



IDENTIDADE E COMIDA: GASTRONOMIA TRADICIONAL DE FLORIANÓPOLIS APRECIADA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Anita de Gusmão Ronchetti*
Silvana Graudenz Müller**

Resumo: *A Gastronomia é um conjunto de conhecimentos e está inserida na sociedade construindo as identidades culturais locais. Este artigo apresenta o contexto de Identidade Cultural Alimentar, Conhecimento Tradicional Gastronômico, Patrimônio Cultural Gastronômico e apresenta os resultados de uma pesquisa sobre a gastronomia tradicional de Florianópolis, cidade localizada no litoral sul do Brasil. A pesquisa foi realizada com a participação de moradores da cidade. Constatou-se que não há apenas um prato a ser considerado como tradicional, mas sim uma série de características envolvendo técnicas e ingredientes locais. Apesar da região não possuir registro de patrimônio imaterial ligado à Gastronomia, os conhecimentos gastronômicos locais são fundamentais na identidade local.*

Palavras-chave: *Identidade cultural alimentar. Conhecimento tradicional. Patrimônio cultural imaterial.*

Abstract: *Gastronomy is a set of knowledge and is embedded in society building local cultural identities. This article presents the context of Food Cultural Identity, Traditional Gastronomic Knowledge, Gastronomic Cultural Heritage and presents the results of a research on the traditional gastronomy of Florianópolis, city located in the south coast of Brazil. The research was carried out with the participation of residents of the city. It was found that there is only one dish to be regarded as traditional, but a number of features involving techniques and local ingredients. Although the region does not have intangible heritage register linked to gastronomy, local gastronomic knowledge are fundamental in local identity.*

Keywords: *Food cultural identity. Traditional knowledge. Cultural heritage.*

*Professora de Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina.
Mestre em Engenharia do Conhecimento pela Universidade Federal de Santa Catarina.

**Professora de Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina.
Doutora em Engenharia do Conhecimento pela Universidade Federal de Santa Catarina.



REVISTA
MEMORARE

 UNISUL
www.portaldeperiodicos.unisul.br
ISSN 2358-0593

1. Introdução

A Gastronomia é um conjunto de conhecimentos e está inserida na sociedade construindo as identidades culturais locais. Para Montanari (2009, p. 11), “[...] exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo [...]”.

Logo, a gastronomia que expressa à identidade cultural de um povo envolve todo um conjunto de saberes e fazeres específicos, que são os conhecimentos tradicionais.

Conhecimento tradicional é o conhecimento inserido na cultura das populações tradicionais e é transmitido entre gerações, é um conhecimento Transgeracional (HASELMAIR et al., 2014). A tradição torna-se um patrimônio cultural que se refere aos conhecimentos, rituais, códigos morais e costumes, enquanto passado de geração em geração (ALIBABIC et al., 2012).

A cultura popular envolve conceitos como hábitos, valores, crenças e história, que definem a alimentação de uma comunidade e os conhecimentos referentes a ela, pois não há alimentação sem um contexto sociocultural. Esses conhecimentos são aprendidos e transmitidos nos núcleos familiares e nas comunidades, porém a homogeneização dos mercados e o aumento da população podem levar a perda destes conhecimentos, junto a eles, a identidade de um povo.

Assim sendo, este artigo busca apresentar os principais aspectos referentes à Identidade Cultural Alimentar, ao Conhecimento Tradicional Gastronômico e ao Patrimônio Cultural Gastronômico, bem como apresentar os resultados de uma pesquisa, com base bibliográfica e na perspectiva de moradores locais, no que diz respeito às características da Gastronomia Tradicional de Florianópolis. Para tanto, foram realizadas entrevistas com moradores da cidade, nas quais se constatou que há na região um grande número de preparações com características (ingredientes e técnicas) locais.

Nesse contexto, esse artigo se justifica por valorizar e por registrar esses conhecimentos e práticas envolvidos nas gastronomias tradicionais, inseridos em uma classificação definida pela UNESCO como “patrimônio cultural intangível”, “patrimônio cultural imaterial”, “cultura tradicional e popular”, “patrimônio oral” ou, ainda, “patrimônio vivo”.



2. Um olhar para a pesquisa

A pesquisa está ancorada na abordagem qualitativa, que permite um entendimento acerca dos fenômenos sociais, a partir da realidade vivida pelos indivíduos, a qual sua natureza não é possível quantificar. No caso, nosso método é, principalmente indutivo, uma vez que se geram os significados com base nos dados coletados em campo. (CRESWELL, 2010).

