

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

Silvana Graudenz Müller¹
Fabiana Mortimer Amaral²

Resumo: Esta pesquisa apresenta a gastronomia tradicional como uma forma de manifestação cultural. A identificação e sistematização dos saberes e fazeres existentes nos processos gastronômicos sugere a possibilidade de preservação das cozinhas tradicionais, entendidas neste contexto como aquelas que identificam uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural. São apontadas ações de pesquisa e extensão que ocorreram através da articulação do IFSC com os espaços culturais de uma comunidade tradicional local de Florianópolis - SC. O estudo possibilita o início de um delineamento de planos de salvaguarda desse conhecimento como forma de preservação para as futuras gerações.

Palavras-chave: Valorização cultural. Conhecimento tradicional.

Abstract: This research presents the traditional food as a form of cultural expression. The identification and systematization of existing knowledge and practices in the culinary processes suggests the possibility of preservation of traditional cuisines, understood here as those of identifying a location within a historical-cultural process. The report suggests further research and extension that took place between the articulation of the IFSC to spaces a traditional cultural place of Florianópolis - SC. The study provides the beginning of an outline of plans to safeguard this knowledge as a means of preservation for future generations.

Keywords: Cultural appreciation. Traditional knowledge.

1 Doutora em engenharia e gestão do conhecimento pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professora e pesquisadora de Gastronomia Brasileira no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

2 Doutora em química pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professora e pesquisadora de Gastronomia Brasileira no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

INTRODUÇÃO

Somos o que comemos. Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos dentro de uma epistemologia que abrange somente indicadores nutricionais e biológicos. Vasconcelos (1985) vai ainda mais fundo nesta afirmação quando diz que somos o que comemos e somos como comemos. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido.

A tradição, a história, o valor simbólico dos alimentos, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são responsáveis pela formação das culturas gastronômicas regionais. Beluzzo (2004) aponta uma tendência das sociedades para o resgate da culinária tradicional, com a valorização da cozinha regional, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais.

O homem se alimenta de carnes, de vegetais e de imaginário. A partir dessa frase, de autoria do sociólogo francês Claude Fischler (1995), podemos entender que nossos corpos não necessitam apenas de vitaminas, proteínas e outros nutrientes. Por isso, a comida também é “boa para pensar” (MENACHE, 2008).

Em meio a tantas descobertas e avanço tecnológico, percebe-se uma tendência em cultivar e valorizar o que vem dos antepassados. Nesse contexto, destacamos que os saberes e fazeres gastronômicos construídos ao longo de muitos séculos de interação do homem com seu meio ambiente expressam valores relativos à história e a cultura dos povos.

Fagliari (2005) aponta que o termo “Gastronomia” está intimamente ligado ao prazer de comer. Dentro de uma visão mais abrangente, Araújo *et al* (2005) agrega ao termo Gastronomia a história cultural da alimentação e afirma que sua essência é a mudança, a temporalidade e a visão de passado como processo contínuo de perspectivas sobre tendências, o constante e o eventual.

A Gastronomia pode ser considerada como uma área de conhecimento interdisciplinar que vem absorvendo como arcabouço teórico conceitos relativos a áreas afins como, por exemplo: Antropologia, História, Geografia, Química, Tecnologia de Alimentos e Ciências Agrárias. Na Itália, a relação de interdisciplinaridade entre a gastronomia e as Ciências Agrárias já resultou em cursos de graduação e pós-graduação em Ciências Gastronômicas¹.

No Brasil esta visão interdisciplinar ganha cada vez mais espaço nos currículos dos cursos ligados diretamente à gastronomia com a introdução de conhecimentos inerentes à Química, Artes, História e Antropologia, ampliando a formação do gastrólogo e permitindo sua atuação em pesquisas com relação a outras áreas do conhecimento.

Entre as diferentes vertentes dos estudos de Gastronomia, podemos destacar a tradicional, percebida aqui como um delineador étnico, resultante da aliança cultural de formação e colonização, não sendo por isso uma manifestação engessada e sim um movimento repleto de transformações.

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

Estudiosos da área de Alimentação e Cultura (Hernandez, 2005; Garcia, 2003; Fagliari, 2005; Poulain, 2006, Menashe, 2008; Maciel, 2001; Proença, 2010, Gimenes, 2008, Canesqui, 2005) vêm observando, neste início do século XXI, que os saberes e fazeres das cozinhas tradicionais estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento tradicional oriundo do processo de elaboração das preparações gastronômicas estão desaparecendo.

