



Joaquim Pinheiro  
Carmen Soares  
(coords.)

# PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

**VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL  
E EM PORTUGAL A PARTIR DOS ESTUDOS DE CASO:  
DOCES DE PELOTAS E PASTEL DE TENTÚGAL**  
**Appreciation of gastronomic products in Brazil and Portugal,  
from the case studies: *Doces de Pelotas* and *Pastel de Tentúgal***

CAROLINA GHELLER MIGUENS<sup>1</sup>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do  
Rio Grande do Sul (IFRS), campus Porto Alegre.

**RESUMO:** O ser humano é um animal de história e tradição e sem essas bases sente-se perdido e vazio. Dentre os seus saberes desenvolvidos está o Gastronômico, passado adiante através de gerações. A alimentação tradicional é um patrimônio imaterial e nenhum povo se desenvolve de maneira sadia sem conhecer e valorizar suas raízes. A Gastronomia é parte do alicerce de nossa personalidade e conforto familiar, tornando seu estudo, resgate e valorização de grande importância para o desenvolvimento humano no espaço em que vive. Este trabalho teve como objetivo central realizar uma análise comparativa dos processos de valorização de produtos gastronômicos em Portugal e no Brasil, a partir dos estudos de caso: Pastel de Tentúgal e Doces de Pelotas. A metodologia do trabalho é de caráter exploratório e descritivo. Foram realizadas entrevistas de caráter qualitativo com os atuantes no setor com o objetivo de detectar como ocorreram e quais as consequências dos processos estudados. Em ambos os casos estudados foram detectadas e sugeridas oportunidades de melhoria aos processos de valorização.

**PALAVRAS-CHAVE:** Valorização de Produtos Gastronômicos; Açúcar; Doçaria; Brasil; Portugal

**ABSTRACT:** The human being is an animal with history and tradition and without these bases feels lost and empty. Among its developed knowledge is the gastronomic one, passed on for generations. Traditional cuisine is an intangible human heritage and no society develops in a healthy way without knowing and valuing its roots. Gastronomy is part of the foundation of our personality and family comfort, making its study, rescue and appreciation of utmost importance for human development in its living space. This study has as its main goal a comparative analysis of the appreciation of the gastronomic products in Brazil and Portugal drawing on the

---

<sup>1</sup> Masters Degree in Food: Sources, Culture and Society at the University of Coimbra (Portugal), 2015. Graduated in Gastronomy, at the Unisinos University, in Brazil, 2008. In 2012, concluded a Specialization in Food Science at the Federal University of Pelotas (Brazil). Works as a gastronomy professor at the Federal Institute of Education, Science and Technology of Rio Grande do Sul (Brazil) since 2010.

case studies on: “Doces de Pelotas” (Brazil) and “Pastel de Tentúgal” (Portugal). The work’s methodology is of an exploratory and descriptive kind.

Qualitative interviews were conducted with subjects working in the sector in order to account for the way the studied processes were conducted and their consequences. In both cases under study, improvement opportunities and methods of appreciation were detected and suggested.

**KEYWORDS:** Appreciation of Gastronomic Products; Sugar; Confectioneries; Brazil; Portugal.

## INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares são ricos em história e representações sociais, na mesa ocorrem importantes retratos da sociedade. A transformação destas expressões culturais, através da gastronomia tradicional, em patrimônio imaterial da humanidade tem reavivado o interesse de pesquisadores e historiadores pela observação destes fenômenos. Através de novas conceptualizações e metodologias tem-se realizado pesquisas interdisciplinares e, por meio deste cruzamento de saberes, atingido o conhecimento do fenômeno alimentar com maior precisão<sup>2</sup>.

A tradição é um espaço de experimentação e memória, que pode ser percebida com clareza nos hábitos alimentares. Estas características cotidianas têm por fontes registros não só escritos, mas também orais. Aliás, essas palavras passadas de geração em geração muitas vezes são a única expressão de um patrimônio imaterial. Esta frágil transmissão eleva o risco da perda destas tradições, reforçando a importância dos processos de valorização e registro a fim de evitar o seu desaparecimento. A alimentação tradicional é patrimônio imaterial da humanidade. O reconhecimento do seu valor gera interesse de proteção através da patrimonialização. Com isso, estes “modos de fazer” são reconhecidos e devidamente valorizados, possibilitando sua perpetuação ao longo do tempo. A valorização destes bens é vital e urgente a fim de evitar que se perca por desinteresse dos mais jovens e/ou pela perda de identidade devido à produção em escala, que visa o lucro de forma desinteressada da importância cultural do produto em questão.

Através de uma análise das motivações e dos processos de valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal, comparando os diferentes métodos e meios utilizados, este trabalho visa analisar e comparar os procedimentos realizados em ambos países. Com isso, pretende-se contribuir para o aperfeiçoamento dos processos de patrimonialização imaterial e denominações de origem dos produtos gastronômicos, facilitando o resgate e preservação

---

<sup>2</sup> Coelho 2011:6.

da nossa memória alimentar. O recorte proposto no presente estudo foca o olhar na valorização dos doces tradicionais, tendo como objeto empírico os processos de patrimonialização dos doces de Pelotas, no Brasil, e do Pastel de Tentúgal, em Portugal.

O trabalho foi dividido em duas etapas de pesquisa. A primeira foi de caráter exploratório, através de uma pesquisa bibliográfica sobre a história do açúcar, da doçaria portuguesa e pelotense, e análise dos seus processos de certificação. Já a segunda etapa foi descritiva, com o objetivo de relatar como ocorreu a certificação dos Doces de Pelotas e do Pastel de Tentúgal e qual o impacto deste acontecimento. Neste segundo momento foram coletados dados por intermédio de pesquisa de campo, com abordagem de carácter qualitativo, através de entrevistas semiestruturadas com o objetivo de obter informações do processo de obtenção da certificação e o impacto percebido a partir da sua aquisição.

### **A HISTÓRIA DO AÇÚCAR E DAS DOÇARIAS: PORTUGUESA E PELOTENSE**

Antes do açúcar eram apenas o mel e as frutas que adoçavam os cardápios ocidentais, mas o sabor doce sempre foi apreciado<sup>3</sup>. A origem precisa da cana de açúcar é incerta, com diferentes autores apresentando algumas hipóteses sobre ela. Parreira<sup>4</sup> afirma ser a Índia Oriental, mencionando o território situado ao sul dos Himalaias, ao norte do golfo de Bengala, nas margens do Ganges, como seu provável berço. Em contraponto, Vieira<sup>5</sup> defende que a cana sacarina é originária do sudoeste asiático, da bacia de Malaia, e terá sido domesticada há cerca de 12.000 anos na Papua (Nova Guiné), espalhando-se pela Polinésia e Melanésia entre 1500 a.C. e 500 d.C. Schwartz<sup>6</sup>, por sua vez, confirma a dúvida sobre a real origem da cana sacarina, dizendo que esta é originária das baixadas de Bengala ou do Sudeste Asiático, sem posicionar-se entre as teorias. Com isso podemos concluir que o local exato do planeta onde brotou a primeira cana é incerto, no entanto há a certeza que provém do oriente e foi lá que esta planta foi descoberta e domesticada. O aperfeiçoamento da técnica de produção do açúcar, com sua apresentação em estado sólido, foi desenvolvido na Índia e proporcionou a expansão do cultivo<sup>7</sup>.

---

<sup>3</sup> Há registros de que na idade média havia uma importante refeição, designada por fruta e vinho, refeição em que se consumiam também compotas e outros doces (Arnaut 2000: 26-27; Coelho 2010:105-106), ou seja, tratava-se de um momento em que prevaleciam os doces (naturais ou processados).

<sup>4</sup> Parreira 1952: 15.

<sup>5</sup> Vieira 2004: 23.

<sup>6</sup> Schwartz 1988: 21.

<sup>7</sup> Tanto Parreira como Vieira afirmam esta importância da Índia, embora o primeiro defenda

O primeiro contato dos árabes com o doce da cana foi na Índia, onde o compravam a alto custo. Em seguida, começaram as plantações nos rios Tigre e Eufrates, e, mais tarde, foram levadas pelos conquistadores árabes aos países que ocupavam na costa oriental do Mediterrâneo<sup>8</sup>. Devido às dificuldades de adaptação ao solo e ao clima variável, a produção ocidental de cana sacarina foi então muito reduzida. Por sua raridade, foi um bem considerado valioso, sendo visto como produto medicinal e gastronômico de luxo, vendido nos boticários e estando ao alcance de poucos. A sua utilização era quase exclusivamente para a produção de remédios e, eventualmente, como regalo das classes mais nobres.<sup>9</sup>

Sendo assim, os portugueses vislumbraram na cultura da cana de açúcar um grande potencial de renda. O primeiro documento que registra a presença da cultura de cana de açúcar em Portugal surge durante o reinado de D. João I a partir da carta régia de 16 de janeiro de 1404 que comprova a tentativa do seu cultivo no sul do Algarve<sup>10</sup>. Depois desta tentativa não tão bem-sucedida no Algarve, o Infante D. Henrique levou mudas de cana-de-açúcar e mestres de engenho para a Ilha da Madeira, onde a planta se adaptou muito bem e as técnicas de fabricação foram aperfeiçoadas, gerando ótimos resultados. Não se sabe precisar ao certo a data em que a produção do açúcar foi iniciada na Madeira, mas, segundo Silva, pode-se afirmar que na década de quarenta de quatrocentos já havia cana, sendo cultivada no Campo do Duque, hoje centro da cidade de Funchal<sup>11</sup>. O mesmo autor aponta o apogeu da produção nesta região em 1506 e sua decadência atribuída ao empobrecimento do solo, devido à exaustão, ao aparecimento de pragas<sup>12</sup> e às variações climáticas. No entanto, Silva observa que “o êxito da primeira fase da produção madeirense contribuiu para democratizar o consumo do açúcar na Europa e alargar o espaço comercial ao açúcar proveniente de outros espaços geográficos”<sup>13</sup>.