Para Minayo (2009), o processo da pesquisa qualitativa é dividido em três etapas: fase exploratória; trabalho de campo; análise e tratamento do material. A fase exploratória compreendeu em uma revisão bibliográfica acerca do tema, bem como o planejamento da pesquisa, desde a escolha dos informantes entrevistados até a escolha dos métodos utilizados para a coleta de dados.

A fim de compreender as perspectivas dos moradores de Florianópolis sobre a identidade cultural gastronômica de sua localidade, foram selecionados seis informantes moradores da cidade, que possuem algum tipo de ligação com a Gastronomia, além de um envolvimento com a comunidade. Para assegurar que os resultados da pesquisa tivessem foco na Gastronomia tradicional (baseada nos conhecimentos tradicionais), a maioria dos entrevistados possui uma ligação cultural com o tema. Três sujeitos foram escolhidos com base na técnica do *Snowball* (TAYLOR; BOGDAN, 1997), na qual parte dos entrevistados é indicada ao pesquisador por outro participante.

O grupo de entrevistados foi composto por quatro pessoas do sexo feminino e duas do sexo masculino. Para preservar suas identidades, todos receberam codinomes. A seguir, apresenta-se o perfil dos entrevistados: sujeito 1, 56 anos, nascido em Florianópolis, residente na parte sul da ilha, proprietário de um restaurante Tradicional local; sujeito 2, 27 anos, nascido em Florianópolis, residente na parte sul da ilha, formado em Gastronomia, chefe de cozinha; sujeito 3, 48 anos, residente na região central da ilha, professora de Gastronomia, Doutora em conhecimento tradicional; sujeito 4, 70 anos, nascida em Florianópolis, cozinheira, residente na região leste da ilha; sujeito 5, 55 anos, nascida em Florianópolis, cozinheira, residente na região oeste da ilha; sujeito 6, 31 anos, natural e moradora de Florianópolis, jornalista e jurada Gastronômica de uma revista nacional.



A entrevista individual em profundidade foi adotada como método de coleta de dados no campo (TAYLOR; BOGDAN, 1997). Com auxílio de pesquisa documental, um roteiro foi construído e utilizado durante o diálogo, composto por questões norteadoras sobre o tema a fim de evitar a dispersão ao foco principal, já que entrevistas abertas possibilitam ao participante apresentar outras informações que podem ou não ser importantes para a pesquisa. As conversas foram guiadas por uma única entrevistadora, utilizando um gravador de voz e um diário de campo como procedimento de registro dos dados.

As entrevistas aconteceram em dias e locais específicos para cada entrevistado. Os diálogos dos sujeitos são apresentados neste trabalho, conforme foram coletados, sem alteração ou correção.

3. A Comida como Identidade Cultural

De acordo com Hall (2006), a identidade, do ponto de vista sociológico, é o que conecta o mundo subjetivo ao mundo social (“público”), pois é o resultado da internalização que o indivíduo faz dos significados e valores de determinada cultura a qual está inserido, refletindo o sentimento de pertencer a um espaço “exterior”.

Esse mesmo indivíduo sempre precisou alimentar-se, e a comida determina a autenticidade de uma cultura, com base nas técnicas de preparação, conhecimentos envolvidos e ingredientes utilizados.

Aziz et al. (2014) afirmam que a comida transmite a necessidade e a cultura das diferentes regiões, religiões, raças, níveis de disponibilidade de recursos naturais e os hábitos alimentares de uma comunidade.

O consumo e a preparação de alimentos dão informações valiosas sobre a comunidade que os executa, e trazem significados de uma realidade atual e histórica, fazendo conexões com a construção étnica dos indivíduos (NORIZA et al., 2012). Da mesma forma, Sharif et al. (2013) argumentam que as ferramentas, técnicas, ingredientes e costumes com os quais são preparados os alimentos são maneiras de entender uma cultura e identidade étnica.



O contexto atual da globalização tende cada vez mais, na visão de alguns autores, a homogeneizar o conhecimento e o saber-fazer que o envolve, padronizando os processos e a produção (DAVENPORT, 1998; SVEIBY, 2003).