Para explicar os novos ritmos e mudanças no cotidiano alimentar, esses autores estabelecem correspondência com o conceito de globalização, que operou modificações sociais como o êxodo rural, a urbanização, a determinação da economia de mercado sobre a economia de subsistência, a expansão dos transportes e do sistema de comunicação, que juntos, implicaram em alterações nas condições de produção, acesso, preparo e consumo dos alimentos.

A pergunta que essa pesquisa propõe-se a responder é: de que forma, a articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) e espaços culturais locais pode fomentar a identificação e sistematização dos saberes e fazeres expressos nos patrimônios culturais gastronômicos, com vistas à sua preservação?

O entendimento do termo patrimônio, entre outras possibilidades, é apontado por Hernandez (2005) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se quer conservar. O processo de patrimonialização das cozinhas regionais refere-se a converter em patrimônio ou construí-lo a partir de determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo.

No Brasil, esse processo pode ocorrer por meio de mecanismos de Registros Federais ou Estaduais, gerados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) ou pelo próprio reconhecimento de uma localidade acerca daquilo que tratam como uma referência cultural.

Nessa pesquisa, patrimonialização das cozinhas regionais requer a identificação e o registro² dos saberes e fazeres inerentes as práticas gastronômicas. Esses saberes e fazeres são considerados aqui como sendo o Conhecimento Tradicional construído ao longo do processo histórico-cultural de formação dos modos alimentares da comunidade.

1. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

1.1 GASTRONOMIA E CULTURA

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 temperos³, é possível identificar a culinária de uma região ou nação como uma particularidade cultural. Garcia (1999) afirma que nas etapas de preparação e consumo estão inclusos fatores de identidade cultural.

Conforme Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005), 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 relação à preparação como na combinação dos alimentos, como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo.

As elaborações tradicionais não se limitam somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se fundamentam nas características do território em que está inserida e na experiência vivida de quem a produziu.

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

Fagliari (2005) considera ainda que a receita gerada pela aquisição de pratos e produtos tradicionais é interessante, sobretudo considerando a predominância de pequenos produtores locais na produção e venda desse tipo de elemento e afirma também que 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.

A gastronomia tradicional opõe-se a determinados aspectos que tendem à padronização das culturas por tratar-se de especificidades locais, gerando uma valorização dos sabores pertencentes aos elementos nativos da região, produzidos pelo pequeno produtor com peculiaridades geoclimáticas (*terroir*⁴), em conformidade com padrões artesanais.

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

Pesquisando o desenvolvimento econômico local, Botelho (2006) enfatiza que a preservação ou reinvenção das gastronomias regionais, tem papel significativo e que uma vez garantida a preservação de receitas e rituais alimentares, todos os atores sociais envolvidos poderão manter seus ganhos diretos e indiretos. É importante destacar que o autor, 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.

Segundo Flandrin e Montanari (1996), a Gastronomia Tradicional atua na valorização da cultura regional, na perpetuação da memória culinária das famílias e oferece ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local.

Para Fagliari (2005), a indústria do turismo aponta a gastronomia tradicional como um forte atrativo. O autor considera ainda que valorização e o destaque de elementos gastronômicos regionais também podem servir como fator de desenvolvimento local e de integração entre as comunidades e que pratos e produtos tradicionais são elementos que podem ser facilmente trabalhados de forma a tornarem-se 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.

Ao servir-se dos produtos da culinária tradicional local, o turismo gastronômico pode funcionar como uma forma de conhecer novas culturas e hábitos alimentares e pode constituir uma maneira de reapropriação de elementos culturais esquecidos, atuando na valorização cultural (Fagliari, 2005).

Ao consumir um produto do turismo gastronômico, o viajante estará inevitavelmente entrando em contato com a cultura local e o modo de vida da população.

Assim, a gastronomia possibilita que os turistas não apenas observem a cultura, mas também interajam e sintam-se parte da comunidade, colocando-se no lugar do anfitrião. Uma das formas de transmissão da cultura gastronômica ocorre por meio dos restaurantes de comidas típicas.

Concordando, nas palavras de Uggioni (2010)

Evolution cannot forget the origins of a culture, since when one visits a typical restaurant, one expects to find dishes that identify the origin, the evolution, the transformations and the innovations that have occurred throughout the history of gastronomy, and the will to perpetuate local culinary memory should exist.

