

**Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da
gastronomia: o caso da mandioca**
*Cultural tourism and heritage in gastronomy: the cassava
case*

Patrícia Lisboa

Professora do curso de Tecnologia em Gastronomia da Pontifícia Universidade Católica do
Paraná – PUCPR, Curitiba/PR, Brasil
E-mail: patikosinski@hotmail.com

Artigo recebido em: 15-10-2014
Artigo aprovado em: 02-06-2015

RESUMO

A gastronomia é uma manifestação cultural das mais importantes, em que a cozinha é um símbolo da cultura, da memória e, também, da identidade de um povo. Por isso, na atualidade, a gastronomia tem sido reconhecida como patrimônio cultural, o que contribui diretamente no processo de valorização do turismo cultural, pois, proporciona experiências singulares ao turista e contribui na conservação das cozinhas regionais. Nesse universo de estudos em que a identidade cultural se relaciona com produtos alimentícios e práticas alimentares destaca-se a mandioca, o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Esta pesquisa objetivou reconhecer, sob o viés da gastronomia, a mandioca como um elemento representativo da cozinha tradicional brasileira. Para tanto, fez-se uso de pesquisa descritiva exploratória de caráter bibliográfico. Os resultados permitem identificá-la como uma comida presente na memória cultural brasileira, constituindo-se, inclusive, como base para ritualização de festas e manifestações culturais.

Palavras-chave: Turismo Cultural. Gastronomia. Patrimônio Cultural. Mandioca.

ABSTRACT

Gastronomy is one of the most important cultural event in which the kitchen is a symbol of culture, memory and also the identity of a people. So in actuality, the cuisine has been recognized as cultural heritage, which contributes directly to the enhancement of cultural tourism process therefore provides unique experiences to tourists and contributes to the conservation of local cultures. In this universe of studies in which cultural identity relates to food products and dietary practices highlights the cassava, the most popular product of the Brazilian food since the beginning of colonization. This research aimed to recognize, under the bias of gastronomy, cassava as a representative heritage of traditional Brazilian cuisine. For this purpose, made use of descriptive exploratory survey of bibliographical character. The results allow to identify it as a present in the Brazilian cultural memory food, becoming even as the basis for ritualization of festivals and cultural events.

Keywords: Cultural Tourism. Gastronomy. Cultural Heritage. Cassava.

1. INTRODUÇÃO

A atividade turística caracteriza-se, conforme Gimenes (2006), como uma atividade socioeconômica e cultural que possui no elemento humano algo indispensável. Quando se trata especificamente do Turismo Cultural a perspectiva humana não pode ser deixada de lado, afinal, o turista cultural busca uma experiência que lhe acrescente, isto é, mais do que olhar para o outro, vivenciar uma experiência do outro.

A alimentação e a atividade de se alimentar, de acordo com Zuin e Zuin, (2009), também possuem sua gênese na cultura e história dos muitos povos que construíram o planeta, ultrapassando o mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em se alimentar, uma vez que nas escolhas alimentares existem aspectos culturais – rituais de consumo de alimentos, diferentes modos de manufatura e produção, entre outros – que marcam, segundo Müller, Amaral e Remor (2010), as muitas sociedades, comunidades e regiões.

Nesse sentido, Uggioni (2006) assevera que os costumes alimentares retratam uma sociedade, pelos seus gostos, influências que recebeu de outros povos, religião, características econômicas e, até mesmo, as características geográficas do local em que se estabeleceu. A cozinha é o símbolo da civilização e da cultura onde o conjunto de elementos culturais de seu saber e fazer, permite que seja incluída no rol de bens que compõem os chamados Patrimônios Imateriais ou Intangíveis (Montanari, 2008; Lobo, 2008).

Isso significa dizer, de acordo com Braga (2004), que a análise da cultura alimentar permite resgatar preparações tradicionais, modos de preparo, ingredientes, condimentos e uma série de elementos típicos que faziam parte do cardápio dos antepassados e que, hoje, estão relegados a um segundo plano. Para tanto, conforme Teixeira (2004) e Nadalini (2009), é preciso conhecer as técnicas culinárias utilizadas na transformação das preparações alimentares, que envolvem diversas áreas do conhecimento e carregam consigo marcas significativas da cultura dos povos, seus ritos e signos.