Como exemplo, observa-se o desaparecimento de práticas tradicionais, como a utilização de métodos de conservação dos alimentos através da salga, defumação, desidratação pelo sol ou fumaça (moquém), imersão em gordura, entre outras, que são próprias de determinados grupos, em virtude de métodos globalizados, como o congelamento, que atualmente é muito difundido pela facilidade de aquisição de equipamento e pela praticidade de operação. É importante lembrar que os métodos tradicionais de conservação dos alimentos emprestam sabores inigualáveis ao produto final.

No que se refere à cozinha tradicional, Meléndez Torres e Cañez de la Fuente, (2009) descrevem-na como parte da herança e da identidade cultural e propõem o conceito de Identidade Cultural Alimentar (ICA) a esses saberes e técnicas gastronômicas associadas à cultura. Para os autores:

Mientras que por prácticas culinarias entendemos tanto a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar. Se trata de saberes y prácticas que poseen un corpus de conocimiento práctico y subjetivo. A esto lo define como Identidad Cultural Alimentaria (ICA). (MELÉNDEZ TORRES; CAÑEZ DE LA FUENTE, 2009, p. 183).

Percebe-se que o alimento é uma forma material de externalizar valores, significados e recursos de uma cultura, enquanto a forma imaterial é representada pelos saberes e fazeres que abrangem esse contexto. Quando relacionado à alimentação, esses saberes e fazeres podem ser conceituados como Conhecimento Tradicional Gastronômico.

4. Conhecimento Tradicional Gastronômico

Conhecimentos Tradicionais são os saberes e fazeres oriundos da experiência vivida em uma cultura ou sociedade, possuindo característica transgeracional e



translocal, baseado na história, nos hábitos, crenças e valores das populações tradicionais, bem como no ambiente no qual estão inseridas. (RONCHETTI, 2015). Eles abrangem artesanato, músicas, referências linguísticas, usos de plantas medicinais, manejos ambientais, alimentação, entre outras. Conhecimento Tradicional, para Moreira (2007), “é a forma mais antiga de produção de teorias, experiências, regras e conceitos”.

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

Para Cunha e Almeida (1999), as chamadas populações tradicionais representam uma possibilidade de continuidade do saber tradicional, que se constitui muitas vezes na preservação do meio ambiente. A gastronomia desenvolvida por essas populações está intimamente ligada a uma matéria-prima que possui características próprias de cada lugar, chamado de *Terroir*¹, tendo em suas preparações tradicionais a utilização dos alimentos regionais.

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

No caso da Gastronomia Tradicional de Florianópolis, há o manejo com práticas sustentáveis do berbigão na localidade, no período em que a coleta do molusco é feita com práticas artesanais, utilizando o saber-fazer tradicionais existentes na comunidade, respeitando o tempo e a forma de coleta, e resultando em um alimento de sabor específico e único. Observa-se, então, a ligação entre o conhecimento tradicional que resulta em uma produção gastronômica e com o manejo sustentável do meio ambiente.

¹ Aspectos referentes ao clima, propriedades do solo, temperaturas, umidade e incidência solar, que tornam o local único, produzindo assim, alimentos únicos em suas características.



Os conhecimentos Tradicionais relacionados à Gastronomia são considerados Conhecimentos Tradicionais Gastronômicos.

5. Gastronomia como Patrimônio Cultural Imaterial

Os saberes e fazeres tradicionais relacionados à Gastronomia constroem as identidades e são valores intangíveis de uma cultura. Logo, são classificados pela UNESCO como Patrimônios Imateriais da Humanidade. A partir disso, são realizadas ações a fim de “reconhecer, valorizar, identificar e preservar o seu patrimônio intangível”. (UNESCO, 2014).

De acordo com a Convenção da Unesco de 2003, são considerados patrimônios culturais imateriais “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”. Portanto, os saberes e fazeres relacionados à Gastronomia tradicional estão inseridas nesta classificação.

O reconhecimento do patrimônio imaterial cultural como fonte de diversidade cultural e garantia de desenvolvimento sustentável, bem como a preocupação com a salvaguarda das culturas tradicionais e populares ocorrem desde 1989, por iniciativa da UNESCO. A partir de inventário, os saberes e fazeres tradicionais podem ser registrados como Patrimônio Cultural Imaterial.

Relacionados à Gastronomia, a Tradicional Mexicana é registrada como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade desde 2010. No Brasil, são registrados como bens de natureza imaterial o Ofício das Baianas de Acarajé, o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí, e o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras.

