



Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional.

Silvana Graudenz Muller¹
Fabiana Mortimer Amaral²
Carlos Augusto Remor³

Resumo:

Este artigo tem como base epistemológica as transformações culturais que estão ocorrendo de forma rápida em muitas regiões do Brasil, principalmente referente as elaborações gastronômicas que compreendem as cozinhas típicas, entendidas neste contexto, como aquelas de identificam uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural. Tem como objetivo analisar as ações dos órgãos públicos tanto nacional quanto internacionalmente no que diz respeito à preservação do saberes oriundos da Gastronomia Típica. A pesquisa é exploratória e de natureza aplicada, para a qual foi adotada uma abordagem qualitativa. O estudo explicita a Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, os Selos de Qualidade e preservação cultural existente na União Européia. O resultado desta pesquisa é uma reflexão a respeito da situação em que se encontra a Gastronomia Típica Brasileira, frente a um processo de homogeneização de saberes e sabores, e as possibilidades de preservação deste bem cultural.

Palavras Chave: Gastronomia típica, Patrimônio cultural, Políticas de preservação.

Abstract:

This article has as epistemological base the rapid cultural transformations that are occurring in different regions of Brazil, especially related to dietary patterns such as the typical cuisines, understood in this context as those that identify a location within a historical-cultural construction process of food practices. Its objective is to analyze the actions of government agencies, both nationally and internationally, regarding the preservation of local cuisine. This is an exploratory and applied research, for which a qualitative approach was adopted. The study explains the policy for the protection of intangible heritage, the quality seals and the cultural preservation existing in the European Union. The result of this research is a reflection on the situation in which the typical Brazilian cuisine finds itself, which is undergoing a

¹ Professora de gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC). Doutoranda em Mídia e Conhecimento no Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento (PPEGC) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). silvanag@ifsc.edu.

² Professora de gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC). Doutora em química.fabiana@ifsc.edu.br

³ Professor do Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento (PPEGC) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutor em Engenharia do Conhecimento

homogenization process of flavors and aromas, and the possibilities for preserving this cultural asset.

Key words: Typical gastronomy, Cultural heritage, Preservation policy.

INTRODUÇÃO

Observa-se atualmente que as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas a cultura de origem.

O relativo excesso de misturas das preparações gastronômicas, como resultado de um processo desenfreado de crescimento global, suscitou o interesse em estudar a gastronomia típica, avaliando as possibilidades de valorização deste conhecimento, considerando e classificando a gastronomia típica como Patrimônio Imaterial que deve ser preservado por questões culturais.

Entende-se que a gastronomia típica pode ser preservada através do “saber fazer”, o conhecimento implícito no processo, já que a matéria-prima inerente ao mesmo é normalmente perecível. Este conhecimento preservado gera uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória na comunidade.

Conforme o célebre gastrônomo francês Brillat-Savarin (1995), gastronomia de uma forma geral, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta, objetivando zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.

Dentro do conjunto das manifestações gastronômicas existe a Gastronomia Típica, foco desta pesquisa, que pode ser definida como: a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. É um

movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam⁴.

Garcia (1999) aponta a ligação da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população.

Concordando, Brillat-Savarin (1995) ressalta que a gastronomia se encaixa neste contexto, pois está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade. Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o status social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade (BRILLAT SAVARIN, 1995, p. 58).

Conforme o exposto, a Gastronomia Típica e tudo a ela relacionado, é percebida como um marcador étnico, aquele que identifica uma localidade e é resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes (FREITAS, 1997).

Segundo Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local.

Pode-se dizer, então, que a Gastronomia Típica permite simbolizar uma cultura. Partindo-se deste pressuposto, esta pesquisa tem como objetivo fazer uma primeira análise das políticas públicas nacionais e internacionais, relacionadas com a preservação e valorização da gastronomia típica como um bem cultural de natureza imaterial.

EPISTEMOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO ENQUANTO MANIFESTAÇÃO CULTURAL

⁴ Nem sempre o típico é o cotidiano, apesar de ser representado como característico. Nesse sentido, nas palavras de Maciel (2001): A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado típico, aquele que é selecionado escolhido para ser emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano.

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos, dentro de uma visão de mundo que abrange somente indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido.

É na alimentação humana que se materializa a estrutura da sociedade, que se atualiza a interação social, sócio ambiental e as representações sócio-culturais dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato (IKEDA, 2004, p. 289-292; MILLÁN, 2002, p. 277-278).

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004, p. 242).