A gastronomia, então, segundo Gimenes (2006) merece destaque não apenas por constituir esse bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas principalmente – sob a ótica do turismo – por oportunizar um importante ponto de contato do turista com a realidade visitada, proporcionando uma apreciação dos ritos, valores e tradições locais, afinal, quando uma comida se torna típica de uma localidade é porque já faz parte de sua cultura, conforme afirmam Müller, Amaral e Remor (2010).

Nesse universo de estudos em que a identidade cultural de alguns povos se relaciona com produtos alimentícios, suas receitas, seus sabores e odores, o objetivo dessa pesquisa é identificar, pela perspectiva da gastronomia, a mandioca como comida, reconhecendo-a como um patrimônio representativo da cozinha tradicional brasileira, justificada pela ampla utilização na alimentação humana e seu intenso cultivo e exploração no Brasil. afinal, conforme afirma Leandro (2007), sua farinha é a marca de nosso povo.

2. A GASTRONOMIA E O TURISMO CULTURAL

Segundo Barroco e Barroco (2008) dentre as várias matérias primas utilizadas no desenvolvimento da atividade turística, o patrimônio cultural possibilita ao visitante, entre outros contatos, acesso às tradições, ao folclore, aos saberes, técnicas, línguas, festas e a diversos outros aspectos e manifestações que, de acordo com Gimenes (2006) são transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo e, por isso, reconhecidos pela *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* [UNESCO] como manifestações culturais imateriais.

Na atividade turística:

a gastronomia, por representar o peculiar ou o único, ‘fala’ do homem e de seu meio, pois exhibe não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresentam a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural.” (Bahl, Gimenes & Nitsche, 2011, p. 5)

Isso, aliás, faz dela, segundo Zuin e Zuin (2008) um atrativo.

Gimenes (2006, p. 03) vai além e afirma que:

a abrangência da relação alimentação/cultura não se restringe aos processos relacionados com a manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estende aos modos à mesa, bem como aos locais e às maneiras com que a degustação ocorre

Esses elementos e relações revelam, segundo Ceretta (2012), marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, de um determinado momento histórico.

Estando, então, a alimentação fortemente ligada à história e às tradições culturais de toda uma comunidade, o consumidor ou turista, segundo Zuin e Zuin (2008), acaba por consumir a cultura do local, uma vez que a gastronomia de um lugar traduz toda uma herança cultural, como clima, situação geográfica, especificidades dos solos, a história, a situação

político-social da região e o do mundo, entre outros. Foram esses recursos disponíveis que possibilitaram à culinária tradicional a sua confecção e métodos de conservação

3. DO ALIMENTO AO PATRIMÔNIO CULTURAL

Alimentos, segundo Savarin em edição original 1825 (como citado em Savarin, 1995, p. 69), são substâncias que, submetidas ao estômago, podem ser animalizadas pela digestão e reparar as perdas sofridas pelo corpo humano nas atividades da vida.

A comida, dizem Ferraccioli e Silveira (2010), é algo que se ingere prazerosamente, conforme as normas da comunhão e comensalidade; um meio pelo qual as pessoas se comunicam umas com as outras, segundo Foster e Anderson (1978), a personificação dessa comunicação em si; uma forma de expressão dos desejos humanos que deve dar prazer e possuir um prestígio, conforme Carneiro (2003) e Poulain (2004); algo que define, de acordo com Da Matta (1987), um domínio e uma identidade, visto que é preparada a partir de um ou vários tipos de alimentos, tem um ritual que a define, uma sequência de informações que vai do cultivo ao preparo.

Assim, ao se alimentar, os seres humanos, afirma Maciel (2001) criam práticas alimentares e atribuem significados a este ato, algo que vai além da utilização nutritiva dos alimentos pelo organismo. Um alimento, portanto, segundo Lemos (2000), pode evocar a memória e despertar lembranças, pode trazer conhecimento, satisfazer a fome e atuar terapêuticamente em situações de doenças. Pode-se, então, afirmar, de acordo com Montanari (2008) que os comportamentos alimentares são fruto não apenas de valores econômicos, nutricionais, salutareis, racionalmente perseguidos, mas também de escolhas (ou de coerções) ligadas ao imaginário e aos símbolos que carregamos e, de alguma forma, nos aprisionam.