Para esse autor, os restaurantes possuem grande responsabilidade na perpetuação da memória gastronômica das localidades, na qual a tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais.

Para Beluzzo (2004) existe uma tendência de resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, gerando um movimento de preservação das raízes culturais, possibilitando a produção de patrimônios culturais locais.

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

1.2 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Patrimônio Cultural 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) 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.

Conforme a UNESCO, Patrimônio Cultural Imaterial são 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, 2011).

O valor cultural do ato e do modo de se alimentar é cada vez mais considerado como Patrimônio Cultural, pois a comida representa os povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

As discussões sobre o entendimento e as estratégias de proteção do patrimônio cultural imaterial têm movimentado historiadores, antropólogos, sociólogos, gastrólogos e estudiosos de outras áreas, tanto brasileiros como estrangeiros.

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

Considera-se nessa pesquisa que a herança cultural, detém em si uma extensa gama de conhecimentos tradicionais e que esse são passados de geração a geração conforme as práticas tradicionais locais.

O estudo a respeito do conhecimento tradicional é uma linha de pesquisa que já foi bastante desenvolvida em artigos científicos e que possui relevância significativa nessa pesquisa, pois é ele que buscamos preservar, já que a matéria prima é perecível. Não se preserva um prato, mas sim o saber-fazer.

2. CONHECIMENTO TRADICIONAL

É o conhecimento oriundo do saber-fazer das populações tradicionais e que não possui um processo universalizado de levantamento e registro (Siena, Menezes, 2007).

Existem iniciativas regionalizadas para o artesanato, músicas, referências lingüísticas, usos de plantas medicinais, manejos ambientais, bem como para a gastronomia.

Conforme Siena e Menezes (2007) o conhecimento tradicional refere-se 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.

O contexto atual da globalização tende cada vez mais a homogeneizar o conhecimento, padronizando os processos e a produção. Como exemplo, observa-se o desaparecimento de práticas tradicionais (artesaniais) como a utilização de métodos de conservação dos alimentos através da salga, da defumação, da desidratação pelo sol ou fumaça (moquém), da imersão em gordura, entre outras que são próprias de determinados grupos em locais específicos, em favor a métodos mais globalizados como o congelamento.

O método de conservação pelo frio hoje em dia é muito difundido pela facilidade de aquisição de congeladores, refrigeradores e pela praticidade de operação. É importante lembrar que os métodos tradicionais de conservação dos alimentos, desenvolvem sabores diferenciados ao produto final, coisa que o método de congelamento não o faz.

Para Cunha e Almeida (1999), é nas chamadas Populações Tradicionais que existe a possibilidade de continuidade do Conhecimento Tradicional, resultando na sua preservação e desenvolvimento.

A gastronomia desenvolvida por essas populações está intimamente ligada a uma matéria-prima que possui características próprias de cada lugar, chamado de Terroir, sendo, nos pratos tradicionais, utilizados alimentos regionais. As cozinhas regionais representam a fusão cultural de formação, colonização ou da própria evolução, que utiliza em sua composição basicamente ingredientes locais, produzidos na região.

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 escolha do tipo de solo, da época de plantio, a observação da maré e da lua para a pesca, a seleção de sementes, a colheita, o trato e beneficiamento dos alimentos, a escolha da madeira para o fogo a lenha, o preparo dos alimentos, os hábitos à mesa, os tabus e o papel dos gêneros. Ressaltam que é numerosa a lista de conhecimentos dos povos, construídos ao longo de diversas gerações, atrelando a história e a identidade aos alimentos.

2.1 A ARTICULAÇÃO ENTRE O IFSC E ESPAÇOS CULTURAIS

O IFSC, por meio dos professores e alunos vem pesquisando, construindo e transmitindo o conhecimento gastronômico, incluindo o conhecimento tradicional, que até final do século XX era passado de geração em geração e que hoje vem fazendo parte de alguns currículos escolares.

Entende-se que uma gastronomia tradicional pode ser preservada, disseminada e desenvolvida, quando houver a identificação e registro dos saberes e fazeres. Esse conhecimento gastronômico preservado gera uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória e da identidade na comunidade.

Pouco se conhece a respeito do processo histórico-cultural de construção da gastronomia brasileira e principalmente sobre a origem dos pratos considerados tradicionais e as especificidades das matérias primas que dão o sabor singular a elaboração gastronômica.