Dentro deste tema, Lody (2004, p. 150) e Canesqui (2005, p. 36), enfatizam que comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade.

Hernandez (2005, p.219) argumenta ainda que certos pratos de convertem em “pratos totens”, sendo atribuído um valor simbólico peculiar, servindo como indicadores de identidade, especificidades e diferenças.

Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

Entendendo a estrutura culinária como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, incluindo os alimentos escolhidos, a organização do cardápio, as técnicas de preparo e os temperos,⁵ é possível identificar a culinária de uma região ou nação como uma particularidade cultural. Destacado que desde as etapas de preparação até o consumo, estão inclusos vários fatores de identidade cultural (GARCIA, 1999, p. 14).

Conforme Rozin y Rozin (1981, apud Hernandez e Grácia-Arnaiz 2005, p. 39), cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer, têm classificações particulares e regras precisas, tanto em

⁵ Compreendidos como responsáveis pela caracterização dos sabores mais marcantes.

relação à preparação como na combinação dos alimentos, como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo.

As elaborações típicas não se limitam somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida. Sendo assim, estudar as características de uma gastronomia típica é uma atividade complexa, pois a mesma não se encontra uniformemente distribuída em todo o país. No Brasil, por exemplo, as origens, influências e hábitos culinários manifestam-se diferentemente em cada região.

Quando uma comida se torna típica em uma localidade é porque já faz parte de sua cultura. A gastronomia típica se opõe a determinados aspectos que tendem a padronização das culturas por se tratar de especificidades locais. Pode-se perceber uma valorização dos sabores pertencente aos elementos nativos da região, produzidos pelo pequeno produtor com peculiaridades geoclimáticas (*terroir*⁶), em conformidade com padrões artesanais.

As práticas de valorização da Gastronomia Típica propõem a utilização de pratos e produtos que retratam as diferenças alimentares de cada lugar.

Fagliari (2005, p.54) aponta que pratos e produtos típicos são elementos que podem ser facilmente trabalhados de forma a se tornarem atrativos turísticos. A utilização destes elementos vem ao encontro daquilo que é almejado também pelo Turismo Cultural que demonstra interesse em corroborar a “experiência local” vivida pelos turistas, através das peculiaridades territoriais.

Ginani (2005) afirma que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por comporem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração.

Fagliari (2005, p.55) concordando com Ginani, considera que a receita gerada pela aquisição de pratos e produtos típicos é interessante, sobretudo considerando a predominância de pequenos produtores locais na produção e venda desse tipo de elemento. Além disso, existe a possibilidade de inserção da população local na produção e comercialização desses produtos, uma vez que ela é a detentora das habilidades para sua produção.

⁶ Terroir: o significado abrange toda a gama de aspectos referentes ao clima, propriedades do solo, temperaturas, umidade e incidência solar, que tornam o local único, produzindo assim, alimentos únicos em suas características. Esta palavra inicialmente era somente utilizada para a viticultura, porém hoje em dia seu uso ampliou para outros alimentos. Usa-se também a expressão produtos de terroir para designar um produto próprio de uma área limitada.

Botelho (2006) enfatiza que, uma vez garantida à preservação de receitas e rituais alimentares, todos os atores sociais envolvidos poderão manter seus ganhos diretos e indiretos. A autora afirma ainda que a preservação da gastronomia local pode sustentar a vida comunitária, por pressupor a inclusão social por meio de geração de emprego e renda e, conseqüentemente, o exercício da cidadania. Ressalta também que quando se analisa o desenvolvimento econômico local, a preservação ou reinvenção das gastronomias típicas tem papel significativo.

Neste sentido, a utilização dos ingredientes disponíveis na região facilita a aquisição de produtos mais frescos e de qualidade, pois se trata de um alimento produzido com as características de um *terroir*, como também auxilia na preservação do meio-ambiente por ser possível evitar em grande parte o deslocamento de alimentos pelo país.

Como vimos às práticas alimentares de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em se alimentar, mas expressam sua história, geografia, clima e organização social, podendo ser incluída no rol de bens que compõem os chamados Patrimônios Imateriais ou Patrimônios Intangíveis.

PATRIMÔNIO IMATERIAL

Patrimônio Imaterial é um bem de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associado às práticas e representações culturais.

Dentre as manifestações patrimoniais no mundo contemporâneo, a Constituição Federal do Brasil (1988, p. 141) define como Patrimônio Imaterial “os modos de criar, fazer e viver, expressos em rituais, celebrações entre outros”. O mesmo documento garante a preservação do Patrimônio Imaterial brasileiro.

