



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

AYLA MILENA AMARAL SANTOS

AÇÕES DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR EM
PERNAMBUCO: UMA VIVÊNCIA NA FUNDARPE

RECIFE-PE

MARÇO 2024

AYLA MILENA AMARAL SANTOS

**AÇÕES DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR EM
PERNAMBUCO: UMA VIVÊNCIA NA FUNDARPE**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: **Profa. Dr^a Ericka Maria de Melo Rocha Calabria**

Supervisor: **Marcelo Renan Oliveira de Souza** (Gerência de Patrimônio Imaterial- Diretoria de Preservação do Patrimônio Cultural da Fundação de Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco- Fundarpe)

RECIFE-PE

MARÇO 2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S237a

Santos , Ayla Milena Amaral

Ações de preservação do Patrimônio Alimentar em Pernambuco: Uma vivência na Fundarpe / Ayla Milena Amaral
Santos . - 2024.

71 f. : il.

Orientador: Ericka Maria de Melo Rocha .

Inclui referências, apêndice(s) e anexo(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em
Gastronomia, Recife, 2024.

1. Patrimônio Imaterial. 2. Registro. 3. Cultura alimentar. 4. Salvaguarda. I. , Ericka Maria de Melo Rocha, orient. II.
Título

CDD 641.013

AYLA MILENA AMARAL SANTOS

**AÇÕES DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR EM PERNAMBUCO:
UMA VIVÊNCIA NA FUNDARPE**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: ____/____/____

Resultado: _____

Banca Examinadora

Prof.^a Dr.^a Ericka Maria de Melo Rocha Calabria
(Orientadora)

Prof. Dr.^a Amanda de Moraes O. Siqueira
(Examinadora)

Prof.^a Dra.^a Rozélia Bezerra
(Examinadora)

RECIFE-PE

MARÇO 2024

AGRADECIMENTOS

Primeiramente gostaria de agradecer a quem rege o universo e ilumina meus dias, sem Deus eu não teria chegado até aqui. Mesmo diante das adversidades se manteve firme e sem me desamparar.

Agradeço aos meus pais, Flávio e Adeilda, por terem acreditado nesse sonho e investido para que eu tivesse muitas das coisas que eles não tiveram acesso. Obrigada por acreditar nos meus sonhos e impulsioná-los, mesmo que isso custasse viver longe de vocês e imersa em saudades constantes. Gratidão pela força, amor e suporte que sempre recebi. Amo vocês. Agradeço à minha família como um todo por acreditarem que sou capaz.

Gratidão à UFRPE, que foi minha casa nos últimos 5 anos e me moldou completamente como pessoa e profissional. Hoje, perto do fim, me sinto grata pela oportunidade de estar em um lugar que me trouxe tantas coisas boas e amadurecimento. Grata aos meus amigos que foram presentes da “Ruralinda”, em especial ao grupinho dos “Desblocados”. Vocês mostraram que a jornada é mais leve e bonita quando temos uns aos outros.

Aos meus amigos construídos ao longo da vida, de Arcoverde e de Recife, do fundamental ao médio. Obrigada por todo encorajamento e auxílio ao longo desses anos. Obrigada pelos abraços, pelos cafés, risotos em casa, pelo consolo em dias tão cinzas e pela emoção em dias de bonança. Ao meu GR querido por todas as orações e escutas durante esse tempo.

Ao meu amor Beto por ter feito parte dessa história e na construção de uma nova. Obrigada por me deixar acreditar nos meus sonhos e me deixar voar. Obrigada por todo amor e cuidado durante as alegrias e as tristezas também. Você me mostra que o amor é zeloso e bondoso. Amo você. Gratidão também à família que ganhei através de você e todo o suporte que recebi durante os últimos anos.

À professora Ericka pela oportunidade de iniciar a jornada científica e me ensinar muito academicamente durante a construção do meu pensamento científico. A professora Luciana pela parceria na monitoria e por sempre me incentivar e acreditar que posso mais. À Rozélia Bezerra que plantou a sementinha da História da alimentação em meu coração.

A toda equipe da Fundarpe, em especial aos grandiosos do imaterial: Marcelo, Júlia, Aline e Luciana. Me sinto muito grata pela oportunidade ter passado os últimos 4 meses

convivendo e aprendendo com pessoas tão incríveis e pesquisando sobre algo que tenho muita estima. Agradecimento especial a Marcelo Renan por ter sido um chefe solícito e que sempre estava disposto a ensinar de uma maneira gentil e checar se estava tudo bem, sempre zelando pelo bem estar e pelo bom desenvolvimento do trabalho. Obrigada por tanto.

Gratidão a todos que me fizeram chegar até aqui, indiretamente ou diretamente. Me sinto feliz de estar encerrando esse ciclo sabendo que tive pessoas queridas do meu lado durante todo esse processo. aguardo vocês nas próximas etapas de realizações de sonhos (alô Coimbra ou RJ). Um beijo! Amo vocês.

“Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de auto representação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas.” (Massimo Montanari, 2004)

RESUMO

Após a publicação dos artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988, mudou-se a configuração de como se era trabalhado a respeito do patrimônio imaterial cultural no Brasil. Os artigos trouxeram a possibilidade de efetivar trabalhos que estivessem preocupados em salvaguardar as tradições e garantir os direitos dos detentores desses saberes. No Estado de Pernambuco, a criação da Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018 instituiu o Sistema Estadual de Registro e Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, sendo a Fundarpe uma peça chave na elaboração dos documentos de registro e na preservação dos bens imateriais. Este trabalho aborda as atividades de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) desenvolvido na Fundação de Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (Fundarpe). O estágio teve como objetivo principal vivenciar as ações de patrimonialização de bens imateriais relacionados ao patrimônio alimentar em Pernambuco e como objetivos específicos conhecer bases de dados institucionais sobre patrimônio, compreender processos e legislações, participar de instruções técnicas, conhecer processos relativos à política de patrimônio, traçar a importância da salvaguarda dos saberes. As atividades foram desenvolvidas sob supervisão da Gerência de Patrimônio Imaterial da instituição, em paralelo a pesquisas bibliográficas sobre os temas trabalhados. Além disso, foi realizada uma entrevista semi-estruturada com o Gerente do patrimônio imaterial da Fundarpe em busca de entender a importância dos registros e a atuação da Fundarpe. O relatório narra as atividades desenvolvidas e a forma como se faz importante a salvaguarda do patrimônio imaterial e o entendimento do patrimônio alimentar como um constituinte da identidade cultural de um povo.