Independente de registro oficial, os saberes e fazeres que constroem as identidades culturais são patrimônios para a comunidade que os detém. É imperativo que os sujeitos reconheçam esse valor dos seus próprios conhecimentos.

6. A identidade Cultural Gastronômica de Florianópolis

O reconhecimento da sua identidade alimentar é um dos objetivos das conversas com os sujeitos de pesquisa. A gastronomia tradicional de Florianópolis foi construída, principalmente com a fusão de produtos e técnicas indígenas, açorianas e vicentistas (MÜLLER, 2012), e está sendo alterada de forma significativa.

Em 2014, Florianópolis recebeu o título da UNESCO de Cidade Criativa da Gastronomia, que tem como objetivo, principalmente, fomentar o turismo gastronômico local, por meio da visibilidade internacional, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região.

Souza (2010) afirma que existe uma diferença expressiva na cozinha “açoriana” que existe no arquipélago dos Açores e na cozinha, muitas vezes, chamada de “açoriana” praticada pelos descendentes dos açorianos que vivem em Florianópolis. Na realidade, as duas cozinhas são muito diferentes, em virtude da mescla com o ameríndio e também com o *terroir* local.

Müller e Amaral (2012) referem-se à relação da gastronomia tradicional com o hibridismo cultural, uma vez que a cozinha regional representa a união cultural da formação, da colonização ou da própria evolução por utilizar, basicamente, ingredientes locais, produzidos na região.

Um produto de base indígena, nativo e presente na Gastronomia Tradicional do Brasil é a mandioca. Em Florianópolis, a farinha de mandioca é bastante consumida e está presente nas refeições locais e também nos restaurantes. Trata-se de uma farinha bem fina e polvilhada, técnica obtida com a engenharia dos engenhos trazida pelos açorianos. Ela é resultado da interseção dos conhecimentos indígenas com os conhecimentos açorianos. Observa-se, com base nas entrevistas com os moradores de Florianópolis, que a mandioca, e principalmente a farinha, é um produto que identifica a gastronomia local.

Apesar de não possuir Patrimônio Imaterial registrado, a Gastronomia está presente na construção da identidade cultural da região de Florianópolis. Com base na pesquisa, nota-se que há envolvimento da comunidade com a culinária local e que há o reconhecimento por parte dos entrevistados da importância que a gastronomia tem para a região e para a comunidade.

Com relação aos itens considerados nas entrevistas, o primeiro tratou da gastronomia. Neste momento, emergiu o primeiro código da fala dos entrevistados, a



palavra *família*, que foi considerado por confirmar que os conhecimentos tradicionais da gastronomia são transmitidos entre gerações.

Meu pai abriu este restaurante, fundaram ele e minha mãe no dia em que eu nasci em 1958, eu tenho 56 anos e aí eu fui tomando conta da situação junto com eles. (SUJEITO 1).

Meu pai faleceu eu tinha quatro anos de idade, fui criada sem meu pai, pelos meus dois irmãos. Daí eu ia pescar com eles. E a gente aprendia a cozinhar pequena com minha mãe. (SUJEITO 4).

Com dezesseis anos eu casei já cozinava, já cozinava quando era pequena, a gente aprendia com a mãe, já tinha que saber. (SUJEITO 5).

A relação com a cozinha foi a vida toda, eu tava sempre em volta da mesa, da cozinha, principalmente nas festas de família porque a família é muita grande, então sempre tinha aquela abundância de comida, de pessoas, mas assim, como posso dizer, produção própria minha, assim que eu comecei fazer foi numa receita de pudim de pão. (SUJEITO 2).

A minha relação emocional com alimentação começou cedo né, eu venho de uma família que tem aquela tradição de fartura. (SUJEITO 6).

Com base nos diálogos, os entrevistados estão inseridos no processo de transferência dos conhecimentos da gastronomia tradicional de suas comunidades. Porém, esses conhecimentos têm mudado rapidamente e podem variar de acordo com a localidade da ilha em que cada participante está inserido, pois a construção dos saberes e fazeres varia conforme o *terroir*, citado anteriormente.

Nesse contexto, a segunda questão norteadora da entrevista referiu-se à opinião dos entrevistados sobre as características da gastronomia tradicional da ilha. Um segundo código foi definido: *farinha de mandioca*. Durante os diálogos, ele aparece, diretamente ou indiretamente, a partir de palavras como pirão (feito a partir de um líquido e farinha de mandioca) ou engenhos de farinha (local onde a farinha de mandioca é produzida).