De acordo com a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, aprovado pela UNESCO em 17 de outubro de 2003, entende-se por Patrimônio Cultural Imaterial: as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2008).

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

Conforme Sena (2008) os bens patrimoniais representam uma narrativa sobre a trajetória do que é ser brasileiro, ou ainda o que se busca ser. [...] Preservar este bem significa contemplar a diversidade, permitir e assegurar que vários tipos do fazer humano se perpetuem. É uma forma de permitir que as gerações futuras tenham acesso à ancestralidade e a herança cultural da nação.

O FENÔMENO DE PATRIMONIALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA TÍPICA

Hoje em dia fala-se muito de patrimônio gastronômicos, da sua importância na preservação da cultura local, e das várias formas de agregar valor aos produtos da comunidade.

O entendimento do termo patrimônio, entre outras possibilidades, é apontado por Hernandez (2005, p. 129) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se quer conservar. Produzir patrimônio refere-se a converter em patrimônio ou construí-lo a partir de determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo. Uma das formas de se manter viva uma cultura gastronômica é transformá-la em patrimônio local e nacional.

O fenômeno da patrimonialização das cozinhas nacionais e regionais supõe, muitas vezes, a reconstrução, a reinvenção e a valorização destas, geralmente também como resultado de um contexto socioeconômico e histórico determinado (HERNANDEZ; GRÁCIA-ARNAIZ, 2005, p. 456-457).

Segundo a UNESCO o Patrimônio Cultural Imaterial pode ser definido como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos, incluindo as tradições, o folclore, as línguas, as festas e outras manifestações, citando como parte desses bens a gastronomia. Desta forma, a alimentação sendo um fator importante na identificação de uma sociedade, pode ser apontada como Patrimônio Cultural Imaterial.

A supervalorização da tradição popular se opõe de certa forma, ao desenvolvimento da industrialização alimentar e aos riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização (POULAIN, 2006, p. 40).

Ainda conforme este autor, a patrimonialização contemporânea da alimentação insere-se no vasto movimento que faz a noção de patrimônio passar do âmbito privado para o público, do

econômico para o cultural, sendo também sinal de outras transformações das representações sociais. Esta passagem estende a noção de patrimônio do material para o imaterial, que engloba práticas cotidianas e populares. Paralelamente, as culturas alimentares locais são chamadas de “gastronomia” e fala-se agora de Patrimônios Gastronômicos Regionais (POULAIN, 2006, p. 38).

A gastronomia pode ser considerada Patrimônio Intangível (imaterial), pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo (SCHULTER, 2003, p. 10).

PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL INTANGÍVEL

Dentre as atuais contribuições para esta discussão a respeito de preservação de Patrimônio Cultural na área da gastronomia pode-se citar, no Brasil, O IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atualmente uma autarquia federal vinculado ao Ministério da Cultura, criado pela Lei nº 378, de 13 de janeiro de 1937.

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

O IPHAN possui um universo bastante diversificado de bens culturais de natureza material e imaterial, sendo que para identificar, mapear e preservar, o IPHAN possui instrumentos bem específicos sendo um deles o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC).

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

Dentre os bens gastronômicos (pratos e produtos) já registrados pelo IPHAN, inseridos em sistemas culturais nacionais existe são: o ofício das Baianas de Acarajé (Bahia), o modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre e o ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Espírito Santo)

O conhecimento que foi gerado durante os processos de inventário com o uso da metodologia do INRC e Registro do IPHAN permitiram identificar as formas mais adequadas de planos de salvaguarda. Essas formas foram desde a ajuda financeira a detentores de saberes específicos

com vistas à sua transmissão, até, por exemplo, a organização comunitária ou a facilitação de acesso a matérias primas.

A aparição de registros das cozinhas regionais na forma de comidas típicas que identificam uma localidade, ainda é muito tímida, sendo condicionada as manifestações culturais de sistemas de unidade nacional, não dando espaço aquelas que fazem parte de um contexto pequeno, porém não menos importante.

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

A PRESERVAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS NA UNIÃO EUROPÉIA.

Algumas contribuições relevantes nesta área de preservação cultural encontram-se na União Européia. Existem certificações tanto de indicação geográfica, que delimita territorialidades, quanto de cunho puramente processual que visa estar em conformidade com os aspectos culturais vigentes na localidade de origem da certificação, não delimitando necessariamente a elaboração do bem ao local de origem.