Por meio de projetos de extensão e projetos de pesquisa, o IFSC vem contribuindo para a ampliação desse conhecimento histórico-cultural, visando estudar os pratos e ingredientes utilizados nas cozinhas tradicionais.

A contribuição de estudos dessa natureza é de grande relevância para a valorização do turismo gastronômico nacional e para a formação profissional.

Uma tentativa de colaborar com a valorização e preservação dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional ocorreu através de um projeto de extensão, concebido na articulação entre a comunidade acadêmica, alunos, professores e as comunidades tradicionais.

A metodologia utilizada para identificação e registro dos saberes e fazeres expressos nos patrimônios culturais gastronômicos, que ocorreram durante a articulação entre o IFSC e espaços culturais, foi construída com base em exemplos de formas de preservação de patrimônios culturais no Brasil e na União Européia.

A metodologia proposta tem abordagem qualitativa e natureza aplicada e está dividida em fases teóricas e práticas, que serão apresentadas nos resultados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O processo de articulação entre escola e espaços culturais foi planejado e vivenciado seguindo as etapas da metodologia de investigação chamada de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC).

Essa metodologia está sendo aplicada em pesquisa doutoral de um dos autores e vem sendo utilizada de forma experimental em uma das unidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. A metodologia propõe-se a identificar e sistematizar os saberes e fazeres da gastronomia tradicional, explicitando a cultura de origem, o valor simbólico do bem gastronômico e as características dos produtos e processos com o objetivo de apurar:

- a) Identificação das elaborações tradicionais e possíveis variações (contendo o local de origem da receita, o valor tradicional e simbólico para a comunidade).
- b) Fichas técnicas (contendo o preparo com a especificação detalhada da matéria-prima tradicional, as variações existentes, as técnicas de preparo e os modos de servir) que explicitam os procedimentos técnicos de elaboração.
- c) Descrição do contexto histórico-cultural de criação e transformações do prato e dos produtos.

Como estudo de caso, será apresentado à articulação dos alunos do IFSC com a comunidade tradicional de Santo Antonio de Lisboa em Florianópolis.

Santo Antônio de Lisboa, em Florianópolis/SC, foi a localidade selecionada para o estudo de caso desta pesquisa por ser uma comunidade tradicional urbana. Essa comunidade tornou-se a responsável por fomentar a criação de um espaço cultural tradicional, distinto e peculiar em relação ao restante das comunidades existentes em Florianópolis.

A articulação entre os alunos e a comunidade gerou, inicialmente, neles a percepção da importância de realizar-se um trabalho de preservação cultural.

O processo iniciou-se com a pesquisa documental e bibliográfica a respeito das transformações que estão ocorrendo na gastronomia tradicional, que vêm resultando na perda das raízes locais. Posteriormente, ocorreu a ida de alunos à comunidade para a identificação da gastronomia tradicional.

A identificação dos pratos tradicionais ocorreu por meio de encontros com os sujeitos de pesquisa. Os sujeitos foram selecionados, tendo como principal critério a vivência e o conhecimento da gastronomia tradicional.

Os sujeitos de pesquisa foram selecionados a partir de uma associação religiosa local conhecida como “Apostolado da Oração” que possui como integrantes senhoras e senhores nativos da região pesquisada.

Foram realizadas entrevistas individuais e foi organizado um laboratório comunitário para a produção dos pratos tradicionais, com vistas à identificação e registro dos processos produtivos.

Posteriormente procedeu-se com a sistematização dos dados e informações que constituem a base do conhecimento gastronômico local. Ao final do processo de articulação, os dados obtidos foram repassados para a comunidade.

Como resultados gerais da articulação escola – espaços culturais, podemos destacar:

- identificação das receitas tradicionais e da história e da cultura gastronômica local;
- disseminação das receitas tradicionais por meio de um evento gastronômico, destacando-se o aprimoramento na apresentação dos pratos e nos processos produtivos, sem descaracterizar as origens;
- possibilidade de geração de planos de salva-guarda desse conhecimento, por meio da disseminação via aulas práticas em escolas de gastronomia.

3.1 IDENTIFICAÇÃO DAS RECEITAS TRADICIONAIS, DA HISTÓRIA E DA CULTURA GASTRONÔMICA LOCAL.

Na região pesquisada, os pratos tradicionais encontrados foram quase todos com base em peixes, frutos do mar, farinha de mandioca, feijão, milho e café.