Tínhamos engenho e fazia a farinha, pirão, beiju. Naquele tempo a gente passava muita dificuldade, hoje eu posso dizer que eu sou rica! Assim, farinha, polvilho, café, isto não nos faltava porque a gente tinha a chácara e plantava a mandioca, aipim, batata, abobora. (SUJEITO 5).

A gente tinha engenho, meu marido trazia a farinha fresquinha, meu marido fervia leite fresco e só dava nós com aqueles canecão de leite comendo cuscuz quentinho. (SUJEITO 4).



A irmã da minha vó tinha um engenho de farinha então a família plantava, colhia e levava para o engenho onde eles faziam todo o processo de farinha de mandioca, biju, Daí fazia a divisão né, ó tanto pela tua parte, tanto p outro e tal... (SUJEITO 2).

Todas as regiões da ilha tinham engenho. (SUJEITO 3).

A farinha de mandioca é a base da nossa culinária, até porque tem uma história, é o único estado brasileiro que tem a farinha tão fina. (SUJEITO 1).

Logo, a farinha de mandioca é um produto local que está presente na gastronomia tradicional de toda a região. A partir das falas dos entrevistados, é possível confirmar que apesar da quase extinção dos saberes e fazeres tradicionais ligados à produção da farinha de mandioca na região de Florianópolis, ela sempre esteve e ainda está presente na alimentação local. Segundo Müller (2012), a grande maioria dos engenhos de produção artesanal da farinha de mandioca foi desativada.

O pirão ainda é um prato bastante consumido pelo “manezinho” e oferecido nos restaurantes. É elaborado com a farinha de mandioca bem fina e branca (um tipo de farinha “polvilhada”, pois possui ainda em sua composição grande parte do polvilho que não foi retirado) misturada com caldo de peixe, de camarão, de galinha, de carne, de feijão e com café, leite ou água. Em pesquisa sobre a Gastronomia de Florianópolis, Muller e Amaral (2012, p. 9) descrevem as características que convergem com as de nossos entrevistados: “Na região pesquisada, os pratos tradicionais encontrados foram quase todos com base em peixes, frutos do mar, farinha de mandioca, feijão, milho e café”.

... Cresci com meus avós comendo pirão, pirão com água, eu gosto do peixe, mas eles comiam só com a água e a farinha, e o peixe...eu não entendo, para mim é inconcebível que quem é daqui não goste de pirão. (SUJEITO 6).

Ainda em relação às questões sobre as características da Gastronomia Tradicional local, outro código emergiu: peixes e frutos do mar. Todos os entrevistados inseriram peixe, camarão e outros frutos do mar como parte da gastronomia tradicional local.

Os frutos do mar, pirão, tainha. Para mim não resta dúvidas ainda que são os frutos do mar. (SUJEITO 6)

A culinária tradicional da ilha, a gente pode dizer que a culinária tradicional do litoral né, ela é uma culinária simples, que não quer muita coisa, requer água, tempero e também a fritura que usa muito, principalmente a fritura feita com banha de porco, peixe frito. A maioria dos pratos do dia a dia é peixe, a carne é mais prato de festa. (SUJEITO1).



Cada comunidade possuía mais abundância em alguma matéria-prima, dependendo da localização geográfica. Assim, concordamos com Muller (2012, p. 6) quando afirma que “a gastronomia desenvolvida por essas populações está intimamente ligada a uma matéria-prima que possui características próprias de cada lugar [...]”.

Minha mãe faleceu com 84 anos e ninguém dizia que ela tinha esta idade, nós só comíamos peixe, pirão, peixe, pirão. Em dia de festa se cima uma carne ou uma galinha, fora isto era tudo peixe, tudo peixe...daí a gente matava muito badejo, comia as postas bem gostosa e o resto a gente escalava para colocar depois no feijão. E o badejo no feijão...hum, é de lamber os lábios, ele de todo jeito ele é gostoso. Agora badejo custa caro e é difícil de encontrar. No feijão é a tainha, o badejo, a carapeva. Carapeva é o melhor peixe da costa da lagoa. (SUJEITO 4).

Camarão com chuchu, cacuanga, peixe no feijão. (SUJEITO 5).