Vale apontar que o Brasil não apresenta certificações oficiais que dêem conta de abarcar este tipo de critério, tendo em vista a não exigência da produção total ou parcial exclusiva para região indicada. O INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial) trabalha com selos de Indicação Geográfica, sendo eles o selo de Indicação de Procedência e Denominação de Origem. Ambos têm como exigência para a sua reprodução que a elaboração do bem deve ser realizada tanto parcialmente ou totalmente no local certificado.

No caso da União Européia o selo ETG permite a reprodução de determinadas especialidades gastronômicas em toda a União Européia (Estados-Membros), desde que em conformidade com o processo de produção na origem (base histórico-cultural), observando as técnicas de preparo, ingredientes e o nome vinculado a cultura local, presentes no caderno de especificações, como será apresentado mais a frente

União Européia

Os selos oficiais de qualidade dos alimentos europeus, foram implementados pelos poderes públicos como instrumento voluntário de identificação, valorização e diferenciação dos produtos alimentares junto ao consumidor. Cada selo prioriza determinadas qualidades, sendo que o Atestado de Especificidade (AS) ou Especialidade Tradicional Garantida ou (ETG) se atém as questões culturais.

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

Conforme Brabet e Pallet (2005), os principais benefícios dos selos são:

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

Tipos de selos pertencentes à União Européia

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

Este sistema é composto por quatro selos, sendo eles: Agricultura biológica (AB), Apelação de Origem Protegida (AOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Atestado de Especificidade (AS) ou Especialidade Tradicional Garantida ou (ETG).

Especialidade Tradicional Garantida (ETG) ou Atestado de Especificidade (AS) que também é foco desta pesquisa certifica produtos quanto aos seus princípios tradicionais e consequentemente culturais, é uma forma de assinalar um produto obtido através de uma receita ou de um modo de produção tradicionais, que faz parte do processo histórico cultural de construção dos hábitos alimentares da região. Ao adquirir um produto reconhecido como ETG, o consumidor tem a garantia que o produto foi produzido através de matérias primas

tradicional e que tem uma composição tradicional ou tem um modo de produção e/ou transformação tradicionais. A Especialidade Tradicional Garantida (ETG) tem por objetivo distinguir uma composição tradicional de um produto ou o modo de produção tradicional. Podendo ser reproduzido fora do lugar de origem, mantendo a característica original, presente no caderno de especificações, elaborado no processo de certificação do produto.

Dentre todos os selos acima citados, O ETG que foi criado em 1992 pelo regulamento CEE 2082/92 é o único que visa proteger receitas e métodos tradicionais de preparo ligados a história e a cultura, sem necessariamente vincular sua produção ao local de origem e sim a matéria-prima utilizada e ao processo.

Como um exemplar de elaboração gastronomia tradicional existe a Pizza Napoletana, que recebeu no dia quatro de Fevereiro de 2010 o selo ETG. Este processo de registro da Pizza Napoletana⁷, na Itália, visa resguardar o nome, a origem e o processo, para que quando produzida em outro local, que não for Nápoles, não alterem suas características que retratam a história e a cultura do povo Napolitano.

Fazendo parte deste documento, encontramos além do nome e endereço do grupo requerente, o chamado Caderno de Especificações, que trata de descrever o todo processo produtivo⁸, o caráter tradicional, os procedimentos de controle das características específicas do produto, as formas de apresentação da iguaria e do logotipo que figura no selo.

Estas especificações servem para padronizar a produção da pizza, como também preservar uma cultura alimentar que remonta a um período compreendido entre 1715 e 1725 como consta no registro (Jornal oficial da União Européia, 2010).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para manter viva a gastronomia própria de uma localidade, faz-se necessário estudar a história, a região, os produtos, os hábitos alimentares, buscando compreender os significados que compõem a memória coletiva do seu povo. Esta memória coletiva tem uma importante função de contribuir para o sentimento de pertinência a um grupo de passado comum, que compartilha memórias. Ela garante o sentimento de identidade do indivíduo não só no campo histórico, do real, mas, sobretudo no campo simbólico.

⁷ Encontrado no site oficial do Jornal da União Européia

⁸ Incluindo os dados técnicos apurados a respeito das características físico-químicas dos alimentos.

Porem não é só identificando o receituário e os hábitos locais que conseguiremos preservar a gastronomia típica, faz-se necessário discutir as políticas públicas de patrimonialização de bens culturais e as políticas de certificação de gêneros alimentícios com diferencial de qualidade, que neste caso é um diferencial cultural, para averiguar as possibilidades existentes de preservação da gastronomia típica, como um Bem Cultural de Natureza Imaterial.