A escolha do que será “comida” e do ‘como’, ‘quando’ e ‘por que’ comer tal alimento, é, dessa forma, uma classificação estabelecida culturalmente, conforme assinala Maciel (2001) A cultura, diz a autora, indica o que é e o que não é comida, estabelece prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), bem como estabelece distinções entre o que é considerado “bom” e o que é considerado “ruim”, “forte” e “fraco”, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas. Não apenas é escolhido o que se come, mas também a forma (vivo, cru, assado, cozido, apodrecido, etc.), qual a técnica utilizada (cozido, assado, etc.), bem como, segundo Giustina e Selau (2009), os utensílios, equipamentos e artefatos usados, assim como as técnicas para a sua preservação (defumado, salgado, congelado), identificando, desse modo, um povo.

Por esse motivo, conforme This e Monchicourt (2009), alguns povos não selecionam certos alimentos como passíveis de virarem comida porque não possuem a aceitação cultural que permita o seu uso como alimento ou comida.

Nessa perspectiva, Ornellas (2003) afirma que a memória alimentar de um povo se faz presente por meio de signos, edificações, lugares, artesanato e também dos alimentos, das preparações tradicionais, das receitas passadas de uma geração a outra, pois, segundo Santos (2007), a formação do gosto alimentar, não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico, mas, de acordo com Montanari (2008), uma realidade coletiva e comunicada, uma experiência de cultura que é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir valores de uma sociedade.

Essa manifestação cultural, resultado da memória alimentar, para Müller (2003), somente consegue se perpetuar ou se transformar em um patrimônio cultural quando há evidências materiais e imateriais transmitidas de geração para geração, com testemunhos sobre as origens, a evolução, os atores sociais participantes e a influência desta memória no passado e no presente. E sobre memória Bosi (1994) fala dos guardiões da memória de uma cultura, representados por pessoas mais velhas ou por documentos e utensílios que possibilitam retratar um fenômeno ou um momento histórico de interesse sócio / cultural, econômico, emocional / sensorial e espiritual de uma família, de um grupo ou de uma sociedade. Caso, todavia, caso os povos mais jovens não consigam aprender com o passado o “saber fazer”, essa identidade cultural, de acordo com Morin (2001), pode se perder.

Dutra (2004) destaca Gilberto Freyre (1968) e Luís da Câmara Cascudo (1983) como autores que se dedicaram à questão das práticas tradicionais alimentares, como fatores construtivos da identidade nacional. Eles enfatizaram a autenticidade e a busca das raízes frente ao progresso e à urbanização, ressaltando a cozinha como patrimônio cultural a ser valorizado.

Em 1989, a UNESCO lançou um documento intitulado “Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular”, cuja missão era provocar nas organizações ações que visassem à preservação das manifestações culturais. Baseado neste documento, o Governo Federal Brasileiro, em 4 de Agosto de 2000, sancionou o Decreto n. 3551, criando o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial 50, cuja intenção é o registro de bens culturais de natureza imaterial, valorizando as diferenças existentes no país, conforme afirma Telles (2007).

Essa iniciativa, afirma Lacerda (2005), segue a tendência mundial de considerar patrimônio cultural algo composto não só pelas construções físicas do engenho humano, mas

também pelas criações simbólicas da alma coletiva, o que levou a criação do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), cujo objetivo é produzir conhecimento sobre os domínios da vida social, aos quais são atribuídos sentidos e valores que constituem marcos e referências de identidade para um determinado grupo social.

O estabelecimento do patrimônio intangível da culinária local é, portanto, de acordo com Santos (2005), de extrema importância, na conceituação da tipicidade gastronômica, pois a cultura popular e o gosto por determinados alimentos modificam-se com o passar do tempo, entretanto, alguns produtos, ingredientes e pratos permanecem inalterados em sua essência, ou no máximo, sofrem pequenas alterações, as quais não interferem na qualificação do prato como representante de um padrão de representatividade da alimentação de uma sociedade, o que o torna patrimônio da população.

4. METODOLOGIA

Como procedimento metodológico, tomou-se para este trabalho, uma pesquisa descritiva exploratória de caráter bibliográfico, baseada nas considerações de Dencker (1998) e Oliveira (1998). A coleta teve como fonte os acervos documentais e bibliográficos, virtual e de livros do Sistema Integrado de Bibliotecas da Universidade do Vale do Itajaí [UNIVALI] e da Pontifícia Universidade Católica do Paraná [PUCPR], os Bancos de dados ProQuest, EBSCO e Portal da Capes, utilizando as interfaces Google acadêmico, Google livros, Scielo e Lílacs. Foram selecionados livros nas línguas portuguesa, inglesa, espanhola e francesa de autores clássicos na área da Antropologia, Turismo, História da Alimentação e Gastronomia, além dos volumes da Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, através das palavras chave “Manihot, manioc, mandioc, cassava, manddioca, macaxeira, aipim, aypi, yuca”; que fizessem referência às formas de processamento e transformação da mandioca em comida; e registros da utilização da mandioca como comida na cultura alimentar brasileira. No período de 1682 (primeiro registro encontrado por esta autora) até a atualidade. A fim de tentar identificar a mandioca como patrimônio representativo da cozinha brasileira.