Como a comunidade era de pescadores, ali onde eu cresci, se vivia muito assim né, um trocava com outro, então, tu pegava um peixe mais fresco, até marisco. Então as questões dos frutos do mar sempre estiveram muito presentes. (SUJEITO 2).

Porque uma região faria o pirão com caldo de peixe, outro o pirão com café e aí entra o que o terroir estava oferecendo, o que a natureza oferecia, quem tinha feijão, cozinhava com isto, como no sul da ilha, fazia o peixe cozido no feijão. Quem morava na lagoa, tinha muito camarão então que faziam: caldo de camarão, nos lugares onde tinham berbigão... (SUJEITO 3).

Além da relação dos participantes com a gastronomia e a sua opinião sobre as características da gastronomia local, outro código apareceu no diálogo: *preservação*. Os entrevistados reconhecem que a Gastronomia local faz parte de sua identidade cultural:

Sim, sim, eu vejo que minha filha sabe fazer muita coisa que as moças da idade dela não sabem fazer... Imagina se ela tava fazendo um curso e não sabia o que era chuchu, como ela ia ser cozinheira! Por isto é importante as pessoas saber as comidas daqui. (SUJEITO 5).

Eu acho que não se perde, mas acho que pode ampliar, para outros tipos de gastronomia. Nossa gastronomia é única, diferente por exemplo do Nordeste que tb tem mar, mas é diferente, á é lagosta, caranguejo, aqui a gente tem sequência, eu nunca vi sequência em outro lugar, eu acho que é só daqui. (SUJEITO 6).

Demonstram ciência nas mudanças que estão ocorrendo e influenciando na alimentação:



Tem muito jovens que não querem mais saber, partem pra outra, mas os que estão ficando estão sim, estes estão sim, querendo aprender, os que ficam estão... Agora por aqui, está tudo se misturando. E daqui a pouco pode ser esquecido... (SUJEITO 1).

Olha minha filha, se criamo, crescemo e nunca fomo no médico, acredita? Agora vamos no médico por quê? Come uma galinha branca congelada, um pedaço de carne que já não tem gosto de carne, come um peixe que já tá branco iguali um defunto. Isto aí é que tá dando a doença mia filha, não verdade? (SUJEITO 4).

Mesmo com as mudanças que vem ocorrendo, as principais características da alimentação local permanecem, como o consumo da farinha de mandioca e dos frutos do mar. Porém, não podemos considerar apenas uma preparação como a mais tradicional, pois a região é grande e oferece matérias-primas variadas de acordo com a localização geográfica de cada comunidade.

A valorização da gastronomia local traz vantagens à região. Fagliari (2005) coloca que a Gastronomia é um elemento do turismo cultural e que o turismo gastronômico também é uma forma de conhecer a cultura local.

Essa preocupação aparece na fala de uma participante da pesquisa:

Mas para mim a nossa cultura está muito procurada. Depois das praias, a nossa cultura gastronômica viria em segundo lugar. Na minha opinião, depois das praias, acho que vem a gastronomia no interesse dos turistas, a cidade tem investido nisto. As outras (tipos de gastronomia) também vêm crescendo bastante, mas acho que é só perguntar para quem vem de fora pra cá: eles querem ir num lugar para comer frutos do mar. (SUJEITO 6).

Há uma valorização e reconhecimento da identidade cultural alimentar, ao menos pelos sujeitos entrevistados.

6. Considerações Finais

A farinha de mandioca e todas as preparações que a utilizam constituem fortemente a identidade cultural gastronômica. Contudo, cabe um estudo em profundidade sobre as possibilidades de registro da farinha de mandioca em Santa Catarina como patrimônio imaterial. Além disso, é importante manter as características da alimentação local como forma de sustentabilidade da identidade cultural, pois essa é importante para a manutenção da economia do turismo da região.



Apesar de a Gastronomia ser um importante elemento do turismo e estar presente de forma sólida na identidade cultural, ainda não há registros de Patrimônio Cultural Imaterial de Florianópolis ligado ao tema.

No Brasil, existem poucos registros e inventários realizados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) com o objetivo de preservar Gastronomia Tradicional brasileira em conformidade com suas práticas e conhecimento tradicional.

Cabe ressaltar que o IPHAN é uma instituição Federal, vinculada ao Ministério da Cultura, que tem a responsabilidade de liderar ações de preservação dos Patrimônios Culturais brasileiros.