Palavras chave: patrimônio imaterial, registro , cultura alimentar, salvaguarda.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURAS

Figura 01- Fachada da Fundarpe.....	11
Figura 02- Disposição das salas no segundo andar do edifício.....	12
Figura 03- Marcelo Renan recebendo a medalha Prof. José Luiz Mota Menezes.....	13
Figura 04- Logomarca comemorativa dos 50 anos da Fundarpe.....	14
Figura 05- Início do Homepage do IPHAN.....	21
Figura 06- Livros de Registros do IPHAN.....	22
Figura 07- Bens imateriais gastronômicos catalogados no Portal do IPHAN.....	22
Figura 08- Fluxograma do Registro do Patrimônio Imaterial.....	24
Figura 09- Bens em fase de instrução técnica em Pernambuco.....	25
Figura 10- Bens em processo de revalidação.....	26
Figura 11- Fluxograma de produção do queijo coalho.....	28
Figura 12- Queijo coalho com furos caracterizados por contaminação.....	28
Figura 13- Tapioca recheada.....	30
Figura 14- Tapioqueiras do alto da Sé em Olinda.....	31
Figura 15- Fachada do terreiro.....	32
Figura 16- Yabassé Rosimeiry sendo entrevistada.....	33
Figura 17- Moagem do feijão fradinho.....	34
Figura 18- Cerimônia de apresentação do Parecer Técnico do Bolo de Noiva.....	35
Figura 19- Confeiteira Cris Barros na APL.....	36
Figura 20- Bolo de noiva Pernambucano.....	37
Figura 21- Banner da Jornada do Patrimônio Alimentar.....	40
Figura 22- Dona Menininha e filhos.....	41
Figura 23- Produção de Alfenim.....	41
Figura 24- Variações de Alfenim.....	41

SUMÁRIO

1.	APRESENTAÇÃO	10
2.	CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	11
	2.1 Descrição do local	11
	2.2 Período de estágio	12
	2.3 Estrutura organizacional	12
	2.4 Histórico da instituição	13
	2.5 Atividades da instituição	14
	2.6 Objetivos do estágio	15
	2.6.1 Objetivos gerais	15
	2.6.2 Objetivos específicos	15
3.	PLANO DE ATIVIDADES.....	15
4.	ATIVIDADES REALIZADAS	16
	4.1 Pesquisa bibliográfica.....	16
	4.2 Leituras dos dossiês e inventários disponíveis no portal do IPHAN	21
	4.3 Leitura das legislações e conhecimento dos bens reconhecidos e em processo de revalidação em Pernambuco e de instrução técnica	23
	4.4 Participação na elaboração da Informação Técnica Preliminar (ITP) do Queijo Coalho	26
	4.5 Participação na escrita da Informação Técnica Preliminar da Tapioca.....	29
	4.6 Visita ao Terreiro Ilê Axé Talabi, Patrimônio Vivo de Pernambuco.....	32
	4.7 Participação na reunião do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural onde se deliberou o registro das Práticas Socioculturais associadas ao Bolo de Noiva Pernambucano como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco.....	35
	4.8 Políticas de patrimonialização desenvolvidas pelas Fundarpe (Entrevista com Marcelo Souza).....	38
5.	CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
6.	REFERÊNCIAS	45
7.	ANEXOS	50
8.	APÊNDICE.....	70

1. APRESENTAÇÃO

Este relatório é fruto de uma imersão na área de patrimônio histórico imaterial, mais precisamente, o patrimônio alimentar, que foi possível pela realização do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) na Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (Fundarpe). O estágio possibilitou o conhecimento orientado sobre materiais, como arcabouços legais, instrumentos dos processos, bem como a participação na vivência nas atividades de uma instituição voltada à preservação do patrimônio, dentre as quais destacam-se a elaboração de documentos técnicos, visitas técnicas e principalmente a imersão dentro do conhecimento de políticas públicas de salvaguarda do patrimônio. Podendo, na experiência de estágio, ser estudado a representação que a comida carrega enquanto um fator identitário.

“A comida está presente no cotidiano do ser humano, em dias festivos, ciclos religiosos e nas mais diversas expressões populares. Ela é lugar das transformações, de encontros, de revelações e da cultura herdada de geração em geração. Os saberes e fazeres das pessoas constroem a história, formando a sociedade e a cultura. A comida e o comer formam um conjunto de práticas, crenças, símbolos e hábitos que ajudam a compreender e distinguir identidades.” (Medeiros, 2017, p. 11).

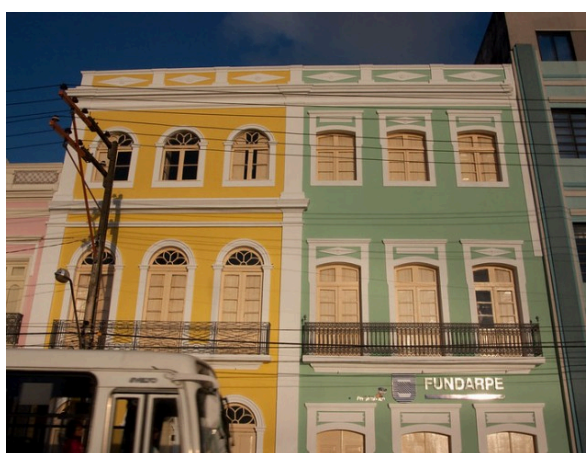
O relatório está composto por uma caracterização do estágio e da instituição que o ofereceu, seguido dos objetivos e da metodologia empregada para alcançá-los. Em seguida, são apresentadas as atividades realizadas, encorpadas por meio de literatura sobre o tema. Dentre as atividades destacam-se o estudo de conceitos a respeito de patrimonialização, legislações, dossiês e inventários do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), escrita de informações técnicas preliminares (Queijo coalho e Tapioca), presença em eventos como da votação do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio e visita ao terreiro Axé Talabi. Somado a isso, foi elaborada uma entrevista com o supervisor de estágio para trazer informações a respeito do desempenho de atividades da Fundarpe referentes ao patrimônio imaterial e alimentar. Por fim, o relatório é concluído com as considerações finais, nas quais buscou-se trazer as impressões, indagações, conquistas e desafios promovidos pela experiência.

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

2.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL

A Fundação de Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (Fundarpe), é um órgão público vinculado à Secretaria de Cultura do Estado, localizado na R. da Aurora, 463/469 - Boa Vista, Recife - PE, 50050-000 (Figura 1). Funciona de Segunda a Sexta das 08:00h às 17:00h

Figura 1: Fachada da Fundarpe



Fonte: Google Imagens, 2024

O estágio foi realizado onde estão localizadas a Diretora de Preservação do Patrimônio Cultural e as Gerências de Patrimônio Material e Imaterial¹, situadas no segundo andar do edifício (Figura 2).

Figura 2: Disposição da salas no segundo andar do edifício

¹ Essa nomenclatura passou a vigorar a partir do dia 10 de fevereiro de 2024. As nomenclaturas anteriores, e predominantes durante o período do estágio são as seguintes: Gerência Geral de Preservação do Patrimônio Cultural, Coordenadoria de Patrimônio Imaterial e Gestão do Patrimônio Histórico. Por questões cronológicas, adotaremos estas últimas ao longo do texto.