5. RESULTADOS

A pesquisa demonstra que a história cultural de um local está presente também nos saberes e fazeres que se constituíram no percurso do tempo, dentre eles, a gastronomia, pois,

nos pratos das culinárias, associam-se ingredientes, receitas, técnicas e rituais de preparo e consumo, conforme Pertile e Gastal (2012). A alimentação, assim, expressa a diversidade dos grupos sociais, seja por hábitos, modos de produção ou por consumo, todos eles representativos de um determinado momento histórico, que poderão, segundo (Ceretta, 2012), ser evidenciados na valorização das características culturais.

Corroborando desse entendimento Magalhães (2012) afirma que o Patrimônio Imaterial tem vínculo direto com as comunidades e com os conhecimentos e tradições transmitidas dos antepassados para o tempo presente, mesmo quando a cultura popular e o gosto por determinados alimentos modificam-se com o passar do tempo. Esse conjunto torna a gastronomia um patrimônio local, já que, segundo Rischbieter e Dreher (2006), conduz ao desenvolvimento econômico e social das comunidades locais, fortalecendo sua identidade cultural. Sua utilização como valor agregado a diversas manifestações culturais, de acordo com Barroco e Barroco (2008), oferece a potencialidade de desenvolver o turismo, haja vista que ela, então, de acordo com Bahl, Gimenes e Nitsche (2011), passa a ser usada para falar do povo, das tradições, da cultura local e termina por se constituir como uma marca diferenciadora para o destino.

E embora as decisões relacionadas à alimentação sejam suscetíveis às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, pois não são estabelecidas de forma isolada ou à revelia de um contexto maior, são construídas no mesmo bojo cultural que orienta as demais práticas e disposições do grupo social, como bem observa Gimenes (2009), vê-se igualmente, segundo Magalhães (2012), uma preocupação evidente com a manutenção da diversidade cultural, o que explica, segundo Santos (2007), o fato de alguns produtos, ingredientes e pratos permanecem inalterados em sua essência, ou no máximo, sofrem pequenas alterações que não interferem na qualificação do prato como representante de um padrão de representatividade da alimentação de uma sociedade.

A pesquisa demonstra, ainda, que a identidade cultural dos povos se relaciona com produtos alimentícios, suas receitas, seus sabores e odores, o que significa dizer, de acordo com Braga (2004) que a análise da cultura alimentar permite refletir sobre a especificidade dos diferentes campos que interagem quando práticas alimentares estão em foco, sendo possível reconhecer o alimento como patrimônio cultural imaterial, visto que, conforme dizem Lemos (2000) e Giustina e Selau (2009), a identidade de um povo pode ser qualificada pelos sabores, mas também, pelo saber fazer ou transformar um produto a partir de recursos disponíveis que podem ser representados por alimentos, utensílios, equipamentos, artefatos, entre outros.

Nesse sentido, Braga (2004) afirma que a identidade étnica pode ser estreitamente relacionada a uma tradição culinária particular, afinal, conforme Bahl, Gimenes e Nitsche (2011), hábitos alimentares se constroem historicamente, a partir de uma intervenção ativa do homem no meio, por isso, contam histórias, exprimem identidades e criam sabores que terminam por caracterizar grupos e localidades.

O estudo da mandioca, adstrito ao seu produto final, permite, conforme Pinto (2002), identificá-la como uma comida presente na memória cultural brasileira, constituindo-se, inclusive, como base para ritualização de festas e manifestações culturais, o que a torna um produto representativo e importante, com forte influência identitária e cujo cultivo que, segundo Ornellas (2003) tem um histórico de muitos séculos, permitiu avanços tecnológicos da cozinha tradicional brasileira.