Percebendo o grande potencial do mercado açucareiro, Portugal passou a cultivar cana-de-açúcar em todos os países recém-colonizados, transformando, assim, o açúcar no primeiro ponto de conexão do eixo comercial

---

ter ocorrido entre os séculos III e VI e o segundo entre os séculos I e VI, ambos da nossa era.

<sup>8</sup> Vieira 2004: 23.

<sup>9</sup> Vieira 2004:23.

<sup>10</sup> Entretanto, não podemos deixar de mencionar que há comprovação, por meio de registros de entradas comerciais, da presença e apreciação do açúcar em terras lusitanas desde o início do século XIII. Os primeiros apontamentos de entrada de açúcar em Portugal estão registrados no Inventário de Contas da Casa de D. Diniz (1278-1282) (Freire 1916: 48-49). Segundo Parreira (1952: 18), estes caros produtos chegavam da Sicília ou do Egito e eram muito apreciados e valorizados em Portugal.

<sup>11</sup> Silva 1995:245.

<sup>12</sup> Como o bicho da cana (*nonagria sacchari*), nos anos de 1502 e 1509, e ratos (Silva 1995:255).

<sup>13</sup> Silva 1995:256.

do Mediterrâneo para o Atlântico. Também foi a produção açucareira o impulsionador que cimentou a construção do próprio mundo atlântico. Por conseguinte, a partir da Madeira o açúcar é introduzido no mundo atlântico e dela é irradiado, primeiramente, para o Atlântico Oriental (Açores, Canárias, Cabo Verde, São Tomé, Angola) e, mais tarde, para o Atlântico Ocidental (Brasil e Antilhas)<sup>14</sup>.

Consideremos de seguida, ainda que brevemente, a história da plantação e produção de açúcar no Brasil. No nordeste brasileiro os portugueses encontraram as condições adequadas para a produção de cana sacarina<sup>15</sup>. Por fatores políticos e climáticos, Pernambuco tornou-se a capital do açúcar no novo mundo, sendo responsável por metade da produção brasileira<sup>16</sup>. Contudo, não se pode precisar a data exata da entrada da cana-de-açúcar no Brasil. Sabe-se que entre a data de chegada dos portugueses, em 1500, e o estabelecimento das capitânicas hereditárias, em 1533-34, os interesses econômicos voltavam-se para a comercialização do pau-brasil, já que este tinha alto valor comercial na Europa devido às suas propriedades corantes. Quanto ao início do cultivo de cana-de-açúcar em terras brasileiras, do que se tem registro é que em 1516 a Casa da Índia (órgão de administração colonial) ordenou o envio de um técnico de manufatura de açúcar, além de todo o material e recursos necessários para a construção de um engenho<sup>17</sup>. Contudo, até 1530, a produção açucareira do Brasil foi insignificante, com alguns poucos e pequenos engenhos, que produziam pequenas quantidades e esporadicamente. Sendo assim, a relação entre a presença do açúcar brasileiro e o declínio da produção madeirense, nas primeiras décadas do século XVI, não pode ser estabelecida. Foi apenas nas décadas de 1530 e 1540 que se estabeleceu uma produção açucareira sólida no Brasil<sup>18</sup>.

A chegada à Europa de grandes quantidades de açúcar a partir da comercialização do açúcar madeirense e, posteriormente, das demais colônias, o açúcar passou a ser mais acessível, transmutando de “mezinha milagrosa” para mercadoria comum, sendo cada vez mais presente no dia-a-dia europeu<sup>19</sup>. Seguiu-se uma época de grande prosperidade para a cultura e comercialização desse alimento, protagonizada por portugueses e espanhóis, com especial

---

<sup>14</sup> Silva 1995:262-264.

<sup>15</sup> Lody 2011a:61; Lody 2011b:16.

<sup>16</sup> Schwartz 1988: 34.

<sup>17</sup> Há alguns indícios da presença de pequenos engenhos no Brasil em 1518, que podem ser comprovados pelo registro de entrada de açúcar brasileiro em 1519 no mercado de Antuérpia. Alguns anos mais tarde, em 1526, há registros que a Alfândega de Lisboa recebeu açúcar do litoral do Nordeste (Schwartz 1988:31).

<sup>18</sup> Schwartz 1988: 31.

<sup>19</sup> Silva 1995:262.

destaque para as plantações no Brasil<sup>20</sup>. Com isso, abrem-se novas possibilidades, amplia-se a doçaria, provocando variações inventivas.

Na doçaria portuguesa encontra-se uma grande variedade de produtos com massa folhada e doce de ovos, sendo estes principalmente de origem conventual e reproduzidos por pasteleiros em todo o território português. A doçaria conventual teve seu apogeu em meados do século XVII, a partir do momento que o açúcar passou a ser mais acessível devido às grandes quantidades produzidas nas ilhas e no Brasil. Durante a Plena Idade Média as casas religiosas espalharam-se por Portugal e o seu florescimento prolongou-se pela Idade Moderna. Para ingresso nos conventos era dada preferência às mulheres oriundas da nobreza e das famílias mais abastadas “que, além de consideráveis dotes e rendas, levavam consigo hábitos alimentares e receitas de família”<sup>21</sup> o que originou uma doçaria rica e complexa. Certas especialidades eram exclusivas de determinado convento ou mosteiro, e todos que tinham conhecimento das receitas tradicionais da casa religiosa em questão juravam não transmitir esses saberes. Foi justamente esse segredo que salvou muitas freiras quando, no século XIX, foram extintas as ordens religiosas<sup>22</sup>.

Após este momento de primor dos doces como forma de ostentação das casas religiosas, duas medidas legais ocasionaram o declínio das casas de religiosas: decreto que proibia os noviciados (1833) e a abolição dos conventos (1834). Assim, as casas religiosas ficariam proibidas de receber novas freiras e permaneceriam abertas apenas até a sobrevivência da última delas.<sup>23</sup> O fabrico e venda de doces e iguarias, que já antes praticavam sobretudo para ofertarem os seus beneméritos, permitiram às religiosas garantirem o seu sustento, nessa fase de declínio e grandes dificuldades econômicas.<sup>24</sup>

Inicia-se um estreitamento de relações entre o interior e o exterior. Com a diminuição das professoras, as religiosas precisaram ensinar algumas mulheres da sociedade para auxiliar na produção dos doces e, assim, garantir o sustento de todas<sup>25</sup>. Com o falecimento das últimas religiosas os doces passaram a ser

---

<sup>20</sup> Mauro 1997: 243.

<sup>21</sup> Sousa 2013:14-15.

<sup>22</sup> No artigo “Una escrita feminina diferente” encontra-se publicada a mensagem que fecha o livro de receitas do convento Santa Clara de Évora, escrito em 1729 por soror Maria Leocádia do Monte do Carmo (abadessa do referido convento), palavras que dão bem conta do sigilo que envolvia a arte doceira conventual: “Este livro não se entregará a outrem que não seja pessoa desta casa, nem por cedência, nem por empréstimo, por afectar os proveitos da feitura de doces que nesta casa são feitos”. Os proveitos mencionados na frase não devem ser entendidos como lucros com a venda dos doces, mas sim em relação ao prestígio que o convento detinha em virtude da fama da sua doçaria (Ornellas-Castro e Braga 2014: 443).

<sup>23</sup> Almeida 1922: 344-345.

<sup>24</sup> Sousa 2013:21.

<sup>25</sup> Carvalho 2012:53.

reproduzidos e comercializados fora dos conventos, por estas mulheres locais<sup>26</sup>. Dentre estas receitas transmitidas está o Pastel de Tentúgal<sup>27</sup>. O conjunto de fontes escritas e a tradição oral recolhida faz com que Olga Cavaleiro, Presidente da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, afirme não haver dúvidas de que foi no Convento de Nossa Senhora do Carmo de Tentúgal que o receituário do doce foi criado e ao qual tem grande fama associada<sup>28</sup>.

Com o falecimento da última religiosa do referido convento, em 1898, os doces passaram a ser produzidos e comercializados pelas mulheres que auxiliavam no seu fabrico, quando as freiras já não os podiam fazer sozinhas. A senhora que ajudava na produção dos pastéis, Dona Maria dos Prazeres, ensinou a exímia receita e arte de confecção às irmãs Ana Faria Delgado e Branca Faria Delgado. Estas passaram a ter o monopólio dos pastéis de Tentúgal, comercializando-os na hospedaria da família. O vosso irmão se interessa pela produção do doce e ensina a esposa, Dona Conceição, que é professora primária. Percebendo que esta era uma boa alternativa de sustento para as mulheres da vila, Conceição ensinou suas alunas na escola. Assim disseminou-se a produção do pastel pela vila e sua continuidade até os dias de hoje foi garantida. Após o falecimento de Dona Branca Delgado, os seus familiares não deram continuidade à produção dos pastéis. Consequentemente, caso Dona Conceição não tivesse aprendido e ensinado sua confecção, este importante símbolo da vila teria se perdido. Mantendo basicamente as mesmas características da época conventual, transformou-se no produto mais importante da região, sendo a principal atividade da vila, geradora de postos de trabalho e rendimentos<sup>29</sup>.