Fonte: A autora, 2024

2.2 PERÍODO DE ESTÁGIO

O ESO foi realizado no período de 02 de outubro de 2023 a 02 de março de 2024 de Segunda a Sexta das 08:00h às 14:00h totalizando 4 horas diárias e as 360h totais determinadas pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Durante o estágio, ocorreu um período de recesso de 25 de dezembro de 2023 a 10 de janeiro de 2024.

2.3 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Por se tratar de uma instituição com muitos cargos, os organogramas dividem-se entre as gerências, coordenadorias, núcleos e unidades. Algumas mudanças gerenciais estão previstas para serem realizadas e novos cargos e nomenclaturas serão utilizadas a partir de março de 2024. O organograma da instituição, anterior à atualização, referente à gestão do patrimônio cultural, se encontra dividido no modelo disponível no ANEXO A.

Atualmente, a Diretora-Presidente da Fundarpe é Renata Borba. Os cargos chave referentes à Gestão de Patrimônio Cultural são: Diretora de Preservação do Patrimônio Cultural (Célia Campos), Gestão de Patrimônio Histórico (Cristiane Feitosa) e o Gerente de Patrimônio Imaterial (Marcelo Renan).

Durante o período de estágio, a supervisão da discente na instituição foi realizada por

Marcelo Renan O. de Souza, historiador, mestre em preservação do patrimônio cultural. Em 2023, Marcelo recebeu a medalha Prof. José Luiz Mota Menezes, em reconhecimento às suas ações desempenhadas referentes à preservação cultural (Figura 3).

Figura 3: Marcelo Renan recebendo a medalha Prof. José Luiz Mota Menezes, 2023



Fonte: Flickr Fundarpe\Cultura PE

2.4 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Fundarpe foi criada em 17 de julho de 1973, sendo inicialmente o seu trabalho de preservação cultural restrito ao patrimônio material, devido ao fato de estar de acordo com a legislação disponível do art.23 do Decreto-Lei 25 de 1937 e regida pela Lei Estadual nº 7.970, de 18 de setembro de 1979. Com as posteriores mudanças na legislação, o órgão passou a desempenhar mais funções e passou a ampliar o seu nicho de abrangência, incluindo o patrimônio imaterial. Conforme Santos e Pacheco (2015),

“A Fundarpe se estruturou enquanto pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos e com a possibilidade de captar recursos e realizar ações com grande versatilidade, com um estatuto que lhe garantia a prerrogativa de uma Secretaria de Cultura. A Fundação ocupou provisoriamente, uma sala na casa nº 150 da Rua Benfica, no Recife, nas dependências da Escola de Artes, cedida pela Universidade Federal de Pernambuco. Posteriormente, a casa iria abrigar a antiga Secretaria de Turismo, Cultura e Esportes. Enquanto a sede da Fundação foi transferida para a Rua da Aurora no edifício nº 463/469, no Bairro da Boa Vista, Recife, onde ainda se encontra. “

Os autores Santos e Pacheco (2015) elaboraram o artigo “Os 40 Anos da Fundarpe na

política cultural do patrimônio pernambucano (1973- 2013)”. No artigo, é ressaltado o papel da instituição na preservação do patrimônio cultural e o seu legado. No ano de 2023 a instituição completou 50 anos de existência, quando foram realizadas exposições comemorativas, em julho de 2023 no Museu do Estado de Pernambuco (MEPE) e em 21 de dezembro de 2023 até 31 de janeiro de 2024 na Torre Malakoff, ambos na cidade de Recife. A instituição também passou por mudanças na logomarca, homenageando os seus 50 anos (Figura 4).

Figura 4: Logomarca Comemorativa dos 50 anos da Fundarpe



Fonte: Google Imagens, 2023

2.5 ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO

A Fundarpe é uma instituição estadual ligada à Secretaria de Cultura de Pernambuco, que tem como principais atividades a preservação e o fomento do patrimônio cultural no estado. Nos anos 2000, mudanças estruturais foram definidas levando a “função de instituição técnica em outras políticas culturais do patrimônio cultural. Como no caso do patrimônio vivo com o advento da lei nº 12.196, de 02 de maio de 2002, e, posteriormente, com o patrimônio imaterial com o decreto nº 27.753, de 18 de março de 2015” (Santos e Pacheco, 2015).

A atuação, definida pelo portal Cultura PE, da Fundarpe se dá como:

“A Fundarpe, através da **Gerência-Geral de Preservação do Patrimônio Cultural (GGPPC)** atua na gestão, coordenação e supervisão das atividades relacionadas com

a política de preservação e de memória dos bens materiais e imateriais de Pernambuco, detentores de valores patrimoniais, através de ações de proteção, processos de inventário, tombamento e registro, de execução de ações de conservação e salvaguarda do patrimônio protegido e da utilização e destinação dos bens preservados e passíveis de preservação do Estado” (Cultura PE, *grifo do autor*).

As principais atividades desempenhadas pela Fundarpe são a preservação do Patrimônio Histórico e Artístico, fomento à cultura, incentivo às artes e cultura popular, gestão de equipamentos culturais, desenvolvimento de projetos culturais, educação patrimonial e coordenação de eventos (Fundarpe, 2023).

2.6 OBJETIVOS DO ESTÁGIO

2.6.1 Objetivo Geral

- Vivenciar, na experiência de estágio, as ações de patrimonialização de bens imateriais relacionados ao patrimônio alimentar em Pernambuco.

2.6.2 Objetivos Específicos

- Conhecer bases de dados institucionais sobre o patrimônio cultural.
- Compreender os processos e legislações envolvidos no registro e salvaguarda de um bem imaterial pertencente ao patrimônio alimentar de Pernambuco.
- Participar da elaboração de instrumentos para a preservação, como instruções técnicas e trabalhos de campo.
- Conhecer processos relativos à política de preservação do patrimônio alimentar em Pernambuco.
- Traçar a importância da salvaguarda da tradição dos saberes na preservação dos bens.

3. PLANO DE ATIVIDADES

Buscando o corpo teórico para subsidiar as atividades, foi realizada uma pesquisa bibliográfica envolvendo bases físicas e digitais. Com relação às bases físicas, a pesquisa foi desenvolvida nas bibliotecas da UFRPE e da Fundarpe (Biblioteca Teca Carlos). Com relação às bases digitais, foram acessadas a Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações, Portal Capes, Oasis BR, *Google Acadêmico* e *Scielo*, utilizando como descritores as palavras: patrimônio cultural, patrimônio imaterial, salvaguarda, patrimônio alimentar. A pesquisa

bibliográfica foi um processo transversal a todo o estágio, proporcionando a base conceitual para a compreensão das atividades.

Como atividade de iniciação na equipe, foi orientada a navegação na plataforma do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), no site da Assembleia Legislativa de Pernambuco (ALEPE), bem como busca de matérias disponíveis sobre patrimônio imaterial no Diário de Pernambuco e no portal Cultura PE.