As receitas identificadas e investigadas dentro de abordagens históricas e culturais foram: Tainha escalada e assada na brasa; Fritada de berbigão e ostra nativa; Berbigão com abóbora; Tainha cozida no feijão; Camarão com chuchu; Peixe ensopado; Lingüiça frita; Peixe frito; Feijão com taiá e batata doce; Mineira de taiá; Pirão do caldo; Pirão branco; Mané pança; Rosca doce; Concertada; Broa doce; Cacuanga; Bijajica; Cuscuz; Biju.

3.2 PENSANDO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO.

Após todo o processo de pesquisa da gastronomia de Santo Antonio e do repasse dessas informações para os alunos, tanto em forma de aulas práticas como de aulas teóricas, a etapa posterior foi a de socializar esse conhecimento adquirido com a comunidade local. Uma das formas de disseminação das receitas identificadas foi a realização de um evento gastronômico.

Observou-se um aprimoramento no modo de tratamentos das matérias primas, na apresentação dos produtos e no desenvolvimento dos processos locais, sendo para os alunos um aprendizado e para a comunidade, além do aprendizado, uma valorização com viabilidade de transformações de seus saberes e fazeres em atrativos turísticos.

O evento contemplou as elaborações, consideradas pela comunidade local como referências gastronômicas e com forte potencial para serem inventariadas. Participaram cinquenta alunos dos cursos de técnico de cozinha e de serviço de restaurante do IFSC e foram atendidas em torno de duzentas pessoas da comunidade.

3.3 PLANOS DE SALVAGUARDA PARA A PRESERVAÇÃO DO CONHECIMENTO.

Os conhecimentos que são explicitados durante os processos de inventário permitem identificar as formas mais adequadas de planos de salvaguarda. Segundo Calado (2002):

O papel do inventário na integração do patrimônio deve ser entendido a partir de uma concepção do patrimônio como um conjunto de valores, como um elemento de um processo integrado na transformação do território, a que se junta um outro fator de igual importância: a educação desde os primeiros tempos de escola que possibilita a transmissão de conhecimento e, conseqüentemente, uma mudança de mentalidade gerada por esse valor acrescentado, ou seja, de recuperar o patrimônio do coração das pessoas, já que ele faz parte da nossa história e, conseqüentemente, da nossa identidade (CALADO, 2002, pág. 141).

Essa conscientização deve acontecer já na infância e adolescência, por meio de uma educação patrimonial, visando a abrir os olhos da criança e do adolescente para o mundo dos costumes e dos sabores e saberes da cultura em que estão inseridos.

Possibilidades de disseminação dos saberes e fazeres podem acontecer por meio de aulas práticas e laboratórios comunitários, ministrados em cursos de extensão, em associações locais, bem como o incentivo à pesquisa nas escolas de gastronomia.

De maneira geral a metodologia proposta para a realização do Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, exposto nessa pesquisa, pretende dar conta de elaborar a partir dos resultados obtidos, um material sistematizado que aponte as origens, as formas de construção, as especificações técnicas e as transformações ocorridas na Gastronomia Tradicional.

Conforme Botelho (2006), uma vez garantida à preservação de receitas e rituais alimentares, todos os atores sociais envolvidos poderão manter seus ganhos diretos e indiretos e 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.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para preservar e disseminar a Gastronomia Tradicional faz-se necessário discutir as possibilidades de identificação e sistematização dos saberes e fazeres, dentro das instituições de ensino que atuam nas áreas de pesquisa e extensão em gastronomia.

Esse conhecimento devidamente preservado, poderá ser utilizado pelas gerações futuras dentro da comunidade que o gerou, agregando valor ao turismo como também ser utilizado em restaurantes temáticos em cidades cosmopolitas.

As elaborações tradicionais que possuem seu nome, origem histórico-cultural, receituário, especificações técnicas e tecnológicas e o valor simbólico resguardados possivelmente serão incluídas nos currículos acadêmicos.

Esta condição facilita a transmissão para as gerações futuras, contribuindo para o fortalecimento das culturas gastronômicas⁵.

Quase a totalidade dessas manifestações gastronômicas de pequena e média abrangência social está à mercê de todo o tipo de influências e descaracterizações de sua identidade, construída ao longo de um processo histórico-cultural.

Observa-se a importância de um especialista gastronômico (gastrólogo⁶), nas discussões sobre o entendimento e estratégias de proteção do Patrimônio Cultural Imaterial relacionadas à preservação de bens gastronômicos, contribuindo de forma científica para esclarecer questões inerentes aos processos produtivos associados às questões históricas e culturais de construção dos hábitos alimentares.