Quanto à sua confecção original, o Pastel de Tentúgal apresentava-se em meia-lua e recheado de doce de ovos com amêndoas. Nos tempos menos afortunados, após a dissolução das ordens religiosas, houve uma adaptação do doce, passando ao formato de palito, mais fácil de enrolar e com menos recheio, e foram-lhe extraídas as amêndoas<sup>30</sup>. Mantendo basicamente as mesmas características da época conventual, o Pastel de Tentúgal tornou-se o produto mais importante da sua região de origem, sendo a principal fonte de empregos e riqueza da vila, atraindo muitos visitantes para saborear esta peculiar iguaria. Um dos recentes sinais do reconhecimento popular do doce veio da posição que atingiu no concurso realizado pelo canal de televisão

---

<sup>26</sup> Sousa 2013: 22.

<sup>27</sup> Originário do Convento de Nossa Senhora da Natividade, fundado em 1558 na vila de Tentúgal, que foi habitado pela Ordem das Carmelitas de Portugal (Carvalho 2012:49).

<sup>28</sup> Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal 2012: 55.

<sup>29</sup> Dados obtidos em entrevista com Olga Cavaleiro, em Tentúgal no dia 04 de março de 2015.

<sup>30</sup> Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal 2012: 36.



pública (RTP), entre março e setembro de 2011, intitulado “As sete maravilhas da gastronomia portuguesa”. O fato do Pastel de Tentúgal ter ficado entre os três finalistas, a par de Pastel de Belém<sup>31</sup> e do pudim Abade de Priscos, foi considerada uma grande vitória, pois, de tantos doces da vasta e saborosa doçaria portuguesa, estar entre os três finalistas é motivo de comemorações.

Mais significativo, pelo carácter legal e oficial de que se reveste, foi o reconhecimento dado ao pastel por parte da União Europeia, com a atribuição de Indicação Geográfica Protegida (IGP), publicada em 04 de setembro de 2013<sup>32</sup>. Este feito garantiu a Portugal mais um produto reconhecido a nível da União Europeia como singular, que deve ser salvaguardado e valorizado<sup>33</sup>. Por se tratar de um doce conventual, torna ainda mais emblemática esta conquista já que, devido a relação entre a expressão “Doçaria Conventual” como sinónimo de tradição e qualidade, recentemente tem surgido uma série de “pseudo-doces conventuais”<sup>34</sup>, visando aproveitar-se desta boa fama. Até o momento, apesar da ampla variedade de doces tradicionais portugueses, apenas os Ovos Moles de Aveiro e o Pastel de Tentúgal possuem o título de Indicação Geográfica Protegida. Visando combater estas fraudes, se faz urgente o registro legal dos doces de verdadeira origem conventual, seja por Indicação Geográfica Protegida ou por outra forma que venha a se estabelecer no país. O que não podemos deixar acontecer é a disseminação de produtos que levam o consumidor ao erro, sendo motivado a consumir um produto atual, enganado pela áurea histórica conventual. Neste sentido, os processos de valorização de produtos gastronômicos estudados neste trabalho se fazem de importante aplicação.

Voltamos, agora, o nosso olhar para o outro lado do atlântico, como desenvolveu-se a confeitaria além-mar. No Brasil a tradição da doçaria ganhou sabores novos através da combinação de costumes, gostos e produtos vindos de Portugal com ingredientes e saberes nativos. Além da diversidade de matérias-primas, o saber-fazer das diferentes etnias possibilitou o desenvolvimento de uma confeitaria única e característica desta nova terra, com expressão verdadeiramente brasileira<sup>35</sup>. Sendo assim, pode-se afirmar que houve trocas alimentares e os mais diversos níveis de intercâmbio cultural

---

<sup>31</sup> Pastel de Belém foi o grande vencedor da categoria de sobremesas, entretanto houve críticas por se tratar de uma marca comercial e não um doce tradicional por natureza, como o pastel de nata.

<sup>32</sup> Este processo será detalhado e analisado ao longo desta pesquisa.

<sup>33</sup> Cabe ressaltar que ambas apresentações, em meia lua como em palito, estão presentes neste registro, contudo o formato palito é o mais vendido e conhecido.

<sup>34</sup> Para tal bastando batizá-los com nomes de evocação claustral para estarmos em presença de um doce conventual (Consiglieri e Abel 1999: 7, 47 e 54), como por exemplo as lanternas do convento comercializadas por uma pastelaria em Tentúgal.

<sup>35</sup> Freyre 2007: 66.

entre índios, portugueses e, posteriormente, africanos desde o século XVI. Contudo, não devemos esquecer, como bem observou Maria Eunice Maciel, que este fenômeno aconteceu em um quadro de desigualdades e conflitos, onde “o português branco colonizador foi instaurador de uma hierarquia (...). Não é possível, assim, colocar as ‘três raças’ em um plano horizontal”<sup>36</sup>. Nesse sentido, Algranti defende que a culinária da América portuguesa foi sendo construída ao longo dos tempos de colonização, tratando-se de “uma arte combinatória e de inter-relações, mais do que de invenções”<sup>37</sup>, havendo mais adaptações do que criações propriamente ditas. Neste sentido, com a combinação de desejos e saudades deste povo imigrante, somada à grande disponibilidade de açúcar e frutas nativas, constituiu-se a doçaria na América colonial a partir da aplicação de técnicas e saberes portugueses.

A sociedade brasileira iniciou-se como uma civilização do açúcar, todo o país girava em torno da produção deste ouro branco<sup>38</sup>. Nesta altura, Pelotas, no extremo sul do Brasil, exportava o charque<sup>39</sup> para a alimentação dos escravos dos engenhos de Pernambuco e importava em troca, entre outros produtos, sobretudo o açúcar que aqueles escravos produziam. Devido a este comércio de frequente troca, Pelotas desenvolveu fortemente sua doçaria, apesar de não haver produção de cana-de-açúcar nas suas proximidades. Assim como no Nordeste, as mucamas, em parceria com as sinhás, escravas domésticas e damas da sociedade respectivamente, transformavam o açúcar em doces sobremesas adaptadas ao paladar local. A partir desta prática, surgiram os doces finos de Pelotas pelos quais a cidade é reconhecida até os dias de hoje.<sup>40</sup>

Com isso a região de Pelotas foi marcada pelo sal e pelo açúcar, transformando-se em um local de grandes riquezas. Segundo o historiador pelotense Mario Osório Magalhães<sup>41</sup>, os doces foram ocupando os palacetes de Pelotas ao decorrer do século XIX, se tornando hábito local, sobretudo, por três motivos, motivos estes que apenas fazem sentido quando entrelaçados: porque seus fundadores eram portugueses ou descendentes de portugueses, trazendo o gosto pela doçaria daquele país; porque, enriquecidos, desenvolviam o requinte social promovendo festas, banquetes, bailes e saraus nos casarões; e porque na sua

---

<sup>36</sup> Maciel 2004: 29.

<sup>37</sup> Algranti 2005: 145-146.

<sup>38</sup> Lody 2011b: 22-27.

<sup>39</sup> Carne de gado conservada a partir da desidratação feita a base de sal e sol. Como no Rio Grande do Sul o clima é temperado ele apenas pode ser produzido na metade quente do ano (de outubro a março). No século XIX o charque, carne salgada seca ao sol, era muito consumido por toda a população, já que era um eficiente método de conservação, num período anterior à moderna geladeira. O charque era ainda a base da alimentação dos escravos, mão-de-obra predominante nesta época.

<sup>40</sup> Magalhães 2004: 24.

<sup>41</sup> Magalhães 2004: 20.

condição de charqueadores tinham facilidade de importar açúcar do Nordeste brasileiro dentro dos mesmos navios que levavam o charque até esta região<sup>42</sup>.

Entretanto, no final do século XIX, com a libertação dos escravos no Brasil, os maiores consumidores de charque, e com o surgimento de sistemas de refrigeração teve início uma forte crise do sistema saladeril<sup>43</sup>, que nunca mais teve retorno. A maior fonte de riqueza da cidade secou e as mulheres das renomadas famílias passaram a utilizar como meio de subsistência o que melhor sabiam fazer: doces finos para eventos sociais<sup>44</sup>. Inicialmente as doceiras, por serem damas da alta sociedade, tinham vergonha de serem reconhecidas pelo seu trabalho e vendiam apenas para os conhecidos, mantendo suas identidades preservadas. Com o tempo, as doceiras passaram a ganhar reconhecimento social e começaram a ser conhecidas por suas especialidades<sup>45</sup>. Pouco a pouco foram também ganhando fama nas principais capitais brasileiras, tornando Pelotas conhecida como a “Capital Nacional do Doce”.

Com o tempo, as senhoras que iniciaram a tradição doceira em Pelotas foram falecendo e nem sempre houve interesse de sucessão dentro da própria família. O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac)<sup>46</sup>, tendo em vista o potencial doceiro da região, investiu em cursos profissionalizantes de culinária em Pelotas, visando o crescimento econômico da cidade bem como a garantia da continuidade desta tradição. A professora responsável por estes cursos, Rosa Tomaz, percebendo os poucos recursos que seus alunos dispunham para transformar em negócio as atividades desenvolvidas em aula, realizou algumas adaptações nas caras receitas tradicionais, visando a aplicabilidade dos ensinamentos pelos doceiros em formação de forma a lhes trazer retorno financeiro<sup>47</sup>. Este é um dos momentos mais emblemáticos da transformação dessas receitas que saíram dos casarões.

