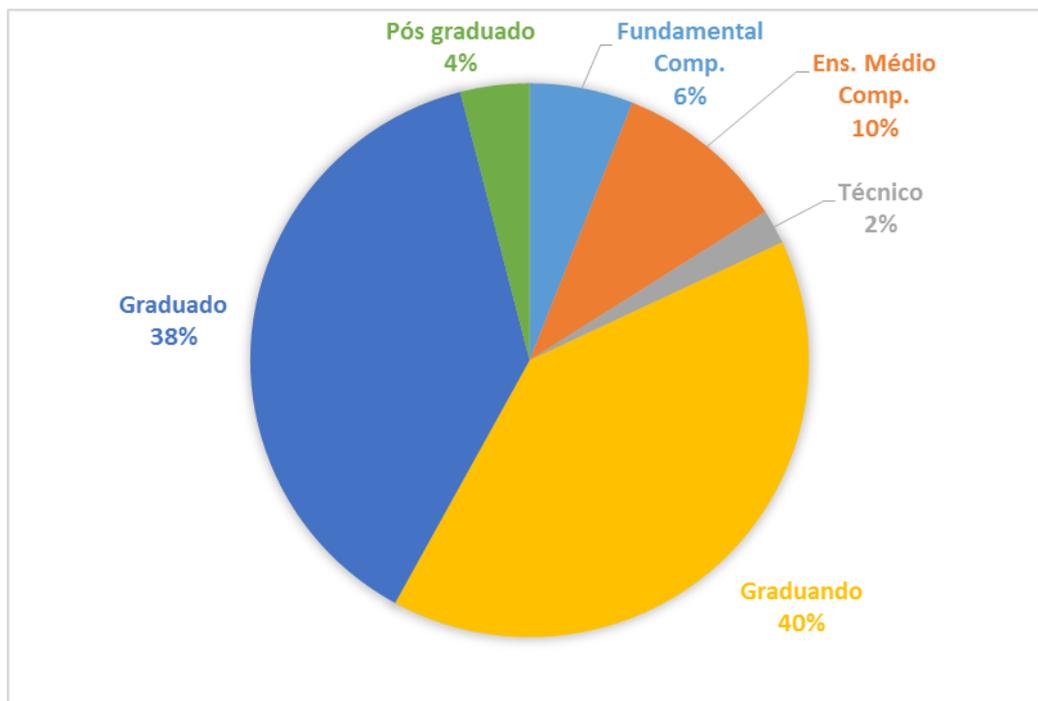


Gráfico 21: Número de vezes que esteve em Pelotas



Gráfico 22: Motivo da visita à Pelotas

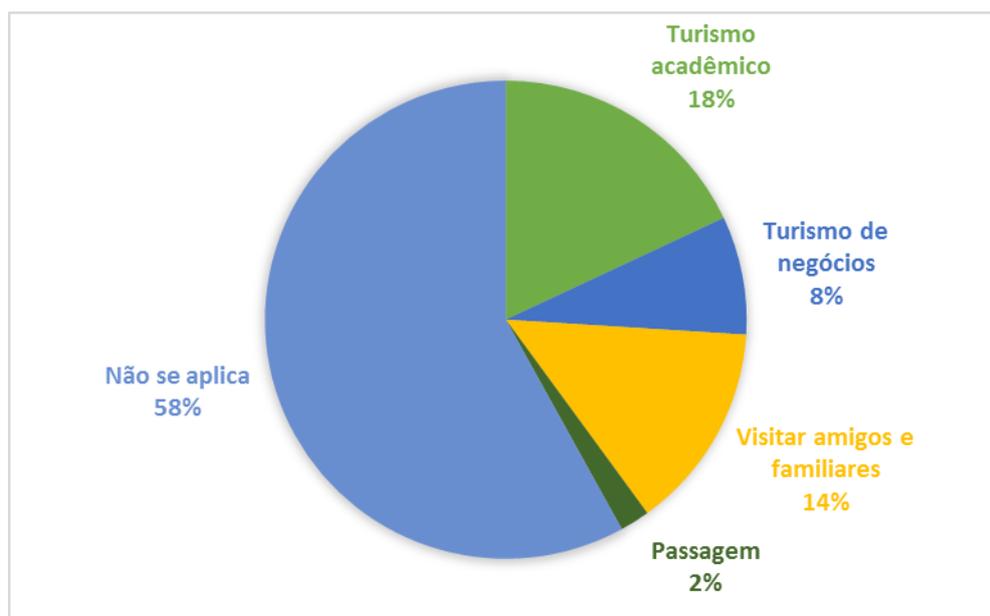