Conforme as informações disponibilizadas pelo IPHAN, em abril de 2016, há no Brasil algumas iniciativas correlacionadas à gastronomia, que se ocupam com a preservação cultural do sistema que define como Patrimônio e que estão protegidos de alteração, sendo elas:

Bens inventariados e registrados:

- Ofício das Baianas de Acarajé.
- Modo artesanal de fazer Queijo de Minas.
- Produção da Cajuína – PI.

Bens inventariados e em processos de registro:

- Modo de Fazer Tradicional da Cajuína do Piauí.
- Ofício de Tacacazeira na Região Norte.
- Região doceira de Pelotas – RS (produção dos doces de Pelotas).
- Modo de fazer o queijo serrano em SC e RS.
- Queijo Kochhaese de SC.

Inventários realizados:

- Farinha de Mandioca de produção nacional.

A totalidade das demais manifestações gastronômicas brasileiras de pequena e média abrangência social que não estão nem inventariadas, nem registradas, encontram-se à mercê de todo o tipo de influências e descaracterizações de sua identidade, construída ao longo de um processo histórico-cultural.

Em contrapartida, nas últimas décadas, a preservação do Patrimônio Cultural Mundial tem sido valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades



coletivas face às tendências de homogeneização e ao fenômeno da globalização, objetivando um equilíbrio sustentado entre as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social.

O reconhecimento por parte da comunidade internacional da existência de uma herança cultural universal, típica de cada localidade, que urge salvaguardar, tornou-se patente em diversos instrumentos da ordem internacional.

O Patrimônio Cultural, *lato sensu*, compreende não só as manifestações culturais criadas pelo homem, mas também os elementos que fundem a identidade de um grupo e os que o diferenciam dos demais. Esse Patrimônio Cultural Imaterial, de construção social, é passado de geração e geração sob a forma de tradição, cultos, ritos, onde incluem usos e costumes, expressões idiomáticas, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades.

Tanto a Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore (1989), quanto a Declaração Universal da UNESCO para a Diversidade Cultural (2001) e a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Intangível (2003), visam a sensibilizar instâncias locais, nacionais e internacionais para a importância do Patrimônio Cultural Imaterial.

Cabe a cada uma dessas instâncias, a adoção de políticas públicas, programas e medidas que promovam o respeito e a salvaguarda do Patrimônio Cultural, por meio de instrumentos que contemplem a identificação e inventariação dos Bens Culturais Imateriais e a promoção de estudos científicos, tecnológicos, técnicos e artísticos.

Políticas públicas de preservação cultural, atuando de forma isolada, investida em estruturas como do IPHAN, do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e de leis estaduais, sem a contribuição de pesquisa proveniente das instituições de ensino, pesquisa e extensão, na área de gastronomia, possivelmente não darão conta de abarcar grande parte da diversidade de saberes e sabores que estão desaparecendo, mas ainda persistem nas populações tradicionais.

Logo, para que se possa garantir a preservação e o desenvolvimento da cultura popular, é necessário começar a conhecer nosso Patrimônio Gastronômico. Somente reconhecendo, inventariando e catalogando alcançaremos esse objetivo.

Como implicações estratégicas derivadas desses resultados, apontam-se a possibilidade de contribuições vindas das instituições públicas de ensino, envolvidas

nos processos de pesquisa e extensão na área de Gastronomia Brasileira. Essa contribuição pretende aperfeiçoar os métodos de identificação e sistematização dos conhecimentos dessa área, considerando os aspectos histórico-culturais e técnico-tecnológicos, implementado formas de salvaguardar, que resultem na disseminação, valorização e preservação dos patrimônios Gastronômicos locais para as novas gerações.

Em suma, Salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável, é atuar no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitem sua existência.

Referências

ALIBABIC, V.; MUJIC, I.; RUDIC, D.; BAJRAMOVIC, M.; JOKIV, S.; SERTOVIC, E. Traditional diets of Bosnia and the representation of the traditional food in the cuisine field. In: BASKAN, G. A.; OZDAMLI, F.; KANBUL, S.; OZCAN, D. (Eds.). **4th World Conference on Educational Sciences**, v. 46, p. 1673-1678, 2012.