---

<sup>42</sup> O grande e repentino desenvolvimento econômico da região de Pelotas durante o século XIX, com a economia dos saladeiros (produção de charque) e mão-de-obra escrava, aliada aos longos períodos dedicados ao lazer justificado pela curta safra das charqueadas, propiciou o aparecimento de uma civilização em muitos aspectos singular, comparativamente ao resto da província. Com estilos de vida predominantemente urbanos, culto às letras e as artes, o requinte social assumiu-se como emblema dessa civilização. O comportamento educado, as boas maneiras, os hábitos e os costumes europeus passaram a ter uma importância inestimável nessa sociedade, tendo por palco o interior dos casarões, onde ocorriam as grandes festas, comemorações, saraus e banquetes (Magalhães 2004:25).

<sup>43</sup> O sistema saladeril é a designação da rede produtora de charque, até então um método de conservação de carne largamente utilizado.

<sup>44</sup> Magalhães 2004:26.

<sup>45</sup> Magalhães 2004:24.

<sup>46</sup> Órgão brasileiro responsável por auxiliar os empreendimentos. Entre as suas atribuições está a de organizar cursos e palestras profissionalizantes em setores econômicos relevantes em suas regiões de atuação.

<sup>47</sup> As interferências de Rosa Tomaz consistem na substituição de alguns ingredientes, ou parte deles, por outros de custo mais acessível, como é o caso da introdução do leite condensado

A atual amplitude de produção, comercialização e disseminação da cultura doceira de Pelotas ocasiona, no entanto, uma forte concorrência entre as doceiras ditas “artesaniais” e as profissionais, formadas nas diferentes escolas da região. As doceiras artesanais defendem que são elas que representam e dão continuidade à tradição, pois seguem as receitas de família, e responsabilizam o ensino do Senac pela perda de qualidade dos produtos no mercado, o que contribui para a degeneração dessa tradição doceira. Entre os pontos destacados como responsáveis pela degradação da atividade tradicional encontram-se os ingredientes acrescentados às receitas com o objetivo de aumentar sua rentabilidade e/ou baixar os custos do produto final, como é o caso do amido de milho e do leite condensado, bem como o uso de produtos industrializados que dinamizam a produção, mas são pobres em sabor e textura, como é do uso de caso do glacê industrializado no lugar da clássica mistura do açúcar com água<sup>48</sup>.

De fato, o doce se popularizou em Pelotas a ponto de, segundo a Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL)<sup>49</sup>, a maioria das doceiras atuantes nos dias de hoje não serem descendente de portugueses ou de criadas que trabalhavam nos casarões, mas sim pessoas que aprenderam em cursos rápidos ou mesmo com amigos e conhecidos. Este fato comprova a importância da diversificação das formas de transmissão deste saber-fazer, a ponto de Pelotas tornar-se no que é hoje: a capital nacional do doce.

Os doces realmente ganham a cidade, dificilmente alguém da cidade não faz, pelo menos, algum doce caseiro. Em 1982 por iniciativa da prefeitura cria-se a “Cooperativa das Doceiras”. A partir de 1986 Pelotas abriga a *Feira Nacional do Doce* (Fenadoce), evento anual que ocupa 21 dias no mês de junho. Contudo, em todos os dias do ano se trabalha a favor da doçaria tradicional da cidade. Cerca de dois mil e quinhentos empregos encontram-se ligados, direta ou indiretamente, à produção de doces, havendo em Pelotas 110 doceiras profissionais e 17 pequenas indústrias de doces na zona urbana e rural, que se envolvem cotidianamente na confecção de doces finos<sup>50</sup>. O reconhecimento e preocupação com a salvaguarda deste saber-fazer é claro quando se observa que no mesmo ano (2005) iniciaram os dois processos de valorização vigentes no país: Inventário nacional de Referências Culturais (INRC), visando tornar-se Patrimônio Cultural Brasileiro, e Indicações

---

no camafeu, que originalmente consiste em apenas nozes, açúcar e gemas, além dos novos doces a base de leite condensado e chocolate, como o bombom de morango (entrevista com Rosa Tomaz em 04/12/15).

<sup>48</sup> Ferreira e Cerqueira 2012: 268.

<sup>49</sup> Entrevista com a Gerente do Centro de Eventos Fenadoce, Michele de Lima, no dia 20 de fevereiro de 2015.

<sup>50</sup> Dados fornecidos pela Câmara de Dirigentes Lojistas em 23 de fevereiro de 2015.

Geográficas, buscando o título de Indicação de Procedência. Ambos processos serão investigados nesta pesquisa.

Em uma breve análise comparativa se pode observar muitos pontos em comum na história da doçaria conventual portuguesa e da doçaria pelotense. Enquanto em Portugal os doces se desenvolveram em conventos, em Pelotas este fenômeno se deu nos grandes casarões, contudo em ambos os casos floresceram no seio da alta sociedade local como símbolo de ostentação e poder. Tanto em um como do outro lado do Oceano Atlântico, inicialmente a comercialização dos doces aconteceu de forma discreta, por não ser socialmente bem visto. Após um período de crise esta prática foi intensificada e a fama por sua qualidade superior foi reconhecida e valorizada passando a ser motivo de orgulho. Além disso, após o falecimento ou das últimas freiras ou das doceiras tradicionais, os doces ganharam as ruas sendo confeccionados por doceiras locais que ou aprenderam com estas mestras do açúcar ou em cursos profissionalizantes. Da mesma forma, a fim de viabilizar a venda dos doces como negócio, as receitas tiveram que sofrer algumas alterações já que inicialmente eram muito onerosas. As semelhanças entre as duas histórias fundem-se neste trabalho que analisa os esforços de valorização e salvaguarda destes referidos saberes tradicionais em Portugal e no Brasil.

### **MECANISMOS DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS EM PORTUGAL: ESTUDO DE CASO PASTEL DE TENTÚGAL**

Desde os tempos gregos e romanos alguns produtos agroalimentares de determinadas regiões destacaram-se por sua qualidade superior e elevaram o nome da região a sinônimo dessa distinção<sup>51</sup>. Estes produtos são naturalmente valorizados no mercado ainda antes de haver um regramento para tanto. Contudo, alguns produtores, agindo de má fé, utilizaram essa denominação mesmo que os produtos não fizessem parte da região determinada ou não seguissem todos os procedimentos que garantiam a característica diferenciadora. Com isso, tal valorização natural foi perdendo credibilidade. Os consumidores exigem cada vez mais produtos de qualidade e produtos tradicionais, preocupando-se em preservar a diversidade da produção agrícola. Entretanto, os produtores só podem continuar a produzi-los se este esforço for recompensado de uma forma justa.

---

<sup>51</sup> Soares (2014: 47-49) relaciona a hierarquia de vinhos da antiguidade com a moderna prática de avaliar o vinho por suas características organolépticas e relacionar estas características com as regiões de origem, atualmente denominadas DOP e IGP. Como exemplo, Soares cita o texto de Arquêstrato que divide os vinhos em castas “nacionais” (gregos) e “estrangeiras” (não gregos). Os primeiros, “Arquêstrato distingue os vinhos de duas ilhas, Lesbos e Tasos, nos segundos, o Biblino, originário da Fenícia” (idem: 48-49).

A fim de trazer proteção aos consumidores e produtores, construíram-se e continuam a construir-se, no seio da Comissão Europeia, formas de ordenar, classificar e caracterizar os produtos. A União Europeia estabeleceu o sistema de certificação geográfica, a partir dos regimes de qualidade, identificando estes produtos com clareza<sup>52</sup>. Em Portugal este sistema começou a ser empregado pelo vinho<sup>53</sup>, seguido do queijo<sup>54</sup>, sendo demarcadas e protegidas algumas regiões, a fim de aproximar a legislação portuguesa da europeia. Entretanto, esta legislação foi posteriormente substituída pela regulamentação comunitária (CEE) 2081 e 2082/92, referente à proteção e certificação de produtos com Denominação de Origem, Indicação Geográfica ou Certificado de Especificidade.

Este primeiro regulamento comum aos países da União Europeia foi aperfeiçoado e substituído pelos Regulamentos (CE) N.º 509 e 510/2006 do Conselho e, mais recentemente, pelo regulamento Comunitário (CEE) 1151/2012. Estas novas versões são publicadas visando suprir necessidades que surgem devido a dinamicidade do mercado. Atualmente, estes produtos são divididos em três grandes grupos: Denominações de Origem Protegidas (DOP)<sup>55</sup>, Indicações Geográficas Protegidas (IGP)<sup>56</sup> e Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG)<sup>57</sup>, tendo como objetivo “ajudar os produtores de produtos tradicionais a comunicar aos consumidores informações sobre os atributos dos seus produtos que apresentem

---

<sup>52</sup> CEE 1151/2012, parágrafo 2.

<sup>53</sup> A primeira referência encontrada nesse sentido foi instituída por Marquês de Pombal, através do alvará régio de 10 de setembro de 1756, o qual fundou a *Companhia Geral da Agricultura e das Vinhas do Alto do Douro*, destinada a garantir e promover a produção e comercialização dos vinhos do Alto Douro, local de produção do já então famoso Vinho do Porto (Sousa 2003: 299). Posteriormente, já em 1908, foram criadas algumas regiões demarcadas para a produção de vinhos, nomeadamente as dos vinhos Verde, Dão, Bairrada, Bucelas, Colares, Carcavelos e Setúbal. Visando a entrada na União Europeia, estabeleceu-se em 1979 o sistema de valorização de produtos tradicionais, através do Decreto de Lei nº 519-D/79, que estabeleceu um sistema de certificação de vinhos conforme a qualidade e tipicidade de cada produto, a fim de aproximar o setor vinícola português ao europeu.