Dentre as atividades do estágio, foram elaborados os documentos intitulados de instruções técnicas preliminares (ITP) referentes a patrimonialização do queijo coalho e da tapioca, documentos estes executados com o acompanhamento do supervisor do estágio e o auxílio da equipe de patrimônio imaterial. Ademais, ocorreram visitas técnicas em ações externas como a visita ao terreiro Axé Talabi localizado em Paulista/PE e a presença na reunião do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural - CEPPC, a respeito do bolo de noiva pernambucano, na academia Pernambucana de letras.

Por fim, se deu a escrita do relatório, atendendo à padronização estabelecida pela Instrução Normativa 01-2017, referente aos relatórios de ESO do curso de Gastronomia. A escrita explanou as atividades realizadas, agregando resultados da pesquisa bibliográfica, de modo a oferecer subsídios teóricos às experiências. Nesse momento, decidiu-se por incorporar uma entrevista semi estruturada com Marcelo Renan, Coordenador de Patrimônio Imaterial da Fundarpe, para aprofundamento sobre as ações promovidas pela instituição para a salvaguarda, o acompanhamento feito aos bens relacionados ao patrimônio imaterial e quais os próximos passos no que se refere às políticas de preservação do patrimônio alimentar.

4. ATIVIDADES REALIZADAS

4.1 A pesquisa bibliográfica acompanhou todo o processo do estágio, trazendo conceitos para a compreensão das atividades

A alimentação como sendo um conjunto de práticas associadas ao saber-fazer e suas técnicas se estabelece como uma expressão cultural determinante de um povo (Giustina e Selau, 2009) . Considera-se, portanto, a percepção de que a gastronomia vai muito além das questões que envolvem o “preparo final”. Conforme Csergo (2011):

Se nos referimos à definição primeira, a gastronomia é uma prática social de mesa, uma cultura. Ela integra dados imateriais como saberes, práticas – *savoir-faire* e rituais - ligação social e a partilha – resumidos pela fórmula “humanismo de mesa” onde se diz a abertura ao outro e ao exterior -, discursos e representações. Imaterialidade que se encarna na materialidade dos instrumentos técnicos, dos produtos, dos pratos, dos livros de receita, dos lugares como os restaurantes, dos objetos da cozinha e da mesa (Csergo, 2011 p. 15).

A continuidade dos saberes depende de muitos fatores, dentre eles a necessidade de ações promovidas pelas esferas públicas para garantir a proteção do bem imaterial. Conforme Silva (2018), esses registros garantem o acesso para as próximas gerações, mantendo viva a herança de um saber-fazer que representa a ancestralidade e a cultura local.

A alimentação carrega consigo a simbologia e a identidade preservada de uma determinada população, representando uma manifestação da memória. De acordo com Maciel (2005), através da alimentação ocorre o estabelecimento de distinções de determinado grupo, e por consequência disso há o “marcador de fronteiras precisas”. O papel da memória como constitutivo da identidade pode ser compreendido por meio de Corá (2011), que diz:

Nesse sentido, a memória alia-se à identidade coletiva, uma vez que é por meio dela que os pares se referenciam e se sentem pertencentes a um contexto social próprio. A memória passa a ser ponto de congruência entre a história e a identidade das pessoas, fazendo com que as pessoas sintam-se pertencentes a um grupo socialmente reconhecido pelo seu passado.

A autora Londres (2001, p. 69-78) define patrimônio como:

Patrimônio é tudo o que criamos, valorizamos e queremos preservar: são os monumentos e obras de arte, e também as festas, músicas e danças, os folguedos e as comidas, os saberes, fazeres e falares. Tudo enfim que produzimos com as mãos, as ideias e a fantasia.

Em uma outra definição trazida pelo Iphan (2012), busca-se entender a etimologia da palavra patrimônio, que “vem de pater, que significa pai. Patrimônio é o que o pai deixa para o seu filho”. A utilização da palavra se deu como tudo aquilo que é referente a bens deixados por alguém. A formação do patrimônio cultural carrega consigo várias nuances, ou seja, as

múltiplas conjunções de “ saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história e à identidade desse povo”. Reconhece-se que a significância da preservação é definida por:

cuidar dos bens aos quais esses valores são associados, ou seja, cuidar de bens representativos da história e da cultura de um lugar, da história e da cultura de um grupo social, que pode, (ou, mais raramente não), ocupar um determinado território (Iphan, 2012).

Para a historiadora francesa Choay (2001, p. 11) o patrimônio histórico é definido como:

A expressão que designa um bem destinado ao usufruto de uma comunidade que se ampliou a dimensões planetárias, constituído pela acumulação contínua de uma diversidade de objetos que se congregam por seu passado comum: obras e obras-primas das belas artes e das artes aplicadas, trabalhos e produtos de todos os saberes dos seres humanos.

De acordo com a Fundarpe (2023), o patrimônio está interligado com fatores como cultura, identidade, valor, memória e história. Assim sendo, o patrimônio desempenha o papel não apenas ligado a uma pessoa só, mas sim como uma herança coletiva já que carregam a representação “da história e constrói a identidade de um determinado grupo social.” Há uma diversidade de patrimônios, correspondendo a materiais e imateriais.

É importante destacar que bens culturais não são formados por duas classes independentes entre si, pois os bens intangíveis produzem, dependem e se relacionam de alguma forma com objetos concretos (materiais). Os tangíveis ou concretos, possuem valor sempre envolto de elementos subjetivos, imateriais. (Fundarpe, 2023, p. 8).

O objetivo da preservação, conforme o Iphan (2012) , é “fortalecer a noção de pertencimento de indivíduos a uma sociedade, a um grupo, ou a um lugar, contribuindo para a ampliação do exercício da cidadania e para a melhoria da qualidade de vida.” Referentes ao patrimônio imaterial, existem dinâmicas a serem executadas diferentes das produzidas pelo material. Afinal, se consolidam com um conjunto de saberes e fazeres que são transmitidos, assim sendo necessário o seguintes instrumentos:

“O patrimônio imaterial requer instrumentos voltados à pesquisa, identificação, registro etnográfico, documentação, produção de indicadores, produção e organização de acervos, apoio, valorização e reconhecimento, acompanhamento periódico, salvaguarda, fomento, promoção e difusão.”(Fundarpe, 2023, p. 113)

No Brasil, uma nova perspectiva a respeito do procedimento de registros de bens de natureza imaterial se deu através dos artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988. Anteriormente, as ações relacionadas ao patrimônio recebiam um enfoque maior aquelas relativas ao patrimônio material. No recorte gastronômico e culinário, o reconhecimento do “Ofício das Baianas do Acarajé” foi pioneiro, tendo sido registrado em 2005 no Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Verifica-se que esse registro vai além apenas da titularidade em si mas se faz como um:

“mecanismo que produz um arcabouço de conhecimento sobre os bens mapeamentos, inventários, dossiês, registros fotográficos e audiovisual, dentre outros, que permite a participação da sociedade na promoção e divulgação dos bens culturais” (Fundarpe, 2023, p. 9).