AZIZ, A.; ZAKARIA, S. H.; MOHAMMAD, Z.; RAFIQI, Z. Authenticity of Ficus Hippida as a Local Traditional Product in the Lembah Lenggong World Heritage Site. **4th International Conference on Tourism Research (4ictr)**, v. 12, 2014.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

CUNHA, M.C.; ALMEIDA, M. **Populações tradicionais e conservação**. Programa Nacional da Diversidade Biológica. Seminário de Consulta, Macapá, 1999.

DAVENPORT, T. H. **Ecologia da informação: por que só a tecnologia não basta para o sucesso na era da informação**. São Paulo: Futura, 1998.

DESLANDES, S. F. A construção do projeto de pesquisa. In: MINAYO, M. C. S. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 28 ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias**. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

FERREIRA, M. V.; JANKOWSKY, M. **Cozinha caiçara: Encontro de histórias e ambientes**. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2009.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.



HASELMAIR, R.; PIRKER, H.; KUHM, E.; VOGL, C. R. Personal networks: A tool for gaining insight into the transmission of knowledge about food and medicinal plants among Tyrolean (Austrian) migrants in Australia, Brazil and Peru. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 10, n. 1, 2014.

IPHAN. [2014]. Disponível em:

<<http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/conPatrimonioE.jsf?tipoInformacao=1>>. Acesso em: 10 set. 2014.

MELÉNDEZ TORRES, J. M.; CAÑEZ DE LA FUENTE, G. M. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. **Estudios sociales (Hermosillo, Son.)**, 17(spe), 181-204, 2009.

MINAYO, M. C. S.; DESLANDES, S. F.; GOMES, R. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2009.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Senac, 2009.

MOREIRA, E. Conhecimento Tradicional e a Proteção. **T&C Amazônia**, Ano V, Número 11, junho de 2007.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, Pelotas, v. 9, n. 1, p. 1-14, 2012.

_____. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

NETTO, M.; SILVA, A. W. L.; CUNHA, C. C. A.; SELIG, P.M. [2013] **Gestão do conhecimento aplicada ao conhecimento tradicional: o estado da arte**. Disponível em: <www.altec2013.org/programme_pdf/553.pdf>. Acesso em: 02 set. 2014.

NORIZA, I.; ZAHARI, M. S. M.; SHAZALI, M. S.; ROSMALIZA, M.; HANNITA, S. Acculturation, foodways and Malaysian food identity. **Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations**, p. 359-363, 2012.

RONCHETTI, A. G. **Instrumentos de captura, sistematização e disseminação de conhecimento tradicional e sua aplicabilidade em gastronomia**. 2015. 118 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, 2015. Disponível em: <<http://www.bu.ufsc.br/teses/PEGC0405-D.pdf>>. Acesso em: 20 abr. 2016.

SANTANA, L. R.; OLIVEIRA, T. P. [2005]. **O patrimônio cultural imaterial das populações tradicionais e sua tutela pelo Direito Ambiental**. Disponível em:



Revista Memorare, Tubarão, SC, v. 3, n. 3, p. 37-53 set./dez. 2016. ISSN: 2358-0593.

<<http://jus.com.br/artigos/7044/o-patrimonio-cultural-imaterial-das-populacoes-tradicionais-e-sua-tutela-pelo-direito-ambiental>>. Acesso em: 2 set. 2012.

SIENA, MENEZES. [2007]. **Gestão do conhecimento em Reservas extrativistas**. Disponível em: www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf.../praticas_19.pdf. Acesso em: 2 set. 2012.

SHARIF, M. S. M.; ZAHARI, M. S. M.; ISHAK, N.; MUHAMMAD, R.; NOOR, A. M.; SALLEH, H. M. How Could the Transfer of Food Knowledge be Passed Down? **Sia Pacific International Conference on Environment-Behaviour Studies London**, 105, p. 429-437, 2013.

SOUZA, R. M. M. G. **Alimentação e culinária açoriana dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina)**. 2010. 91 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia e Cultura) - Universidade de Lisboa, Portugal. 2010.

SVEIBY, K. E. **A nova riqueza das organizações: gerenciando e avaliando patrimônios de conhecimento**. Tradução de Luiz Euclides Trindade Frazão Filho. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

TAYLOR, S. J.; BOGDAN, R. **Introduction to qualitative research methods: a guidebook and resource**. 3. ed. New York: John Wiley, 1997.

UNESCO. [2014]. **Basic Texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage**. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0023/002305/230504e.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2015.

Submetido em: 29/08/2016. Aprovado em: 07/12/2016.