<sup>54</sup> Com os mesmos objetivos do Decreto de Lei nº 519-D/79, em 1984, o Decreto de Lei nº 146/84 passou a proteger e valorizar os queijos tradicionais portugueses.

<sup>55</sup> É considerado Denominação de Origem Protegida (DOP) o produto cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada com um saber fazer reconhecido e verificado. Sua qualidade ou características devem essencialmente ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo fatores naturais e humanos.

<sup>56</sup> É considerado Indicação Geográfica Protegida (IGP) o produto originário de determinada região tendo sua qualidade, características ou reputação atribuídas a essa região geográfica. A relação com o meio geográfico subsiste em pelo menos numa das fases da produção, transformação ou elaboração.

<sup>57</sup> Os registros como Especialidade Tradicional Garantida (ETG) não são ligadas a um território específico, sendo assim, qualquer produtor incluindo os de países terceiros, tem o direito de utilizar esta denominação registrada como ETG, desde que cumpra os requisitos do caderno de especificações e esteja sujeito ao sistema de controle estabelecido.

uma mais-valia”<sup>58</sup>. Os Estados-Membros indicaram um órgão para estabelecer a legislação local (com base no regulamento comunitário vigente), supervisionar e validar estes processos de certificação, para posterior encaminhamento a Comissão Económica Europeia. Em Portugal esta responsabilidade a nível nacional ficou a cargo do Ministério da Agricultura.

Neste trabalho optou-se por aprofundar este assunto com o estudo de caso do Pastel de Tentúgal. Ainda na década de 1980, os doceiros de Tentúgal uniram forças com a criação da “Associação dos Pasteleiros de Tentúgal” e buscaram registrar o pastel no Instituto Nacional de Proteção Industrial (INPI). Entretanto, este tipo de registro foi substituído pelas indicações geográficas conforme referido acima. A busca pela indicação geográfica protegida (IGP) para este doce conventual iniciou nos anos dois mil. Todo processo de certificação na União Europeia deve partir de um agrupamento de produtores do produto em questão, sendo assim, ficou a cargo da Associação de Pasteleiros de Tentúgal realizar os passos necessários à instrução do processo. Após estudos sobre as exigências impostas pela União e casos de produtos já certificados em Portugal, optaram pelo caminho que iriam seguir.

Para o levantamento dos dados necessários, houve auxílio de pesquisadores da Universidade de Coimbra e da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal. Com este trabalho, conseguiu-se comprovar a ligação do produto à terra, pois o que essas fontes demonstram é que, quando se fala em Pastel de Tentúgal, lembra-se da vila de Tentúgal, porque foi lá que os pastéis nasceram, se desenvolveram, é onde foram originalmente produzidos e comercializados e foi através de Tentúgal que eles ganharam fama e reputação. Para a definição do que é o Pastel de Tentúgal foi elaborado, conforme normativa da União Europeia, um caderno de especificações sobre o produto em termos de análise sensorial, apresentação, análise química, matérias primas e percentuais mínimo e máximo de variação, sendo todas estas características definidas em comum acordo entre os associados<sup>59</sup>.

No caderno de especificações do Pastel de Tentúgal as características da massa e ponto do recheio são constantemente associadas ao saber-fazer das doceiras, apesar de citar especificidades das matérias-primas e alguns detalhes do preparo, como temperatura do forno e da calda. Entretanto não há divulgação da quantidade dos ingredientes, apenas os percentuais de variação permitidos para as características físico-químicas (atividade de água, humidade, proteína, gordura, hidratos de carbono, cinzas e valor calórico). Por esta verificação depender de análise de laboratório ela acaba por ser

---

<sup>58</sup> CEE 1151/2012, parágrafo 34.

<sup>59</sup> Dados obtidos em entrevista com Olga Cavaleiro, presidente da Associação de Pasteleiros de Tentúgal e grã-mestre da confraria da doçaria conventual de Tentúgal, em Tentúgal no dia 04 de março de 2015.

mais complicada do que a simples determinação de quantidades mínimas e máximas de cada ingrediente, como ocorre no caso brasileiro. Contudo, como estes percentuais de variação são baixos, para se alcançar estes valores deve ser seguida uma quantidade restrita de cada ingrediente. Acreditamos que a opção por esta forma de verificação tenha relação com a divulgação *online* do referido Cadernos de Especificações, após a conquista de IGP. Olga Cavaleiro confirma que, em um primeiro momento, este documento estava mais completo e, após a intervenção do Ministério da Agricultura, foram retirados alguns detalhes. Cavaleiro relata que este fato se passou com o objetivo de evitar falsificações, devido à publicidade do documento.

Um produto certificado deve poder ser rastreado da matéria-prima ao consumidor final, tendo seu controle descrito no caderno de especificações. Com a observação do que acontece com os queijos tradicionais<sup>60</sup>, tentou-se simplificar os controles de forma a valorizar tanto o produto como o produtor, sem onerar a produção, não acarretando em elevados preços para o consumidor final. Neste sentido, a produção do Pastel de Tentúgal é registrada em planilhas físicas arquivadas nas pastelarias que o produzem, sendo alimentadas e monitoradas por um técnico responsável e auditadas pela Sativa<sup>61</sup>. Contudo, esta prática inviabiliza o acesso a estas informações pelo consumidor final. Quanto à possibilidade, por nós colocada em entrevista (e por comparação com o que se passa com os Doces de Pelotas), de informatização deste processo, Olga Cavaleiro sugere que Tentúgal ainda têm um longo caminho a trilhar nesse sentido.

Por tratar-se de uma denominação da União, é obrigatória a utilização do símbolo destinado a este fim. A presença do selo indicativo promove o reconhecimento dos consumidores a esta categoria de produtos e as garantias que

---

<sup>60</sup> Na questão dos queijos tradicionais, o processo de Denominação de Origem foi imposto pela via política, que buscava adequar-se rapidamente às regras impostas para entrada na União Europeia, não gerando um sentimento de pertencimento dos produtores envolvidos. Tais processos foram realizados apressada e burocraticamente, dificultando a sua posterior aplicação prática no dia-a-dia do produtor. Este excesso de burocracias elevou excessivamente o custo de produção, fazendo com que os produtores deixassem de vender o queijo com a Denominação de Origem Protegida e fizessem uma produção paralela com a denominação da vila, como o Queijo de Seia na região do Queijo Serra da Estrela por exemplo. A fim de minimizar estas dificuldades, estabeleceu-se algumas mudanças no caderno de especificações. A mais recente delas permite a produção de Queijo Serra da Estrela em tamanho menor. Esta mudança traz bons resultados pois, por se tratar de um produto caro, o fato de poder ser vendido menor diminui proporcionalmente o preço final por unidade, tornando-o mais competitivo no mercado (Barbosa 2013:44-45).

<sup>61</sup> Organismo de certificação que os acompanha. A empresa realiza vistorias nos produtores duas vezes ao ano e controla se estão cumprindo as normas do caderno de especificações. Também é esta empresa que emite os certificados aos pasteleiros, que virão a ser fornecidos para os revendedores e distribuidores do pastel.



lhes estão associadas, impedindo que os consumidores sejam induzidos ao erro<sup>62</sup>. No caso dos produtos de pastelaria certificados, este problema é agravado pois, ao contrário do queijo e do vinho, os Pastéis de Tentúgal vendidos no balcão não têm um rótulo onde possam fixar o selo da União Europeia que os identifica como IGP<sup>63</sup>. A ausência deste mecanismo de identificação direta nos pastéis comercializados nos balcões das pastelarias é o mais grave problema enfrentado pela Associação de Pasteleiros de Tentúgal.

A Indicação Geográfica de Procedência defende que exclusivamente os produtores registrados, localizados na região determinada, e que cumprem os mandamentos do caderno de especificações podem comercializar o doce Pastel de Tentúgal. Isso garante apenas a exclusividade da designação e não do modo de produção. Segundo a Presidente da Associação de Pasteleiros de Tentúgal, “ainda se vendem muitos pastéis que não são de Tentúgal, dificultando a percepção do consumidor de o que é um bom pastel”. Visando combater estes plágios, está se desenvolvendo uma base de dados junto à Sativa, que, para além de certificar os pasteleiros também irá certificar os revendedores do produto original. Com estes artifícios, será viabilizado o rápido rastreio dos produtos certificados pelo país, podendo ser constatada e denunciada a comercialização indevida com a denominação Pastel de Tentúgal de produtos que não são elaborados na região determinada pela IGP.

Em suma, não obstante as “limitações” da atribuição da IGP, responsáveis por alguma incredulidade dos produtores quanto às suas vantagens, os efeitos positivos desse processo devem ser sublinhados, a saber: a organização e regularização das pastelarias; uma maior união entre os pasteleiros; uma maior uniformização da qualidade do Pastel de Tentúgal; uma maior atenção por parte dos pasteleiros às regularidades de higiene assim como à qualidade dos pastéis.