Cascudo (2004) e Pinto (2002) mencionam a mandioca como sendo o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Os registros do preparo da farinha, seu principal produto, usada no preparo de mingaus, beijus, caldos e bolos, frequente à mesa de todas as camadas da população. Presente tanto nos pratos cotidianos mais simples quanto em outros mais finos e elaborados, ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional e regional desempenhando em algumas regiões do país relevante papel na construção de identidades culturais.

Bahl, Gimenes e Nitsche (2011) afirmam que no Brasil, as múltiplas cozinhas regionais construídas a partir de diferentes fluxos migratórios, solos, climas e relevo do país podem ser observadas tanto sob o ponto de vista dos imigrantes, muitas vezes exclusivos de determinadas regiões, quanto de técnicas de preparo, servimento e rito relacionados. Neste contexto de pratos identitários e representativos, diversas preparações surgem emblemáticas com a utilização da mandioca e seus produtos no preparo e/ou acompanhamento, tais como, a feijoada e o churrasco gaúcho, sempre acompanhados de farinha, o barreado, o tacacá o pirarucu de casaca, o tutu de feijão, o feijão tropeiro, e o pão de queijo dentre muitos outros.

No estado do Paraná, o Barreado prato típico preparado e consumido com farinha de mandioca está vinculado à cultura litorânea e estimula o turismo gastronômico. Mascarenhas e Ramos (2008) mencionam que seu consumo referencia características históricas, culturais, de relações sociais, de festa, de gênero e religiosas.

De acordo com Shinohara *et al.* (2013), o bolo Souza Leão, historicamente preparado com massa de mandioca é um marco da doçaria pernambucana, tanto que se tornou patrimônio cultural imaterial de Pernambuco, pela Lei Ordinária n.357/2000.

O tacacá, um dos pratos mais conhecidos na região Amazônica, envolve uma complexa e demorada sequência de preparo que, conforme explicam Bitter e Bitar (2012), possui como um de seus principais ingredientes o caldo extraído da mandioca brava, conhecido como tucupi, que, apresenta alto teor de ácido cianídrico que precisa passar por um processo prévio de preparação para ser consumido. o preparo do tacacá marca fortemente relações de gênero onde os saberes de seu preparo são transmitidos de mãe para filha através de gerações. Muitas dessas mulheres migraram de áreas rurais e fizeram do tacacá seu meio de trabalho em espaço urbano, pelo qual são conhecidas e cativam a clientela.

Müller (2012) afirma que na cozinha da cidade de Florianópolis a farinha de mandioca se apresenta há várias gerações, tanto nos lares quanto nos restaurantes da Ilha. O pirão elaborado com farinha “polvilhada” extremamente fina e branca, é preparado a partir da mistura da farinha com caldo de peixe, caldo de camarão, caldo de galinha, caldo de carne, caldo de feijão, café, leite ou com água.

No sentido de reconhecimento da mandioca como um patrimônio representativo da cozinha tradicional brasileira pode-se observar a presença do “modo de fazer farinha de mandioca” e o “ofício das tacacazeiras” entre os bens inventariados pelo Instituto do Patrimônio Histórico Artístico e Nacional [IPHAN] (2011).

6. CONCLUSÕES

A aceitação da mandioca como comida se dá de formas distintas em cada região do país. Os diferentes comportamentos alimentares caracterizam grupos e localidades. A ampla divulgação do levantamento etnográfico das comidas de mandioca, seus usos tradicionais e os possíveis usos modernos, se faz necessária para que esta se fortaleça como patrimônio da cozinha brasileira e seus inúmeros produtos possam ser provados e compartilhados pelas gerações futuras no Brasil.

Ainda assim, a utilização da mandioca, sua farinha e as comidas preparadas a partir dela, apresentam-se como uma possibilidade de fortalecer a comunidade local, resgatando e mantendo sua cultura alimentar para as gerações futuras. A contribuição desses produtos para o turismo não está relacionada apenas com o acolhimento de turistas na comunidade, mas também como marcas da colonização e da história brasileira. Tais produtos podem representar uma forma de renda e representatividade para as comunidades locais produtoras.

E embora o uso da gastronomia como produto turístico seja uma tendência recente, pois como visto passou-se a compreendê-la como meio de valorização do patrimônio cultural das comunidades que ao longo de gerações conseguiram preservar além de um legado material, seus contares e fazeres, seu uso pode estimular o interesse dos moradores pela própria cultura porquanto de reconhecido valor para os turistas e, assim, ser recuperada e preservada, contribuindo para a auto sustentação turística.