Gráfico 23: O que mais chama a atenção, dos entrevistados, em Pelotas.

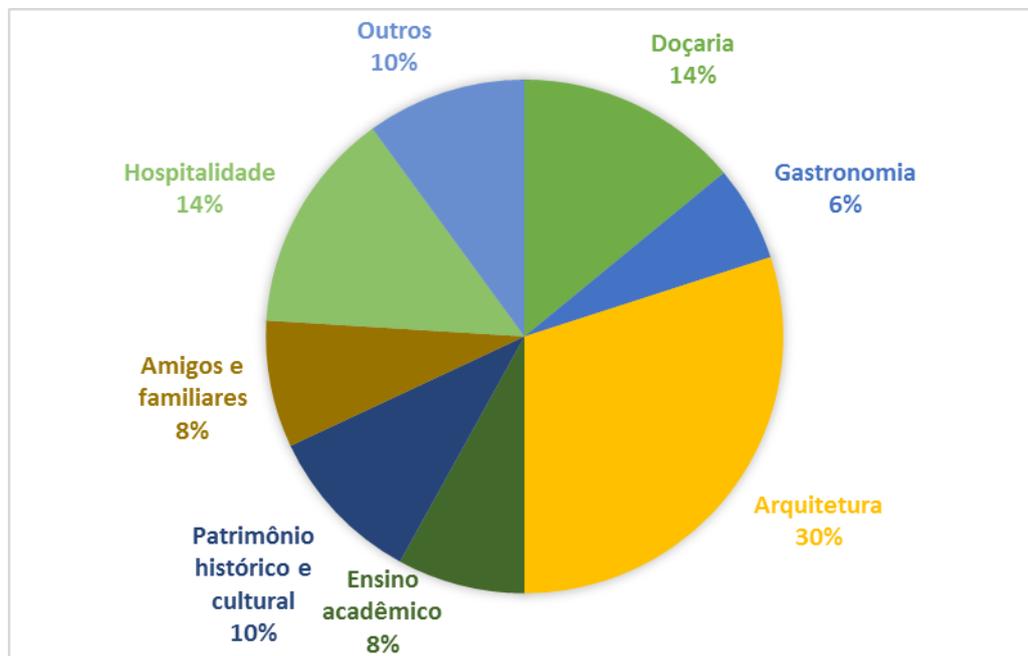


Gráfico 24: Conhecimento prévio da fama da cidade como capital nacional do doce.