### **MECANISMOS DE VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS NO BRASIL: ESTUDO DE CASO DOCES DE PELOTAS**

No Brasil a valorização de produtos gastronômicos ocorre de duas formas. A primeira é a patrimonialização de bens imateriais como Patrimônio Cultural do Brasil, onde o foco está no saber fazer das pessoas. Este processo é elaborado com o suporte e incentivo do Instituto do Patrimônio Histórico

---

<sup>62</sup> CEE 1151/2012, parágrafo 28-29.

<sup>63</sup> Os pastéis vendidos em caixa levam o selo da União Europeia e o código de rastreio, mas os doces vendidos no balcão não recebem nenhum tipo de indicativo de IGP. A apresentação e formato do Pastel de Tentúgal leva o consumidor a comprar pelo reconhecimento visual e não pergunta se o doce provém da região certificada. Por este motivo, há muitos pastéis no mercado que, mesmo parecendo com os de Tentúgal, não são de lá e isso confunde o consumidor, que não consegue ter a referência de o que é o Pastel de Tentúgal.

e Artístico Nacional (IPHAN), órgão do Ministério da Cultura, seguindo os princípios do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial. Primeiramente há uma demanda, que pode partir da comunidade, do poder público local ou do próprio IPHAN. Abre-se um edital de pesquisa e seleciona-se quem irá desenvolver o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do produto em questão, seguindo as normas propostas pelo IPHAN. Este minucioso trabalho reúne diversos documentos, que comprovam a importância cultural da prática a ser patrimonializada para aquela comunidade. Este levantamento geralmente fica a cargo das universidades locais, que possuem profissionais de diversas áreas científicas relacionados com o assunto a ser pesquisado. Este inventário é então encaminhado para o Conselho Consultivo do IPHAN para ser votado. Caso o resultado seja positivo, os bens imateriais passam a ser registrados nos seguintes livros: Livro de Registro dos Saberes; Livro de Registro das Celebrações; Livro de Registro das Formas de Expressão; e Livro de Registro dos Lugares. O decreto estabelece que a inscrição nestes livros deve ter como referência a continuidade histórica do bem, sua relevância nacional para a memória e a identidade, e que sejam referências dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira<sup>64</sup>.

No ano de 2005, a UNESCO abriu um edital para os municípios que acreditassem ser detentores de algum bem imaterial e desejassem protegê-lo. Os selecionados receberiam uma verba federal para subsidiar a investigação desta manifestação a partir da aplicação do Inventário Nacional de Referências Culturais. O próprio IPHAN, que, conhecendo a história da cidade, procurou o município propondo-lhe a inscrição dos Doces de Pelotas neste edital. Este projeto envolveu uma rede de parceria entre a Câmara de Dirigentes e Lojistas de Pelotas (CDL), que assumiu a proponentia, a Secretaria de Cultura de Pelotas que, por meio de seus técnicos, assumiu a supervisão, além da UNESCO, por meio do Programa Monumenta<sup>65</sup>, e o IPHAN que responsabilizaram-se pelo patrocínio do projeto. Quanto à execução da pesquisa, ficou a cargo de pesquisadores do Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), através da aplicação da metodologia sugerida pelo IPHAN, com o objetivo de registrar e identificar a arte doceira da região<sup>66</sup>.

Foi determinado como escopo da pesquisa os doces finos e coloniais nos limites geográficos de *Pelotas Antiga* e *Pelotas*, de modo a contemplar,

---

<sup>64</sup> Decreto n.3.551/00, artigo 1.

<sup>65</sup> Programa de recuperação de centros históricos administrado pelo Ministério da Cultura e financiado pelo Banco Mundial. Pelotas participa deste programa desde 2001 recebendo recursos que vêm oportunizando a restauração de alguns prédios e revitalização de aspectos do centro histórico (Rieth et al. 2008: 3).

<sup>66</sup> Rieth et al. 2008: 3.

também, as pequenas cidades que se desmembraram do seu território ao longo dos anos, mas que comungam da mesma tradição doceira. Realizou-se uma pesquisa e catalogação bibliográfica sobre o assunto e aplicaram-se entrevistas de cunho antropológico com diversos agentes desta história e, na falta destes, foram entrevistados os parentes mais próximos<sup>67</sup>. Após a conclusão de todas as etapas determinadas pela metodologia do INRC, o dossiê foi encaminhado ao IPHAN, que emitiu parecer favorável em 09 de abril de 2014 e encaminhou para o Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural. Até a data não houve retorno da parte do IPHAN nacional ao pedido de registro dos Doces de Pelotas como *Patrimônio Cultural Brasileiro*.

Cabe ressaltar que o INRC visa resgatar o saber-fazer tradicional em sua essência, ou seja, como era executado entre o final do século XIX e o início do século XX. Suas análises conclusivas apontam para uma descaracterização destes produtos, devido às exigências higiênico-sanitárias impostas pelos órgãos reguladores. No caso dos doces de Pelotas, o grupo de pesquisadores defende que a proibição do uso do tacho de cobre<sup>68</sup>, colher de pau<sup>69</sup>, bem como dos doces secos ao sol<sup>70</sup>, comprometem a continuidade desta cultura. Rieth comenta ser contraditório o posicionamento do Governo Federal que, por um lado, resgata este saber através do investimento em projetos de pesquisa, como o INRC, mas também proíbe a continuidade de comercialização de produtos elaborados a partir destas práticas tradicionais. Como a produção dos Doces de Pelotas está ligada, basicamente, às famílias, que a têm como complementação de renda, a proibição da comercialização de produtos elaborados a partir de práticas tradicionais faz com que migrem para os métodos alternativos legalizados perdendo-se estes antigos costumes.

A segunda forma de valorização de produtos gastronômicos no Brasil é baseada no modelo europeu de Certificações de Origem e Indicações Geográficas Protegidas, anteriormente apresentado neste trabalho. Segundo a

---

<sup>67</sup> Rieth et al. 2008: 4.

<sup>68</sup> No caso das panelas de cobre, é verdade que, quando mal higienizada, pode ser maléfica à saúde humana, mas Rieth afirma que, pelas entrevistas realizadas durante a elaboração do INRC, perceberam que as doceiras pelotenses sabem explicar a correta higienização para evitar a oxidação do metal. Entretanto, a Anvisa declara que não há estudos que comprovem que a técnica tradicional usada para limpeza (à base de limão, vinagre e sal grosso) seja eficaz neste sentido.

<sup>69</sup> Quanto às colheres de pau, foram substituídas pelas de polipropileno, um termoplástico, indicadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). No entanto, as doceiras relatam, e comprovam, que após um ano de uso estas colheres diminuem centímetros consideráveis e perdem o formato original, provavelmente por derretimento devido à altíssima temperatura que os doces alcançam. Frente ao exposto, uma análise destes acontecimentos é inadiável.

<sup>70</sup> Os doces secos ao sol são doces à base de frutas que são expostas ao sol sobre um tabuleiro, cobertas por uma tela para evitar a contaminação por insetos. Atualmente esta prática é proibida e os doces secos são produzidos em estufa, alterando seu sabor e textura original.

legislação brasileira em vigor<sup>71</sup>, no Brasil a nomenclatura aplicada é um pouco diferente: Indicação Geográfica (IG) é tida como guarda-chuva que abrange as Denominações de Origem (DO)<sup>72</sup> e Indicações de Procedência (IP)<sup>73</sup>. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é o órgão responsável por estabelecer as condições de registro, analisar os processos e certificar as indicações geográficas brasileiras<sup>74</sup>.

Assim como na Europa, no Brasil o reconhecimento de um processo de Indicação Geográfica é resultado do esforço de um grupo de produtores que se organizam para defender seus produtos de maneira voluntária, motivados pela procura de ganhos coletivos. Entretanto, por ser uma legislação recente no país, em muitos casos, quando o Sebrae<sup>75</sup> detecta um produto com potencial de ser protegido, é ele que faz avançar o processo incentivando os produtores. Isso acontece porque, geralmente, não existe organização entre os produtores com o intuito de buscar a proteção por meio de Indicação Geográfica para seus produtos, muitas vezes por falta do conhecimento de que podem ser protegidos.

Visando a garantia da qualidade e fidelidade à tradição do produto que recebe um selo IP, há a necessidade de construção de um Regulamento Técnico de Produção, este deve ser seguido por todos os produtores do produto certificado por ele normatizado. Este regulamento, a luz dos cadernos de especificações europeus, define e documenta as etapas do processo de produção, demonstrando que se trata de um produto notório e tradicional relacionado com aquela região. Ainda são descritos, neste regulamento, os métodos de verificação e rastreabilidade, as características do produto final e a sua apresentação junto ao mercado.

No caso dos Doces de Pelotas, já havia um grupo de doceiras engajadas em um projeto do Sebrae chamado “Rede Doce”. Este atendimento às doceiras tinha como objetivo o desenvolvimento territorial e setorial. Quando surgiu

---

<sup>71</sup> Lei n.º 9.279/1996, lei que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, título IV.

<sup>72</sup> Denominação de Origem (DO) designa um nome geográfico de uma região ou território no qual um produto ou serviço é peculiar, em virtude de qualidades diferenciais que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

<sup>73</sup> Indicação de Procedência (IP) refere-se a um nome geográfico tornado reconhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, independentemente de outras características. Logo, ela diz respeito à reputação ou notoriedade.

<sup>74</sup> O INPI, a fim de cumprir o que lhe foi atribuído, estabelece os atos normativos n 134/97 e n 143/98. O primeiro instituiu os formulários modelo que devem ser utilizados para a apresentação de requerimento de registro de uma Indicação Geográfica. Já o segundo delimita as normas de procedimentos a serem seguidos pelos aspirantes a uma IG. Posteriormente, todas as especificações referentes às condições para registro das Indicações Geográficas estabelecidas pelo INPI foram reunidas na instrução normativa n.º 25/2013.