Para que se possa garantir a preservação e desenvolvimento da cultura popular, é necessário começar o mais rápido possível a conhecer nosso patrimônio gastronômico. Somente reconhecendo, inventariando e catalogando alcançaremos esse objetivo.

Os saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional precisam urgentemente 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.

Finalizando, podemos afirmar que a preservação do patrimônio gastronômico está sendo 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, desenvolvimento do turismo gastronômico e o progresso econômico e social sustentável, gerado pela utilização de matérias-primas locais.

Como implicações estratégicas derivadas desses resultados, podemos apontar a possibilidade de contribuições vindas das instituições públicas de ensino, envolvidas nos processos de pesquisa e extensão na área de Gastronomia tradicional, para aperfeiçoar os métodos de identificação e sistematização dos conhecimentos desta área, considerando os aspectos culturais e de transformações e implementado formas de salvaguardar que resultem na disseminação, valorização e preservação dos Patrimônios Gastronômicos locais para as novas gerações.

Notas

1. <http://www.unisg.it/>
2. Foi adotado o termo “registro” para identificar a escrita sistematização de um conhecimento. Difere do “Registro” gerado pelo IPHAN, pois o mesmo possui além dessa etapa de sistematização, outras questões processuais para a inclusão nos “Livros do Registro” (IPHAN, 2011)
3. Compreendidos como responsáveis pela caracterização dos sabores mais marcantes.
4. Terroir: 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.
5. 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 suas transformações para que a localidade possa continuar apropriando-se daquilo que reconhece como identidade e manter seu desenvolvimento como atrativo local.
6. Para ser Gastrólogo é necessário ter certificado de conclusão do ensino médio, ter sido aprovado em curso oficial de formação em gastronomia e registro profissional de gastronomia no órgão competente (SENADO 2011).

Referências bibliográficas

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Renata Braz Assunção; GINANI, Verônica Cortês; ARAÚJO, Halina Mayer C.; ZANDONADI, Renata Puppim. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

BELLUZZO, Rosa. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

BOTELHO, Raquel Braz Assunção. **Culinária regional: o nordeste e a alimentação saudável**. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

CALADO, Luis. Ferreira. Política de inventário do patrimônio edificado. **Patrimônio edificado: novas tecnologias, inventários**. Lisboa: Angra do Heroísmo, 2002. 272p.

CANESQUI, Ana Maria. **Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação**. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. 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.

CUNHA, Manoela Carneiro, ALMEIDA, Mauro. **Populações tradicionais e conservação**. Programa Nacional da Diversidade Biológica. Seminário de Consulta. Macapá – 21 a 25 de Setembro de 1999. Disponível em <http://www.socioambiental.org/inst/sem/amazonia/macapa/doc.htm> Acesso em Janeiro 2011

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias**. Ed. Roca, São Paulo, 2005.

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

FISCHLER, Claude. **El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **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.

_____. **Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. Revista de Nutrição, Campinas, v.16, n°4, 2003.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. Apresentado no GT3, 2006. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs>. Acesso em setembro, 2010.

GINANI, Verônica Cortês. **Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido**. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

HERNANDEZ, Jesus Contreras. **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

HERNANDEZ, Jesus Contreras; GRACIA-ARNAIZ M. **Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona. Ariel 2005.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em janeiro 2011.

MACIEL, Maria Eunice. **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

MENACHE Renata. **Somos o que comemos?** Revista Mundo Jovem, 2008. Disponível em www.mundojovem.com.br. Acesso em Janeiro 2011.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Alimentação e globalização: algumas reflexões**. Ciência e Cultura, v.62 n.4 São Paulo out. 2010.

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

SENADO: disponível em <http://www.senado.gov.br/noticias/cas-podera-regulamentar-profissao-de-gastrologo.aspx>. Acesso em janeiro 2011.

SIENA, Osmar; MENEZES, Daniel Santos. **Gestão do Conhecimento em reservas extrativistas**. 2007. Disponível em http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf_praticas/praticas Acesso em Março, 2010.

UGGIONI, Paula Lazzarin; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; ZENI, Lúcia Andréia Zanette Ramos. **Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants**. Rev. Nutr. [online]. 2010, vol.23, n.1, pp. 7-16. ISSN 1415-5273

VASCONCELOS, J.R. **Os intoxicados (somos o que comemos)**. Editora Associação Macrobiótica de Porto Alegre, 1985.