Estes elementos podem se perder se os povos mais jovens não conseguirem aprender com o passado o “saber fazer”. Na relação ensino-aprendizagem atual o resgate das “memórias” culturais humanas não apenas auxiliam na formação de sujeitos mais criativos, como também auxiliam na preservação de bens materiais e imateriais capazes de inserir determinados grupos nos contextos global e universal do viver humano, como também aproximar culturas, diminuir preconceitos e acrescentar afetos solidários a uma melhor convivência entre os povos. O turismo cultural deve ser pensado sob os aspectos social e cultural.

A preservação do patrimônio Cultural Imaterial precisa ser valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas em contrapartida às tendências de homogeneização e globalização, apoiando e garantindo sua continuidade para que sua transmissão e reprodução possam ser garantidas.

Por fim, se faz necessária a ampliação da abordagem adotada na presente pesquisa, incluindo, além das comidas, a valorização da identidade culinária das preparações regionais ou mesmo as diferenças encontradas, nas distintas regiões pesquisadas, no processo produtivo da transformação das receitas em comida reconhecida como patrimônio. A gastronomia retrata as origens, a cultura e os costumes dos povos, possuindo ligação com a história do grupo que a produz e consome e que precisa de ações de pesquisa, valorização e disseminação, que possibilitem sua preservação. Não só com intuito da manutenção e desenvolvimento da identidade local, mas também para fomentar as diferenças locais e contribuir para o desenvolvimento regional.

Finalmente, pode-se concluir, conforme apontado pelo Ministério do Turismo (2003) que a atividade turística ultrapassa os preceitos mercadológicos, pois também é uma forma de socialização e conhecimento das diferentes culturas existentes como foi observado na pesquisa.

REFERÊNCIAS

- Bahl, M., Gimenes, M. H. S. G., Nitsche, L. B. (2011). Territorialidade Gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. *Revista Geográfica da América Central*, 1-16, Costa Rica.
- Barroco, L. M. S, Barroco. H. E.(2008). A importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano. *Revista de Investigación em Turismo y Desarrollo*, 1(2), março.
- Bitter, D., Bitar, N. P. (2012). Comida, trabalho e patrimônio. Notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. *Revista Horizontes Antropológicos*, 18 (38), Porto Alegre.
- Bosi, E. (1994). *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Braga, V. (2004). Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em revista*, Piracicaba.
- Carneiro, H. (2003). *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier.
- Cascudo, L. C. (2004). *História da alimentação no Brasil*. (3a ed.). São Paulo: Global.
- Ceretta, C. C. (2012). Eventos de Marca: Evidências de valor turístico na gastronomia regional do Rio Grande do Sul/Brasil. *Revista Rosa dos Ventos*, 4 (1), 89-99.
- Da Matta, R. (1987). Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*, 15(7), Rio de Janeiro.
- Dencker, A. F. M. (1998). *Métodos e técnicas de pesquisa em turismo*. São Paulo: Futura.
- Dutra, R.C.A. (2004). Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro. Campos: *Revista de Antropologia Social*, 5(1), 93-110, Curitiba.
- Ferraccioli, P., Silveira, E. A. (2010). A influência cultural alimentar sobre as recordações palatáveis na culinária habitual brasileira. *Revista de Enfermagem*, UERJ, Rio de Janeiro.
- Foster, G., Anderson, B. (1978). *Medical Anthropology*. New York: John Wiley e Sons.
- Gimenes, M. H. S. G. (2006). Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In IV Seminário de Pesquisa e Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul.
- Gimenes, M. H. S. G. (2009). O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). *Revista Eletrônica Turismo e Sociedade*. Curitiba, v. 2, n. 1.

Giustina, A. P. D. D., Selau, M. S. (2009). A culinária como patrimônio imaterial. *Cadernos do CEOM*, 23 (31), 45-67 Rio de Janeiro.

IPHAN (2011). Recuperado em 7 junho, 2014 de <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteudo.do?id=12310&sigla=Institucional&retorno=detalheInstitucional>.

Lacerda, E.P. (2005). Patrimônio: Bens Culturais de natureza Imaterial de SC: Tudo por fazer. *O Catarina!*, (63), Fundação Catarinense de Cultura.

Leandro, J. A. (2007). A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. *Revista Brasileira de História. São Paulo*, 27(54).

Lemos, C. A. C. (2000). *O que é patrimônio histórico*. São Paulo: Brasiliense.