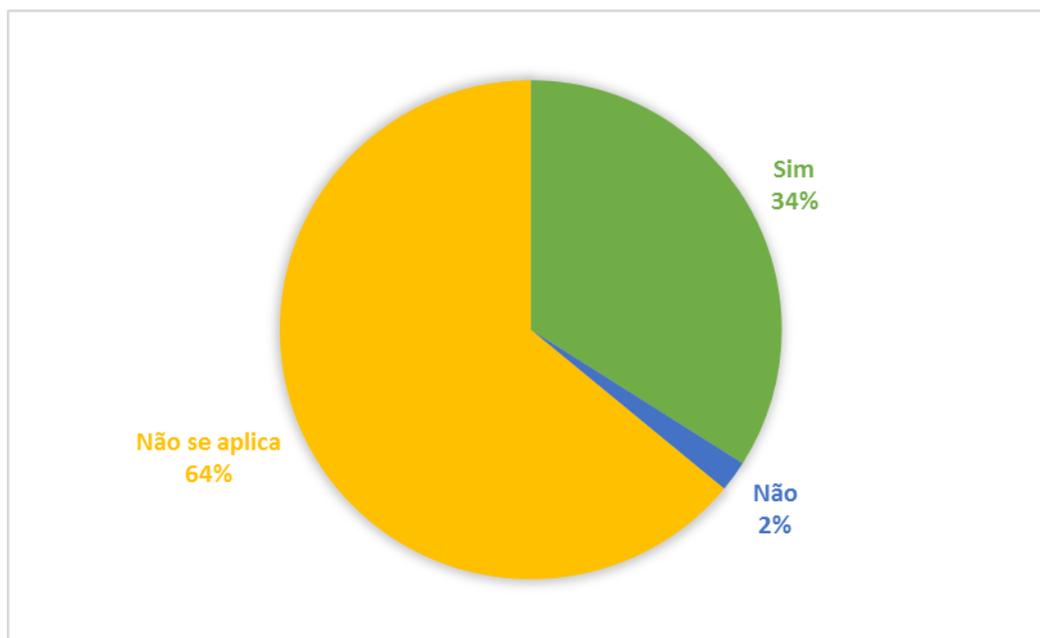


Gráfico 25: Os doces como um dos impulsionadores da visita.

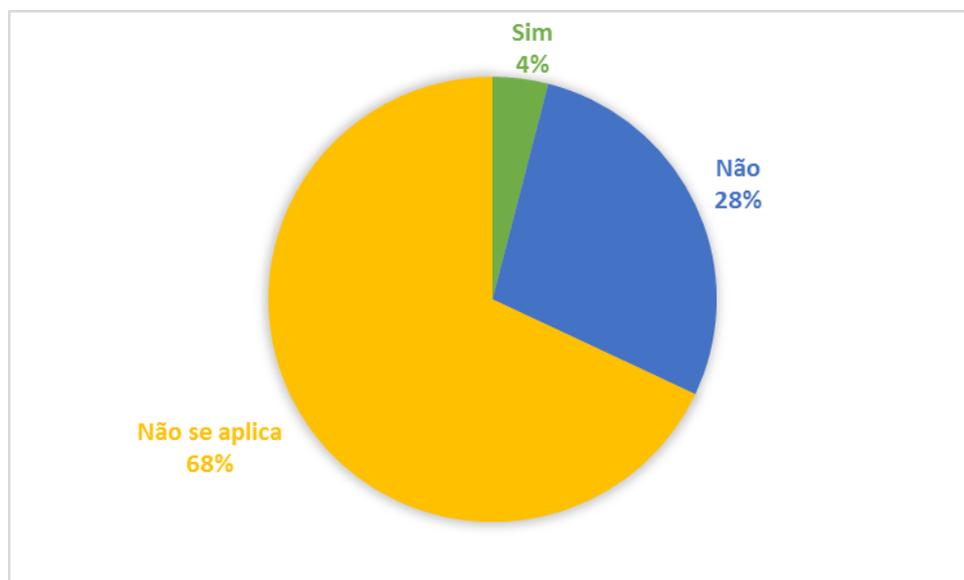


Gráfico 26: Hábito de levar uma caixa de doces quando chega/sai de Pelotas.