Segundo Leví-Strauss (2001), com o passar dos anos, mudou-se as perspectivas quanto a maneira de enxergar o patrimônio imaterial. Antes visto como algo de menor valor, comparado ao patrimônio material, as visões mudaram e este passou a ser trabalhado em conjunto com o patrimônio material.

É verdade que, durante muito tempo, o estudo e a salvaguarda das formas de patrimônio cultural normalmente denominadas “imateriais”, em particular aquelas ligadas à vida cotidiana e às culturas populares, eram vistas como primos pobres das políticas de conservação do patrimônio, se comparadas com os meios e esforços consagrados às obras de arte e aos monumentos.

Uma mudança significativa na forma de como conduzir os processos relacionados ao patrimônio imaterial, se deu através da Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018 no Estado de Pernambuco. Anterior a esta lei, os bens eram nomeados como patrimônio, mas não existia um acompanhamento e um estudo aprofundado quanto aquele bem. Anterior ao período de 2018, quatro bens de natureza do patrimônio alimentar haviam sido registrados e atualmente estão passando por processo de revalidação .

O entendimento de que o alimento não é somente definido pelo contexto biológico e sim por vários mecanismos pode ser compreendido através do que aponta o cientista social

Fischler (1995, p. 68): “A alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação”.

O patrimônio alimentar se constitui de práticas, artefatos, sistemas alimentares, saberes e fazeres. O seu registro como patrimônio imaterial “Tem, prioritariamente, um caráter documental e considera a dinâmica dos processos alimentares e sua continuidade histórica” (Verakis, 2020).

A definição de alimentação como um patrimônio alimentar pode ser compreendida através do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA):

A alimentação é patrimônio cultural de uma sociedade. Ela imprime as identidades sociais e regionais, preserva a memória originária das famílias, tradições e simbolismos de um povo. O ato de comer e compartilhar refeições faz parte da vida em sociedade, está presente nas celebrações sociais, faz parte da história e rituais religiosos, reforça o sentimento de pertencimento a uma comunidade, região e época. A história da alimentação no Brasil é expressa pelo patrimônio alimentar diversificado e um acervo culinário precioso, frutos da contribuição de todos os sabores e saberes dos povos que fazem parte da nossa história e da inestimável biodiversidade dos nossos diferentes biomas. Ações afirmativas em defesa da comida como um patrimônio coletivo é um caminho virtuoso para aproximar a dimensão sociocultural da segurança alimentar e nutricional, reduzir a distância entre a produção de alimentos e as pessoas, fazer pontes entre o urbano e o rural. É um caminho para preservar a agrobiodiversidade, a ancestralidade negra, as tradições dos povos, os alimentos regionais e a identidade e memória alimentar brasileira (Consea, 2015d, p. 17).

Percebe-se que na atualidade é ainda mais necessário o cuidado e a preservação das identidades locais para que estas não sejam perdidas ao longo dos anos. O sociólogo Poulain (2013) expressa preocupação a respeito das modificações alimentares ocorridas nos últimos anos e reforça o papel fundamental desempenhado pelas cozinhas como um espaço dedicado a resistência:

“A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente do risco de perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência” (Poulain, 2013, p. 35).

Para além do registrado no Brasil, a Organização das Nações Unidas para a Educação,

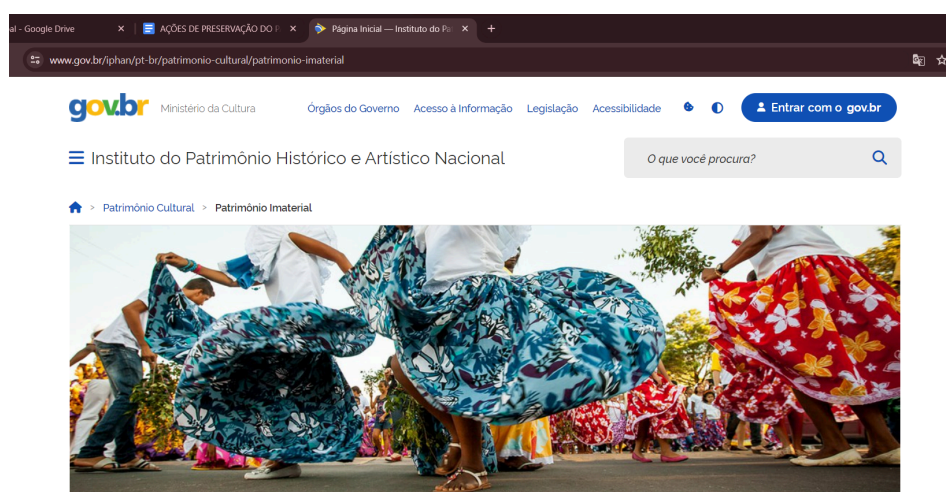
a Ciência e a Cultura (UNESCO) conta com bens, no quesito alimentar, registrados como patrimônio imaterial da humanidade. Os patrimônios imateriais da Unesco no âmbito da gastronomia e seus respectivos anos de registro, são: A Gastronomia francesa e seus rituais (2010), Washoku (2013), Pão folhas (2014), Cerveja Belga (2016), Pizza Napolitana (2017), Nsima (2017), Cuzcuz (2020), Cultura Hawker de Cingapura (2020) e Baguete (2022).

4.2 Leitura dos dossiês e inventários disponíveis no portal do IPHAN

A criação do IPHAN data de 1937, à época denominado Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN). Por ter sido criado por volta dos anos 1930, existe uma influência do movimento modernista em sua construção, destacando-se a figura do escritor Mário de Andrade (IPHAN, 2012).

Durante o primeiro mês de estágio o estudo foi dedicado ao portal do IPHAN disponível na plataforma Portal do IPHAN GOV (Figura 5) e através dele foi possível acessar os dossiês e inventários relativos ao patrimônio alimentar. Os bens culturais de natureza imaterial são registrados em quatro livros: Livro das Celebrações (reúne os rituais e festas), Livro das Formas de Expressão (manifestações artísticas), Livro dos Lugares (mercados, feiras, santuários e praças), Livro dos Saberes (conhecimentos e modo de fazer) (Figura 6). Os bens relacionados ao patrimônio alimentar estão inscritos no Livro dos Saberes e foram compilados na Figura 7.

Figura 5- Início do Homepage do IPHAN, 2024



Patrimônio Imaterial

Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais

Fonte: IPHAN GOV

Figura 6- Livros de Registros do IPHAN



Fonte: IPHAN GOV

Figura 7: Bens imateriais gastronômicos catalogados no Portal do IPHAN

RELAÇÃO DO BEM CULTURAL NO PORTAL DO IPHAN	ANO DE REGISTRO	ABRANGÊNCIA
Ofício das Baianas do Acarajé	2005	Nacional
Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal	2008	Estadual
Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro/ AM	2010	Local
Produção Tradicional e Práticas Socioculturais associadas à Cajuína no Piauí	2014	Estadual
Tradições Doceiras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão e Arroio do Padre	2018	Local
Sistema Agrícola Tradicional das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira	2018	Local

Fonte: Portal do Iphan GOV

Essas leituras iniciais tiveram o papel fundamental de auxiliar na construção do entendimento de como são trabalhados os processos que envolvem a patrimonialização de um bem imaterial. Foi sugerido que o dossiê da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí tivesse uma atenção maior devido ao fato desse dossiê ter sido um dos que serviram como base de referência para os documentos técnicos elaborados pela Fundarpe.