Lobo, H. A. S. (2008). Entre sabores e vivências. Culinária típica local e ecoturismo no Centro Sul do Brasil. *Revista Nordestina de Ecoturismo. Aracaju*, v.1, n. 1, p. 34 - 50.

Maciel, M. E. (2001). Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Revista Horizontes Antropológicos*, 7,(16), Porto Alegre.

Magalhães, L. H. (2012). *A gastronomia como bem cultural*. In: Congresso Internacional "Mesa Tendências", SENAC de São Paulo - SP.

Mascarenhas, R. G. T., Ramos, S. Qualidade e Marketing: Uma análise da imagem do Barreado na sustentabilidade do destino turístico. *Anais do V SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL*, Caxias do Sul-RS.Martins.

Matias, L. F., Mascarenhas, R. G. T. (2008). Culinária tropeira e suas potencialidades no turismo dos campos gerais do Paraná: Uma análise nos municípios de Castro, Lapa e Tibagi. *Cultur: Revista de Cultura e Turismo*, 2, (2), Bahia.

Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Sena.

Morin, E. (2001). *A cabeça bem feita*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.

Müller, S. G. (2003). *Avaliação de não conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis*. Dissertação de Mestrado em engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

Müller, R. S. (2012). *Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais*. Tese de Doutorado em engenharia e Gestão do conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.

Müller,R.S., Amaral, F. M.; Remor, C. A. (2010). Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. *Anais do VI SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL*, Caxias do Sul-RS.

Nadalini, A. P. (2009). *Comida de santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião*. Dissertação de Mestrado em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

Oliveira, S. L. de. (1998). *Tratado de Metodologia Científica*. São Paulo.

Ornellas, L. H. (2003). *A alimentação através dos tempos*. Florianópolis: UFSC.

Pertile, K., Gastal, S. (2012). Gastronomia e turismo: a presença dos ingredientes nos pratos tradicionais. *Anais do 5 Congresso Latino-Americano de investigação turística*, São Paulo.

Pinto, M. D. N. (2002). Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. *Anais Seminário de Alimentação e Cultura*, Rio de Janeiro, CNFCP/Funarte, Ministério da Cultura.

Poulain, Jean-Pierre. (2004). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC.

Rischbieter, I. L. K., Dreher, M. T. (2006). O papel da cultura local no desenvolvimento do turismo em Blumenau-SC (2000-2005). *Anais do IV SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL*, Caxias do Sul-RS.

Santos, C. R. A. dos. (2005). A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. Dossiê: História da Alimentação. História: *Questões & Debates*, 42, 11-31, Curitiba.

Santos, C.R.A. dos. (2007). *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Juruá.

Santos, R. I. C. dos. (2001). Conhecimento, conscientização e preservação de patrimônio cultural para a prática do turismo. *Turismo Visão e Ação*, 4, (8).

Savarin, B. (1995). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.

Shinohara, N. K. S., Martins, C., Oliveira, K. K. G., Padilha, M. R. F., Pinto, I. M. A. (2013). O bolo Souza Leão: Pernambuco dos Saberes Culturais. Contextos da alimentação. *Revista de Comportamento, Cultura e sociedade*, 2,(1).

Teixeira, E.D. (2004). *Receita qualquer um traduz. Será? A Culinária como área técnica de tradução*. Dissertação Mestrado em Inglês, Universidade de São Paulo, São Paulo.

Telles, M. F. P. (2007). O Registro como forma de proteção do patrimônio cultural imaterial. *Revista CPC – USP*, 4, 40 – 71, São Paulo.

This, H., Monchicourt, M. (2009). *Herança culinária e as bases da gastronomia molecular*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.

Uggioni, P. L. (2006). *Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano: Gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis – SC*. Dissertação de Mestrado em Nutrição, Universidade federal de Santa Catarina.

U. M. O. (2009). *A gastronomia portuguesa no Brasil – Um roteiro de turismo cultural*. Dissertação de Mestrado em Gestão e Planeamento em Turismo, Universidade do Aveiro. Aveiro.

Unesco. (1989). *Recomendação sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular*. Paris.

Zuin, L. F. S.; Zuin, P. B. (2008). Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, 4, (1), Taubaté,

Zuin, L. F. S.; Zuin, P. B. (2009). Alimentação é cultura – aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. *Nutrire. Revista Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição*, 34, (1), São Paulo,