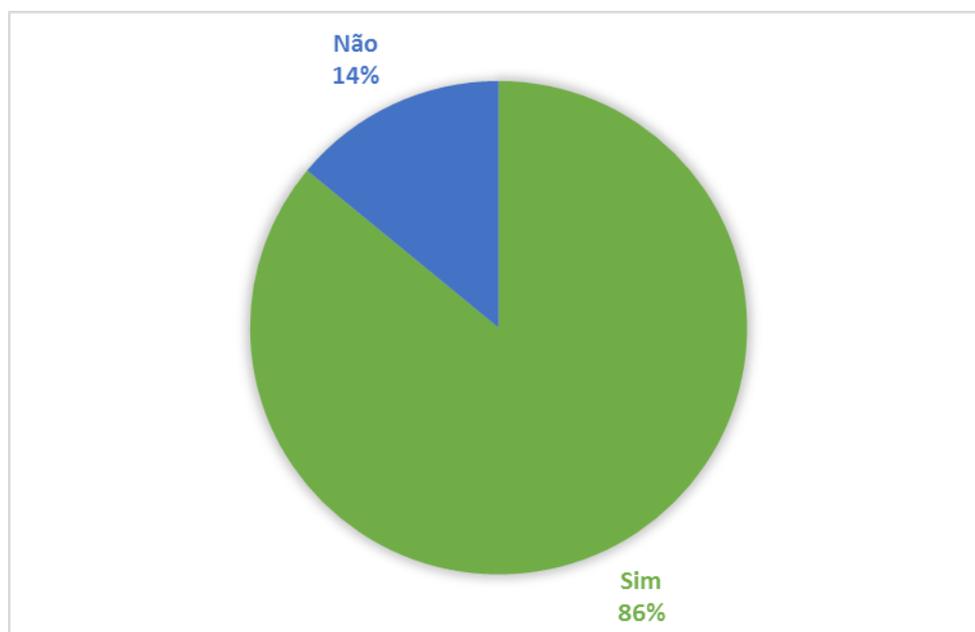


Gráfico 27: Conhecimento sobre a existência do selo numerado.

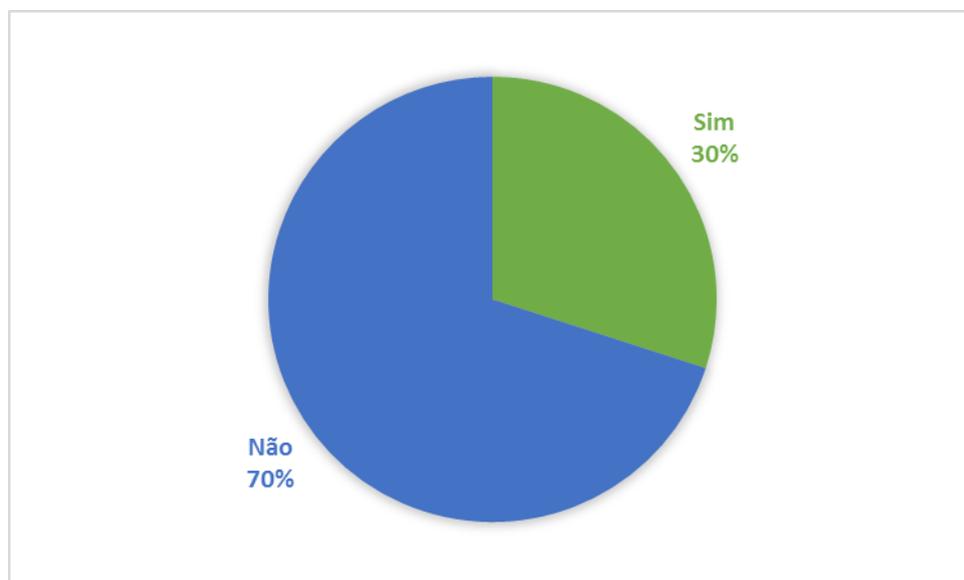


Gráfico 28: Conhecimento sobre o que significa o selo IP.