Entende-se que o bem material registrado não é somente o produto final, mas toda a

história, identidade e cultura carregada por ele. O IPHAN define essas identidades de cada grupo social como:

As pessoas de cada grupo social compartilham histórias e memórias coletivas, visões de mundo e modos de organização social próprios. Ou seja, as pessoas estão ligadas por um passado comum e por uma mesma língua, por costumes, crenças e saberes comuns, coletivamente partilhados. A cultura e a memória são elementos que fazem com que as pessoas se identifiquem umas com as outras. Por isso, se diz que a cultura e a memória são os elementos que formam a identidade cultural de um grupo social (Iphan, 2012).

As leituras dos dossiês mostraram que, na construção do documento faz-se importante explicitar quem faz, o porquê e como. Por se tratar de um meio de salvaguarda que abarca as diversas nuances que envolvem aquele bem, o recorte do registro pode variar. Como exemplo tem-se: O Ofício das Baianas do Acarajé/BA, Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína/PI e o Sistema Agrícola do Rio Negro/AM. Apesar de cada um envolver registros respectivos da alimentação, eles diferem em qual etapa do processo produtivo está o foco do registro. As manifestações culturais divergem, mas o objetivo final é o mesmo: salvaguardar uma tradição.

4.3 Leituras das legislações e conhecimento dos bens reconhecidos e em processo de revalidação em Pernambuco e de instrução técnica

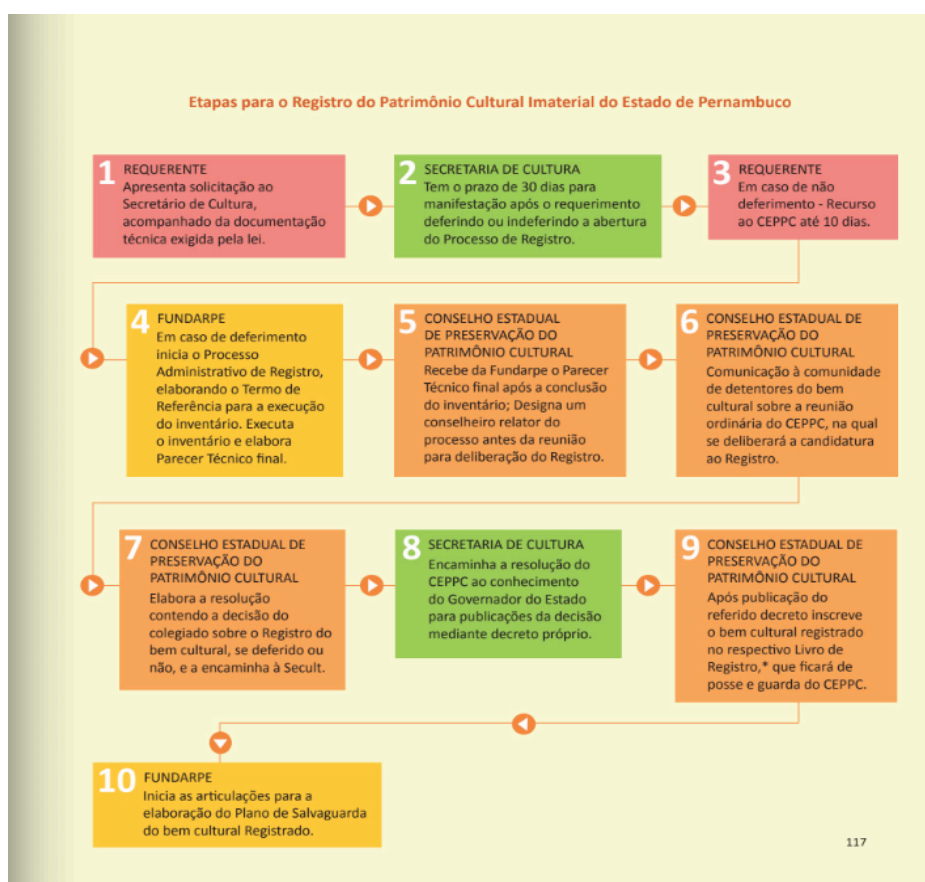
No decorrer do estágio, as leituras das Legislações se fizeram importantes, sendo um dos pilares para o embasamento das ações de patrimonialização em Pernambuco. No Estado de Pernambuco, através da Lei nº 16.426 de Setembro de 2018, foi instituída a criação do Sistema Estadual de Registro e Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, cujo objetivo é proteger e preservar o patrimônio cultural imaterial do estado. Através deste sistema, ficou determinado que o processo de registro de um bem imaterial seguiria por algumas etapas determinantes. Assim como nos registros feitos pelo IPHAN, a classificação se dá pelos livros dos saberes, celebrações, formas de expressão e de lugares.

De acordo com o Art. 5º da Lei 16.426, as partes requerentes para iniciar um processo de abertura serão: I - a Secretaria de Cultura; II - a Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco; III - o Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural - CEPPC; IV -

o Conselho Estadual de Política Cultural - CEPC-PE; V - a Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco - FUNDARPE; VI - as Prefeituras Municipais; VII - as Câmaras Municipais; VIII - as entidades e associações civis dotadas de personalidade jurídica, sem fins lucrativos, com objeto cultural e com atividades comprovadas na área cultural nos últimos 3 (três) anos; e IX - qualquer cidadão.

Após o requerimento de abertura do processo ser feito por alguns dos proponentes citados, fica a cargo da Fundarpe (Figura 8) a elaboração da Informação Técnica Preliminar (ITP). Por meio deste documento é traçado um panorama geral do bem a ser registrado, como exemplo, dispõe-se a informação técnica preliminar do “Queijo Coalho” nos anexos deste documento. O secretário de cultura tem o prazo de 30 dias para acatar ou não a abertura do processo. A partir desse acatamento, a Fundarpe redige o inventário e o parecer técnico a ser entregue para o Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural- CEPPC, que delibera sobre o registro de cada bem cultural.

Figura 8- Fluxograma de registro do Patrimônio Imaterial



Já no Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural - CEPPC, um relator ficará responsável pelo Parecer Conclusivo que será apresentado em uma plenária. Por meio de reunião ordinária, será determinado o processo de registro do bem cultural. A partir disso, o documento é encaminhado à Secretaria de Cultura. Por fim, a Governadora do Estado assina o decreto declarando o registro do bem cultural como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco.

Foi fornecido pelo supervisor de estágio um documento inicial contendo as atualizações a respeito dos bens componentes do patrimônio alimentar em Pernambuco e quais estariam em estágio de instrução técnica ou de revalidação do título.