<sup>75</sup> Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.

a possibilidade de entrar com um processo de Indicação de Procedência, este foi apresentado a toda a comunidade doceira da região, com a proposta de constituírem a “Associação dos Doceiros de Pelotas” para este fim. Neste momento inicial muitos concordaram com a importância da IP, mas poucos tiveram coragem de aceitar o desafio e implementar o projeto. A proposta de uma Indicação de Procedência para os Doces de Pelotas teve como objetivo central a proteção do nome, da cultura, das receitas e da tradição doceira da cidade. Primeiramente foi realizada a investigação da ligação da história, cultura e tradição de Pelotas com os doces que lhe dão fama, a fim de provar que a região realmente tem a notoriedade para se tornar uma Indicação de Procedência deste tipo de doce.

Foram resgatadas antigas receitas em cadernos das famílias tradicionais da cidade em busca da matriz destes produtos. Apesar de não fixar as receitas de forma completamente rígida, a certificação estabelece, no regulamento técnico, parâmetros de referência<sup>76</sup> de cada ingrediente em cada receita, e proíbe a utilização de ingredientes que não constavam na receita tradicional, bem como aromatizantes, corantes e conservantes. Ainda consta no Regulamento Técnico de Produção dos Doces de Pelotas o modo de preparo (relativamente detalhado, com indicação de pontos, temperaturas e resultado final desejado), os tamanhos permitidos e são indicados os meios de conservação e validade. No referido regulamento há uma ficha técnica com estas informações para cada um dos doces reconhecidos pela IP. Aliás este foi o ponto mais trabalhoso do processo. Esta forma de apresentação, de uma Indicação de Procedência abrangendo mais de um produto, foi inédita no país, pois geralmente se protege apenas um produto e, no caso de Pelotas, estavam protegendo o produto “Doces de Pelotas”, que, no fundo, era composto por quatorze<sup>77</sup> produtos completamente diferentes entre si.

---

<sup>76</sup> Algumas receitas estavam se perdendo com o tempo. As fatias de Braga, por exemplo, é um doce que já estava caindo no esquecimento e a Indicação de Procedência resgatou. Da mesma forma, doces populares como o quindim, o olho de sogra e o camafeu estavam sendo feitos por algumas doceiras ou com um percentual de clara (que não deve conter), ou farinha ou substituindo parte das nozes por bolacha triturada com aromatizantes e corantes. Tais procedimentos descaracterizam os doces de Pelotas tradicionais e são proibidos em um doce com selo de Indicação de Procedência. Sendo assim, o consumidor que adquire um produto com selo tem a garantia de que é produzido em um local adequado à legislação, com produtos de qualidade e receituário tradicional.

<sup>77</sup> Os quatorze doces que receberam a certificação como Indicação de Procedência foram: Amanteigado, Beijinho de Coco, Bem Casado, Broinha de Coco, Camafeu, Fatias de Braga, Ninho, Olho de Sogra, Papo de Anjo, Pastel de Santa Clara, Queijadinha, Quindim, Trouxas de Amêndoa, Panelinha de Coco e Doces Cristalizados de Frutas. Para todos estes doces, a maioria a base de ovos e açúcar, foram realizados, e anexados ao processo de IP, estudos que comprovavam influências portuguesas, chegadas com os imigrantes no final do século XIX, em sua composição.

O sistema de rastreio empregado no Brasil é informatizado, com um código único para cada lote do produto que pode ser acessado pelo consumidor no sítio eletrônico da associação de produtores correspondente. No caso dos Doces de Pelotas, cada doce recebe um selo numerado que corresponde ao seu lote de fabricação. Inserindo esta chave no sítio eletrônico da Associação dos Doceiros de Pelotas consegue-se verificar a procedência de todos os ingredientes, datas de fabricação e validade, bem como indicação do produtor e instruções de armazenamento. Ao final do processo, a Associação de Produtores de Doces de Pelotas solicitou o reconhecimento da Indicação Procedência ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), e recebeu tal reconhecimento para os Doces de Pelotas no dia 09 de agosto de 2011.

Contudo, como a implementação deste sistema ainda é recente, passa pela dificuldade de convencimento de sua importância tanto para os consumidores como para com os próprios doceiros, que precisam despende de um investimento inicial proporcionalmente alto para normatizar a produção<sup>78</sup>. Este fato é preocupante porque se a associação de doceiros de Pelotas abandonar a IP da qual é detentora e, com isso, ela deixar de existir, não poderá ser recuperada no futuro. A fim de divulgar e valorizar este diferencial estão sendo desenvolvidas ações que informam e esclarecem o consumidor que, por sua vez, tem cada vez mais buscado pelos doces certificados. A própria Fenadoce tem sido um dos mais importantes veículos de divulgação e, para 2016, pretende restringir que, dentre os quatorze doces que receberam a IP, apenas sejam comercializados na feira produtos com selo de Indicação de Procedência.

## CONCLUSÕES

No decorrer desta pesquisa pudemos perceber a importância de se valorizar os produtos gastronômicos tradicionais, caso contrário estes saberes e sabores se perderiam. No entanto, elaborar um processo de certificação não é uma tarefa simples, pois a maneira como ele é planejado acarreta resultados decisivos no sucesso ou não da certificação. Podem-se observar grandes con-

---

<sup>78</sup> Quando a Associação dos Produtores dos Doces de Pelotas foi constituída, em 2009, havia quatorze doceiras associadas, algumas saíram outras entraram e, hoje, estão em um total de dezesseis associadas. Entretanto, apenas quatro empresas estão conseguindo produzir o doce certificado, destas, ainda, duas são da mesma doceira, o que demonstra que não tem sido fácil a adesão à Indicação de Procedência. Contudo, este quadro tende a mudar em breve, pois cada vez mais o mercado exige produtos com a Indicação de Procedência e as doceiras têm percebido a necessidade de se adequar. Segundo as doceiras, o maior obstáculo para a implementação da Indicação de Procedência são os custos envolvidos para a adequação dos locais de produção e implementação dos registros de rastreabilidade. Contudo, os responsáveis pela implementação da IP defendem que nenhuma destas exigências foram criadas por eles, apenas pautaram e cobram as normativas já existentes e obrigatórias a todos.

quistas nos processos de valorização de produtos gastronômicos em ambos os países estudados, intensificadas desde a década de 90, com importantes ações políticas no sentido de preservar estas tradições. Os registros por Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Denominação de Origem Protegida (DOP) são os meios mais utilizados de valorização, estando presentes nos dois lados do Atlântico, apesar de possuírem denominação diferente e legislação própria. Um motivo plausível para esta maior insistência na certificação é o interesse comercial dos produtores, já que este tipo de valorização adiciona valor de mercado direto ao produto, por via do selo indicativo de procedência que lhe é atribuído.

Pudemos detectar oportunidades de melhoria em ambos os processos de certificação. O Pastel de Tentúgal, além de ainda possuir algumas dificuldades de verificação da conformidade dos procedimentos, tem como maior problema a ausência de um mecanismo visual para a identificação automática pelo consumidor de que o pastel é de fato de Tentúgal. Criar meios de identificação da IGP torna-se urgente. Este mecanismo poderia ser feito, por exemplo, por meio de cartazes nos pontos de venda, adesivo nas vitrines, e, até mesmo, uma folha de hóstia fixada com ovo em cada pastel indicando o código de rastreio. Contudo, concordamos com o fato de, talvez, a presença deste “objeto estranho”, como na última sugestão, possa descaracterizar o pastel. Então sugerimos a elaboração de “guardanapos” de papel de seda com estas informações impressas, a serem entregues aos clientes junto com o doce. Ressalva-se que, nesta última sugestão, seria necessário realizar testes para comprovar a ausência de risco de contaminação química pela tinta utilizada na impressão, ou ser realizada com corante comestível sem sabor. De início, não conteria necessariamente o código para rastreio, apesar de desejável. Bastará apenas um indicativo de que se trata de um doce com Indicação Geográfica Protegida e, como o espaço será grande, breve informação sobre o que isso significa, medida para já suficiente para obstar ao problema de momento. A médio prazo acreditamos ser interessante cada doce poder ser acompanhado de um número para rastreio online, como no exemplo brasileiro, pois essa prática traz credibilidade ao produto e aproxima o consumidor dos produtores e do doce. Este sítio eletrônico, além de conter o local para rastreio, também agregará mais informações a respeito do Pastel de Tentúgal e da região que o originou.

Os Doces de Pelotas têm a vantagem de já possuírem um sistema informatizado de armazenamento dos dados exigidos, apesar de se verificar um baixo percentual de aderência à certificação<sup>79</sup>. O convencimento das doceiras

---

<sup>79</sup> No momento apenas 4 empresas de um universo de 110 produtores produzem doces com Indicação de Procedência.

da importância deste investimento inicial, assim como um incentivo fiscal neste sentido, é vital para a sobrevivência deste sistema, uma vez que, caso desistam da certificação, ela jamais poderá ser recuperada. As doceiras certificadas já percebem o alcance a uma fatia maior de mercado a nível nacional, pois o consumidor está mais esclarecido e prefere o produto certificado. Segundo a presidente da Associação de Produtores de Doce de Pelotas, as empresas que aderiram ao selo de Indicação de Procedência cresceram, em média, 40% desde o ocorrido. A tendência é que o mercado pressione cada vez mais exigindo esta certificação.