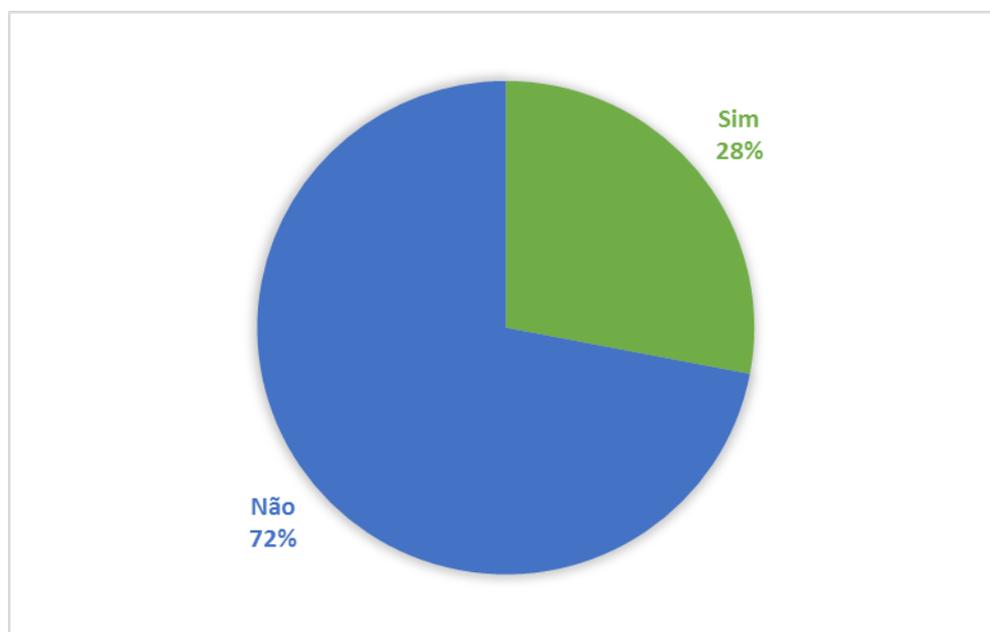


Gráfico 29: Conhecimento das conquistas de valorização dos Doces de Pelotas.

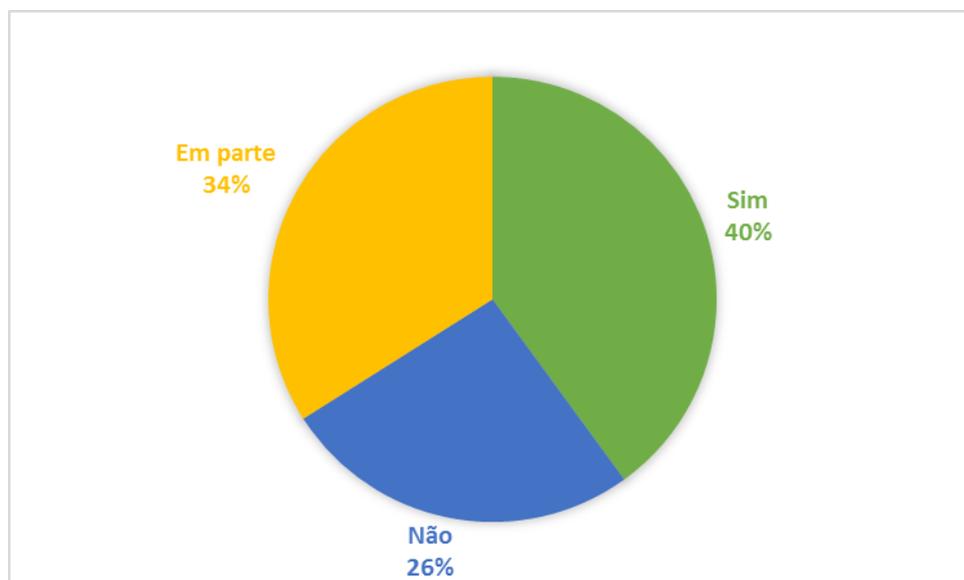


Gráfico 30: Importância destas ações de valorização para o consumidor.