Acredita-se que através de Políticas Públicas, pode-se preservar a memória coletiva da localidade, as práticas de produção artesanal tanto de produtos quanto de elaborações de consumo imediato, como pratos prontos e artefatos; podendo refletir em ganhos diretos e indiretos para a localidade.

A Gastronomia Típica como Patrimônio Gastronômico Regional pode ser uma resposta imediata à dinâmica da cultura global de mercado, pois pretende apontar uma diferenciação com base na originalidade regional, propondo a reconstituição ou definição de elementos expressivos que sejam capazes de configurar marcas regionais de identificação

Observa-se que no Brasil existem vários pratos que são elaborados em diversas regiões, como por exemplo, a Moqueca Baiana. Esta dispersão dos pratos típicos nacionais explicitou um interesse em pesquisar maneiras de fazer com que estas produções típicas de uma localidade, possam ser produzidas em outros lugares, conforme o processo de produção característico de seu local de origem.

Uma certificação que tem como principal critério a indicação geográfica (que vincula a elaboração ao local de origem) exige que a reprodução desta, seja feita na própria região de origem, não sendo possível a utilização do nome ou da certificação se a iguaria for produzida em outro local.

Neste caso o prato citado anteriormente, Moqueca Baiana, não poderia ser elaborada em nenhuma outra parte do Brasil a não ser no lugar de origem da produção e certificação (Bahia).

Este procedimento para a gastronomia típica brasileira fica inviável porque o hábito de se fazer pratos de outras culturas em outros lugares é muito comum e benéfico para a socialização e disseminação da cultura gastronômica.

Para preservar e disseminar o conhecimento existente nas produções gastronômica típica brasileira sugere-se uma combinação dos critérios existentes nas políticas públicas de preservação cultural do IPHAN e da União Européia, mais especificamente, itens existentes

no método de Inventário Nacional de Referências Culturais e outros existentes no processo de certificação do selo Especialidade Tradicional Garantida, com base metodológica e rigor científico adequado; apresentando os sujeitos da pesquisa com comprovação de vivência no processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares locais, com objetivo de apurar:

- Nome da elaboração e possíveis variações (contendo o local de origem da receita, o valor tradicional e simbólico para a comunidade)
- Ficha técnica (contendo o preparo com a especificação detalhada da matéria-prima tradicional, variações de qualidade, métodos de cocção, apresentação e serviço)
- Descrição do processo histórico-cultural de criação e transformações do prato e dos produtos.
- Caderno de especificações (contendo além dos citados acima, os valores nutricionais dos pratos e dos produtos e os requisitos de higiene mínimos para a segurança da produção de alimentos para a coletividade)

Uma comida típica necessita ter seu nome, origem e receituário resguardados de alguma forma, seja por lei estadual, federal ou registro em uma entidade municipal, estadual ou federal de preservação cultural afim de que o conhecimento e a cultura não desapareçam ou para que a receita não venha a ser extremamente alterada com produtos estranhos a sua origem⁹.

POLÍTICAS PÚBLICAS DE PRESERVAÇÃO DA GASTRONOMIA TÍPICA

Atualmente, em âmbito federal, a gastronomia típica brasileira possui poucos registros e certificações que dão conta de preservar os pratos prontos (elaborações finalizadas) em conformidade com suas práticas e conhecimento tradicional.

Quase a totalidade das manifestações gastronômicas brasileiras de pequena, média e grande abrangência estão à mercê de todo o tipo de influência e descaracterização de sua identidade, construída ao longo de um processo histórico-cultural.

Já em âmbito estadual, apenas quatro exemplares da cozinha típica brasileira possuem proteção estadual, a saber: o Bolo de Rolo, o Bolo Souza leão, a Cartola (Pernambuco) e os

⁹ É importante ressaltar que esta pesquisa não tem uma visão passadista, de exaltação do passado e rejeição do presente, ou de forçar o cultivo de tradições gastronômicas que foram superadas no tempo. Observa-se que toda cultura é um processo em transformação permanente. Estudar as práticas alimentares não tem como objetivo petrificá-las, mas compreender o seu desenvolvimento para que a localidade possa continuar se apropriando do que reconhece como identidade e desenvolve-la dentro de contexto simbólico.

Doces de Pelotas (Rio grande do Sul). Os três primeiros fazem menção à origem cultural do prato, podendo ser reproduzido em qualquer lugar quando vinculado a receita tradicional e receber este mesmo nome e o quarto só pode utilizar a marca “Doces de Pelotas” se for produzido em Pelotas.