Em Pelotas ainda temos a valorização como Patrimônio Cultural Brasileiro em estado de conclusão. Esta, por ser fundamentada no saber-fazer tradicional, preocupa-se com as proibições legislativas que exigem alterações deste saber. Na verdade, com a finalidade de proteger este bem, apontam para a desvantagem de se perderem uma série de características tradicionais da confecção e arte doceira pelotense, por conta das restritivas regras impostas para adquirir a permissão de comercialização, como por exemplo, a interdição do uso da colher de pau e do tacho de cobre, que eram largamente utilizadas pelas doceiras no tempo antigo. Este assunto carece de estudos mais aprofundados que comprovem, ou não, estes riscos alimentares. Por outro lado, a Europa está muito mais avançada neste sentido. No caso do Pastel de Tentúgal, bastou os produtores sugerirem uma forma de garantir a segurança do alimento, através de técnicas de higienização comprovadas, e justificarem a importância do uso da pena de galinha para distribuir a manteiga na massa, mantendo a técnica de produção tradicional do produto, para serem autorizados a utilizá-la. Com isso podemos perceber, da parte das entidades portuguesas de fiscalização, uma preocupação maior em flexibilizar a legislação, a fim de viabilizar a continuidade destas tradições, desde que sejam comprovados meios que garantam que essas práticas tradicionais não acarretam em riscos à saúde dos consumidores.

Estes problemas, e outros que venham a surgir, devem ser enfrentados pelos próprios produtores, sendo importante, para tanto, fortalecer as associações. Por mais que não seja fácil e muitas vezes precisem de alguma assistência e conselhos, cabe a eles desenvolver métodos eficazes de valorização conforme a tipologia e mercado do produto. Nesse sentido, é preocupante o fato de, em ambos os casos, os produtores em geral estarem desanimados com os avanços das Indicações Geográficas pelo que não dão o devido valor a esta conquista e, inclusive, correm o risco de perdê-las. Percebe-se que, neste momento inicial, não estão ainda ultrapassadas todas as dificuldades neste processo de certificação, mas cumpre a todos aqueles que estejam já conscientes do seu real valor, dos políticos aos universitários, dos agentes econômicos aos consumidores, promover ações que unam os produtores e os façam perceber a grande oportunidade que têm nas mãos.



Apesar deste trabalho já abranger dois continentes, será interessante a realização de novos estudos que analisem casos em outras partes do mundo com diferentes produtos gastronômicos. Esta comparação majoritária resultará em um maior volume de dados a serem cruzados, possibilitando estabelecer diretrizes mais precisas sobre a melhor forma de proceder em cada caso de certificação. A mesma abertura deve ser realizada no que tange as normativas higiênico-sanitárias, estas acompanhadas de análises de laboratório que comprovem a possibilidade ou não de contaminação alimentar, nos diferentes casos em que o método de produção tradicional está se perdendo por conta destas proibições. Em caso de resultado positivo para esta contaminação, devem-se realizar estudos, a partir de técnicas de higienização diferenciadas, que esgotem as possibilidades de se evitar este dano, a modelo do que aconteceu com a pena do Pastel de Tentúgal.

Estas proibições sem fundamento apenas contribuem para a perda do saber-fazer tradicional. Saber este que naturalmente já sofre ameaças provindas da modernidade, devido ao desinteresse pelo trabalho artesanal e valorização do chamado “trabalho de escritório”, além da chegada de novas técnicas e equipamentos que os substituem de forma mais rápida e eficiente, mas sem atingir exatamente o mesmo resultado. Assim, se não forem implementados mecanismos de valorização eficazes para estes produtos alimentares, corremos o risco de, em um futuro próximo, estes serem restritos aos antigos livros de receitas e relatos orais saudosos.

## REFERÊNCIAS

- Algranti, L. M. (2005), “Os doces na Culinária Luso-Brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira, séculos XVII a XIX”, in *Anais de história de além-mar*, vol. VI, Barbosa e Xavier Ltda, Braga, 139-158.
- Almeida, F. de. (1922), *História da Igreja em Portugal: 1750-1910*. Tomo IV, parte I. Imprensa acadêmica de Coimbra, Coimbra.
- Arnaut, S. D. (2000), *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Colares Editora, Sintra.
- Barbosa, M. (2013), *O ABC dos Queijos Portugueses*, Feitoria dos Livros, Sintra.
- Brasil (1996), Lei n.9.279/1996, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Acedido em 25 de fevereiro de 2015, em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm).
- Brasil (2000), Decreto de Lei n.3.551 de 04 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Acedido em 08 de abril de 2015, em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/D3551.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm).
- Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal (2012), O.A.G. Cavaleiro (Coord.), *O Pastel de Tentúgal na Literatura*, composição e paginação Pedro Nuno Pereira.

- Carvalho, S. (2012), “O Pastel de Tentúgal na Literatura - Receituário”, in Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, O.A.G. Cavaleiro (Coord.), *O Pastel de Tentúgal na Literatura*, composição e paginação Pedro Nuno Pereira, 43-55.
- Coelho, M. H. da C. (2011), “A mesa dos Reis – Acto e teatro”, in A.I. Buescu e D. Felismino (coords), *A mesa dos reis de Portugal*, Bloco Gráfico, Maia, 2011.
- Conselho da União Europeia (2012), Regulamento (UE) N. 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de novembro de 2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Acedido em 18 de março de 2015, em: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:pt:PDF>.
- Consigliere, C. e Abel, M. (1999), *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*, Colares Editora, Sintra.
- Ferreira, M.L.M. e Cerqueira, F.V. (2012), “Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas”, in *Patrimônio e Memória - Unesp*, vol. 8, nº. 1, São Paulo, 255-276.
- Freire, A.B. (1916), *Arquivo Histórico Português*, Vol. 10, Libânio da Silva, Lisboa.
- Freyre, G. (2007, 5ªed.), *Açúcar: uma sociedade do doce, com receitas e doces no Nordeste do Brasil*. Editora Global, São Paulo.
- INPI (2013), Instrução Normativa nº. 25/2013. Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas. Acedido 20 de março de 2015, em: [http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in\\_25\\_21\\_de\\_agosto\\_de\\_2013.pdf](http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in_25_21_de_agosto_de_2013.pdf).
- Lody, R. (2011a), *Caminhos do Açúcar: ecologia, gastronomia, moda, religiosidade e roteiros turísticos a partir de Gilberto Freyre*, Topbooks, Rio de Janeiro.
- Lody, R. (2011b), *Vocabulário do açúcar: histórias, culturas e gastronomia da cana sacarina no Brasil*, Editora Senac, São Paulo.
- Maciel, M.E. (2004), “Uma cozinha à brasileira”, in *Estudos Históricos*, Fundação Getúlio Vargas, nº. 33, Rio de Janeiro, 25-39. Acedido em 17 de abril de 2015, em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>.
- Magalhães, M. O. (2004, 2ªed.), “Doce História de Pelotas”, in A. Bosisio (coord), *A Doçaria Tradicional de Pelotas*, Editora SENAC Nacional, Rio de Janeiro, 19-31.
- Mauro, F. (1997), *Portugal, o Brasil e o Atlântico (1570-1670)*, Histórias de Portugal vol. 1, Editora Estampa, Lisboa.
- Ornellas-Castro, I. e Braga, I. (2014), “Una Escritura Femenina Diferente: Los Manuscritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Edad Moderna”, Letras en la Celda, in N.B. Leturio e M.C.M. Pina (coords), *Cultura Escrita de los Conventos Femeninos de la España Moderna*, Iberoamericana - Vervuert, Madrid, 439-455.
- Parreira, H. (1952), “História do Açúcar em Portugal”, in *Anais Jui: (7) 1-321*, Lisboa.
- Rieth, F.M.S., Ferreira, M.L.M., Cerqueira, F.V. e Kosby, M.F. (2008), *Inventário de Nacional de Referências Culturais – produção de doces tradicionais pelotense*, Trabalho apresentado na 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, Porto Seguro. Acedido em 20 de fevereiro de 2015, em: [http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD\\_Virtual\\_26\\_RBA/grupos\\_de\\_trabalho/trabalhos/GT%2027/flavia%20maria%20rieth.pdf](http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/flavia%20maria%20rieth.pdf).

- Schwartz, S.B. (1998), *Segredos Internos: Engenhos e escravos na sociedade colonial*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Silva, J. M. A. (1995), *A Madeira e a construção do mundo Atlântico: séculos XV-XVII*, Secretaria Regional de Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal.
- Soares, C. (2014), “Pão e vinho sobre a mesa: um ‘clássico’ da Alimentação Portuguesa”, in: C. Soares e I.C. Macedo (coords), *Ensaio sobre o património luso-brasileiro*, Annablume Editora, São Paulo, 17-50.
- Sousa, D. (2013), *Arte Doceira de Coimbra: Conventos e Tradições - Receituários (séculos XVII-XX)*, Colares Editora, Sintra.
- Sousa, F. de, em colaboração com Dias, J. e Vieira, F. (2003), “A Administração da Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1852)”, in: *População e Sociedade* nº. 10, CEPES, Porto. Acedido em 13 de abril de 2015, em: <http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/20335/2/revpopsoc102003fsousa2000085064.pdf>.
- Vieira, A. (2004), *Canaviais, açúcar e aguardente na madeira: séculos XV a XX*, Centro de Estudos de História do Atlântico, Funchal.