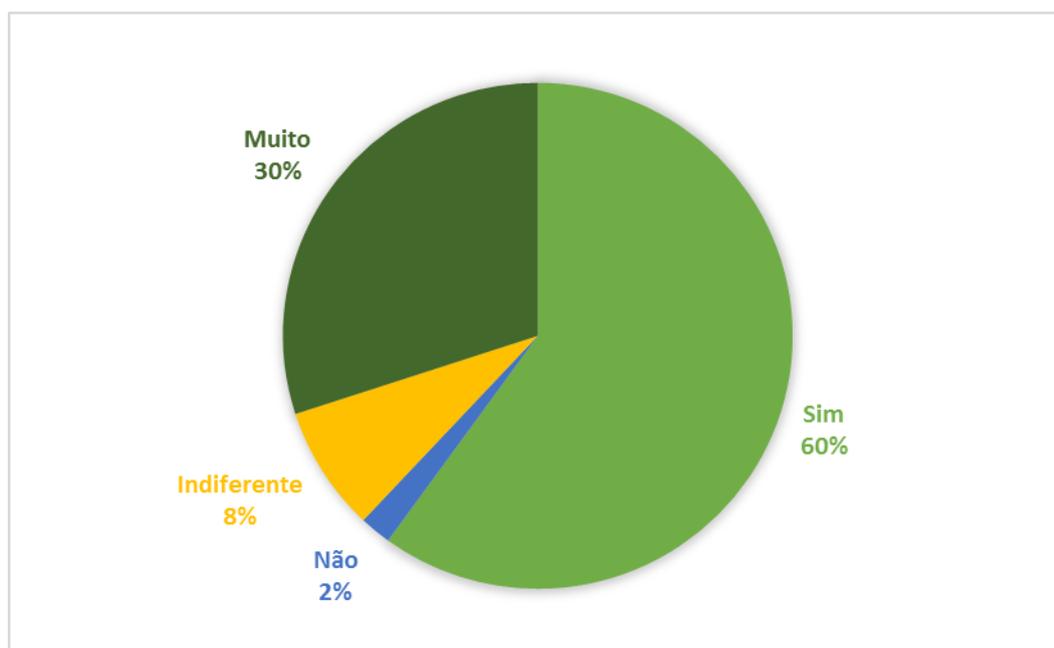


Gráfico 31: Disponibilidade de pagar mais por um doce IP.

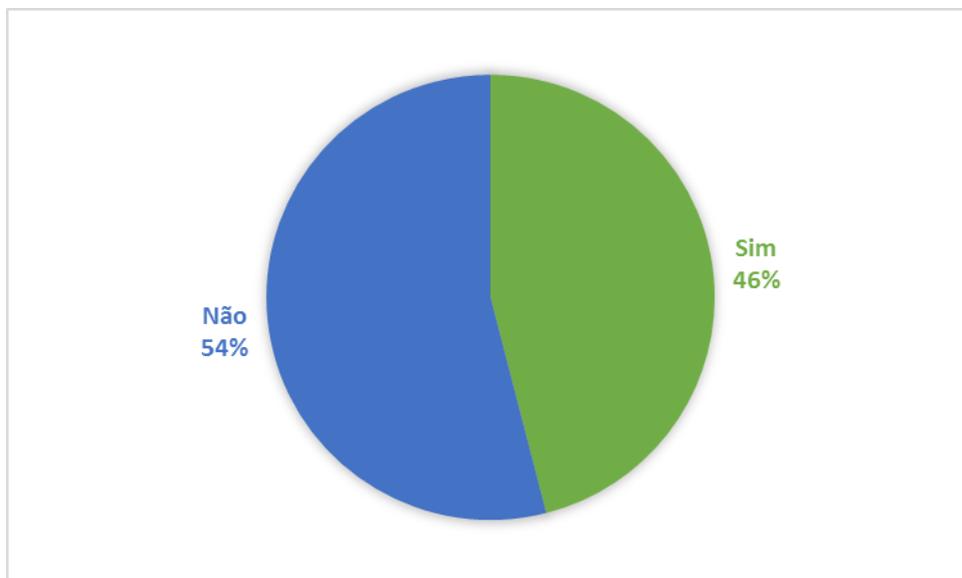


Gráfico 32: Valor a mais, em Reais, que estão dispostos a pagar pela IP.