Nas últimas décadas, a preservação do patrimônio cultural intangível 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.

A convenção da Salvaguarda do Patrimônio Cultural Intangível e a Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural vieram estabelecer um quadro normativo para regulamentar a preservação do patrimônio cultural imaterial, ultrapassando a redução do patrimônio cultural aos vestígios tangíveis do processo histórico. A estes está patente uma reflexão acerca do legado social, que cria um quadro de valores e referências com um sentimento coletivo de pertencimento que integra a memória da localidade construída dentro de um processo histórico-cultural

O patrimônio Cultural, lato senso, compreende não só as manifestações culturais criadas pelo Homem, mas também os elementos que fundem a identidade de um grupo e o que o diferenciam dos demais. Este patrimônio cultural imaterial, de construção social, é passado de geração para geração sob a forma de tradição, cultos, ritos, onde incluem usos e costumes, expressões idiomáticas, técnicas e conhecimentos próprios das comunidades.

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

Cabe a cada uma destas instâncias a adoção de políticas públicas, programas e medidas que promovam o respeito e a salvaguarda deste patrimônio, através de instrumentos que contemplem: a identificação e inventariação dos bens culturais imateriais, a promoção de estudos científicos, tecnológicos, técnicos e artísticos, com o uso de metodologias suportadas

cientificamente e que dêem conta de abarcar as especificidades das manifestações culturais e adequadas às áreas de especialização própria de uma cultura intangível.

REFERÊNCIAS

- ALVES, A.C.L. *Processos e produtos alimentares reconhecidos como patrimônio cultural: A experiência do IPHAN*. Simpósio de segurança alimentar. Bento Gonçalves, 2008. Disponível em: http://www.sbctars.ufrgs.br/ssa2/programacao/ana_claudia.pdf. Acesso em dezembro de 2009
- BELUZZO, R. *A Valorização da Cozinha Regional*. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- BOTELHO, R. A. *Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável*. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.
- BRABET, C; PALLET, D. *Os Selos Oficiais de Qualidade dos Alimentos na França e na Europa*. In: Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios / organizado por Vinícius Lages, Lea Lagares e Christiano Lima Braga. Brasília: SEBRAE, 2005.
- BRILLAT-SAVARIN, A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995
- CANESQUI, A. M. *Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação*. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 1º ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Disponível em <http://www.planalto.gov.br> Acesso: janeiro, 2010.
- DUTRA, R. C. A. *Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro*. Campos: Revista de Antropologia Social. Curitiba, v. 5, n.1, p. 93-110, 2004.
- ETG. Especialidade Tradicional Garantida. Endereço: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:PT:PDF>. Acesso: janeiro, 2010.
- FAGLIARI, G. S. *Turismo e Alimentação: Análises introdutórias*. Ed. Roca, São Paulo, 2005.
- FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. *A história da alimentação*. Paris. Ed. Fayard, 1996.
- GARCIA, R. W. D. *A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana*. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.
- GIMENES, M. H. S. G. *Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil*. Disponível em: <http://www.uces.br/ucs>. Acesso em setembro, 2008.
- GINANI, V. *Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido*. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.
- HERNANDEZ, J. C.; M. G. RACIA-ARNAIZ. *Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona. Ariel 2005.
- HERNANDEZ, J. C. *Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares*. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- IKEDA, J.P. *Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies*. In: *A sociology of food and nutrition: The social appetite*. @ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.
- IPHAN. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em julho 2008.
- JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPÉIA: Endereço: <http://eur-lex.europa.eu/JOIndex.do>. Acesso: janeiro, 2010.

LODY, R. *Comer é pertencer*. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília, DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

MACIEL, M. E. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001

MILLÁN, A. *Malo para comer, bueno para pensar*. Crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRÁCIA-ARNAIZ, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel, 2002.

POULAIN, J. P. *Sociologia da Alimentação*. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

RAOULT-WACK, A-L. *Dis-moi ce que tu manges*. Paris: Art de vivre, 2001

SENA, T. C. *Atribuição de valor nas práticas de preservação do Patrimônio*. IV ENECULT. Encontros Multidisciplinares em Cultura. UFBA, maio 2008.

SHULTER, R. G. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

UNESCO. *Recomendação sobre a vanguarda da Cultura Tradicional e Popular*. 1989. Disponível em: <<http://www.unesco.org.br/areas/cultura/imaterial/mostra>> acesso em março 2008

UNESDOC. <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>. Acesso, janeiro, 2010