Quanto às instruções técnicas (Figura 9), algumas vêm sendo elaboradas em conjunto com outros órgãos, como é o caso da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Manta da Carne de Bode e de Carneiro de Petrolina, que vêm sendo elaborada com a co-participação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

Figura 9 - Bens em fase de instrução técnica em Pernambuco

RELAÇÃO DO BEM CULTURAL	DATA DA SOLICITAÇÃO	ENTIDADE SOLICITANTE
Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas à Manta da Carne de Bode e de Carneiro de Petrolina	23/07/2020	Assembleia Legislativa de Pernambuco (Alepe)
Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Bolo Barra Branca	05/10/2020	Assembleia Legislativa de Pernambuco (Alepe)
Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Doce de Guabiraba	05/10/2020	Assembleia Legislativa de Pernambuco (Alepe)
Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Cuscuz	10/03/2021	Assembleia Legislativa de Pernambuco (Alepe)
Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas a Tapioca	20/7/2021	Assembleia Legislativa de Pernambuco (Alepe)
Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Queijo Coalho	28/08/2023	Assembleia Legislativa de Pernambuco (Alepe)

Fonte: Fundarpe, 2023

Com referência ao processo de revalidação do título, é uma exigência a qual todo bem registrado deve ser submetido a cada dez anos, acontecendo então, conforme o Artigo 15 da Lei 16.426/2018, o reexame das suas condições de produção e reprodução. Ainda de acordo com a lei, o processo poderá acarretar na suspensão, revisão ou ampliação das ações previstas nos planos de salvaguarda. Existem atualmente quatro bens do patrimônio alimentar nesse estágio.

Também nos processos de revalidação (Figura 10), têm ocorrido parcerias com outras instituições, como no caso da Sobremesa Cartola, no qual firmou-se uma parceria com o Curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, no âmbito da Iniciação Científica.

Figura 10: Bens em revalidação no Estado de Pernambuco

BENS CULTURAIS EM REVALIDAÇÃO	LEI & ANO DE PUBLICAÇÃO
Bolo Souza Leão	13.428, de 16/04/08
Bolo de Rolo	13.436, de 24/04/08
Sobremesa Cartola	13.751, de 24/04/09
Cachaça	13.606, de 31/10/08

Fonte: Fundarpe, 2023

4.4 Participação na elaboração da Informação Técnica Preliminar (ITP) do Queijo Coalho

Após a solicitação do requerente para o registro de um bem como patrimônio imaterial, a Fundarpe fica responsável pela elaboração de um documento nomeado de Informação Técnica Preliminar (ITP), no qual se expõe a pertinência do tema e adequação para a abertura do processo de registro. Após a elaboração deste documento, a ITP é despachada para a Secretaria de Cultura, que tem 30 dias para acatar ou não o início do processo.

Em 28 de agosto de 2023, através da solicitação da Alepe, foi requerido o registro do Queijo Coalho como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco. O documento de ITP do Queijo Coalho (Anexo B) foi elaborado por membros da Diretoria de Preservação

do Patrimônio Cultural, na qual foi possível a participação, como atividade do estágio. No documento, foi sugerida pela equipe a modificação da titularidade, que passaria de “queijo coalho” para “Práticas Socioculturais e Produção Artesanal do Queijo Coalho”.

Reforça-se que o produto em si vendido tem o seu valor cultural, mas somente essa nomenclatura não englobaria todas as partes do processo. É válido ressaltar que essa sugestão pode ser acatada ou não pela Secretaria de Cultura na ocasião da abertura do processo. Também enfoca-se que por se tratar de um processo de muitas etapas o nome pode sofrer modificação na instância final, ou seja no Conselho, como foi o caso do bolo de noiva que teve uma mudança do nome que anteriormente havia sido sugerido pela Fundarpe.

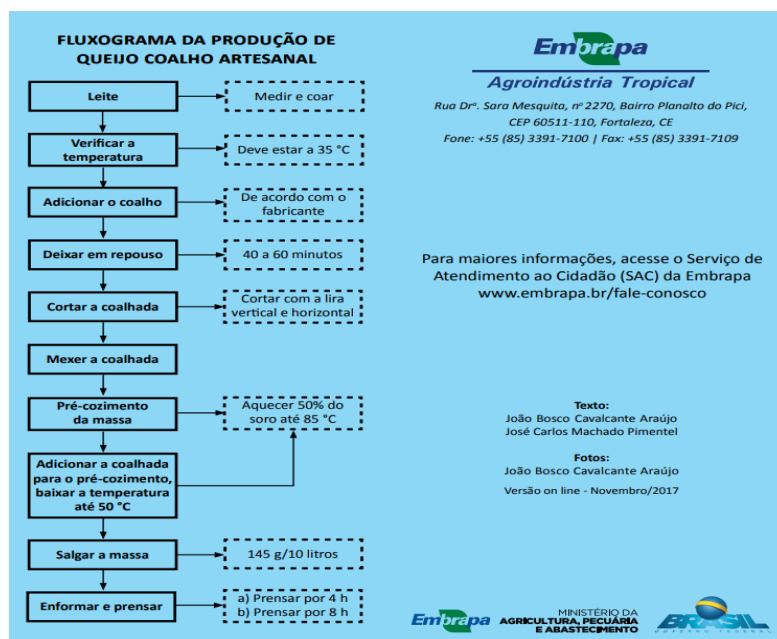
A produção bibliográfica que embasou a construção da ITP do queijo coalho foi o livro “O queijo coalho em Pernambuco”, Histórias e Memórias”, do mestre queijeiro francês Benoit Paquereau. O autor se mudou para Pernambuco e esteve presente na elaboração de estudos relacionados ao queijo coalho. O documentário “O Francês e o Coalho” também foi utilizado como referência. Paquereau se consolidou como um mestre queijeiro bastante conceituado e que veio para o Brasil com o intuito de estudar mais a respeito sobre o queijo coalho e fortalecer a produção através das suas contribuições.

Durante a pesquisa bibliográfica foram traçados aspectos que envolvem a origem, questões sanitárias, valor econômico, valor cultural e por quais razões seria importante o registro do bem imaterial. A origem do queijo coalho nos sertões brasileiros, se iniciou a partir da chegada do gado leiteiro para essa região e devido às condições climáticas, o gado conseguiu se adaptar bem a essa região. A produção do queijo coalho era vendida em feiras, tradição que perdura até os dias de hoje, porém o artigo era visto como um produto de pouca qualidade e destinado apenas a pessoas de baixo poder aquisitivo (Paquereau et al. 2016).

A produção do queijo coalho passa por várias etapas que podem ser observadas a partir da figura 11. Um dos maiores desafios enfrentados na produção desse alimento, para alguns, é a dificuldade de manter um padrão de produção que se adeque às questões sanitárias vigentes. A criação da Resolução 216² da Anvisa de 15 de setembro de 2004 e a Portaria 368/1997 do Ministério de Agricultura e Pecuária, buscam estabelecer normativas adequadas para a produção de alimentos e o estabelecimento de uma segurança durante esses processos.

² Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

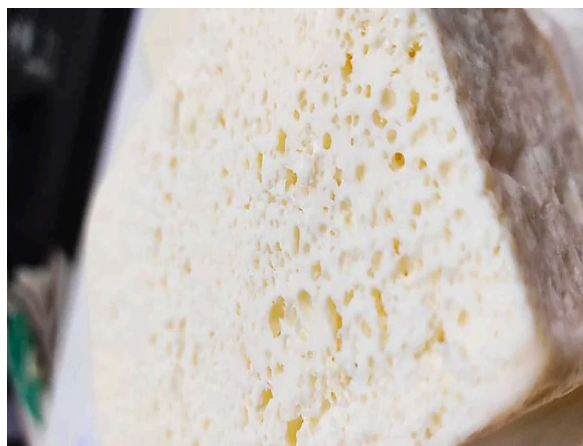
Figura 11: Fluxograma de elaboração do queijo coalho



Fonte: Embrapa

A produção artesanal do queijo coalho é mais consolidada em comparação à produção industrial. O famoso “queijo furadinho” (Figura 12) pode ser o preferido de muitos, no entanto, vários estudos comprovam que esse tipo de olhaduras é característico da contaminação através de bactérias como a *staphylococcus aureus* e que pode trazer riscos à saúde do consumidor. Em um estudo publicado por Oliveira et al. (2019), foi percebida a incidência de 91,3% das bactérias nas amostras de queijo coalho produzido artesanalmente.

Figura 12- Queijo coalho com olhaduras caracterizados por contaminação



Fonte: Google Imagens, 2024

Diante das leituras, entendeu-se que o queijo coalho é um marcador identitário da culinária Pernambucana, estando incorporado no café da manhã, nos almoços, nos lanches, nas tapiocas, nos jantares, nas idas às praias³. Além disso, foi visto que o livro de Benoit, usado como referência, traz uma contextualização bastante completa. Os artigos utilizados como referência são em sua maioria voltados aos fatores higiênicos-sanitários, o que de fato é importante de ser traçado mas ainda urge a necessidade de estudos que englobam o contexto histórico e cultural da produção de queijo coalho no Nordeste.

O registro do queijo coalho como patrimônio cultural imaterial de Pernambuco é extremamente relevante, entendendo o seu papel na culinária, na economia e na cultura local. Além do mais, as simbologias e as tradições que este carrega seguirão sendo preservadas e perpassadas por muitas gerações. Segundo Gonçalves (2007, p.173), para além da “identificação dos consumidores” um prato nacional também é constituído de “termos sociais e simbólicos”.

A participação na construção da ITP do queijo coalho trouxe alguns conceitos, antes desconhecidos pela discente, somado a uma imersão ao universo de documentação dos processos de reconhecimento de um patrimônio cultural. Além disso, auxiliou no desenvolvimento de novas habilidades escritas e foi um exercício fundamental para compor a experiência das leituras feitas anteriormente referentes às legislações e ao acesso no portal do IPHAN bem como os seus dossiês e inventários do Livro dos Saberes.

4.5 Participação na escrita da Informação Técnica Preliminar (ITP) da Tapioca

O projeto do deputado Eriberto Filho, publicado em 04 de agosto de 2023, propôs o registro da tapioca como patrimônio imaterial. Vale ressaltar que existe um reconhecimento feito em nível municipal, através da prefeitura de Olinda, declarando esse alimento como patrimônio cultural e imaterial de Olinda. Durante o mês de janeiro e fevereiro as atividades no estágio se estruturaram na escrita deste documento preliminar.

Quanto a origem da mandioca, existe uma lenda de que uma índigena Tupi havia engravidado e deu a luz a uma indiazinha de pele clara e de cabelos loiros chamada de Maní. A criança veio a falecer e foi enterrada na oca, posteriormente, nasceu uma planta antes

³ O queijo de coalho é bastante consumido em espetinhos assados na brasa em fogareiros pequenos que os ambulantes carregam consigo.

desconhecida pelas pessoas da tribo. A planta tinha uma casca marrom, mas quando descascada, era vista uma polpa branca. A partir disso, foi denominada de mani-oca em homenagem a Maní.⁴

A tapioca é um subproduto da mandioca, intitulada pelo sociólogo e cronista Câmara Cascudo como a “Rainha do Brasil”, que ainda explica que “A mandioca vivia nos elementos inarredáveis da alimentação indígena; a farinha e os beijus”. Enraizada na cultura indígena, a mandioca passou a ser consumida também pelos colonizadores. Os europeus descreviam a raiz como um tipo de inhame, porém os inhames só vieram a ser introduzidos no território brasileiro por meio da vinda dos povos escravizados da África. Reconhece-se que essa titularidade era errônea e o produto a qual estavam se referindo seria decerto a mandioca (Cascudo, 2004).

O método de feitura da tapioca (Figura 13) é descrito por Câmara Cascudo (2004) no livro História da Alimentação no Brasil, como:

“No Nordeste o caldo, quando extraído manualmente na primeira operação, é posto num alguidar para “serenar” 24 horas e aí a goma, que não diz tapioca no Sul, concentra-se, depositando-se, finíssima. [...] A goma depositada na primeira água, ou caldo da manipueira, aparece com uma camada superior escura, a borra, e dela fazem uns beijus escuros ou tapiocas pardacentas, saboranga ou sabonga. A goma, sem a borra, seca-se ao sol e é a “goma fresca” para tapioca. Não se secando ao sol, cozinha-se no forno da farinhada e é a “goma seca”, para beijus, para o engomado da roupa. Mais cara que a “fresca”.

Figura 13: Tapioca recheada



Fonte: Google Imagens

⁴ A Lenda da Manioca (lenda dos índios Tupi). Disponível em : <http://www.macvirtual.usp.br/mac/templates/projetos/jogo/lenda.asp>

A construção do documento também abordou a importância das tapioqueiras, enfatizando o trabalho desempenhado por estas no alto da Sé em Olinda (Figura 14). Ao longo dos anos foram sofrendo modificações como os sabores vendidos, as mudanças de fogareiro de barro para o gás, e a diminuição na utilização das frigideiras de ferro mas nenhum desses aspectos influencia na descaracterização e importância cultural da tapioca para o povo Pernambucano. O fomento de eventos como o “Festival da Tapioca” auxilia em uma maior visibilidade e na promoção da conservação dessa cultura. A visão de conservação de um sistema alimentar pode ser compreendida por Montanari (2013. p.171)

“A natureza fortemente estruturada dos sistemas alimentares se reflete em sua tendência de reproduzir os modelos de referência: se num sistema cada modelo ocupa um lugar precioso, o primeiro objetivo será conservar esse lugar.”

Figura 14: Tapioqueiras do alto da Sé em Olinda



Fonte: Google imagens

A produção da ITP da tapioca, se encontra em seus ajustes finais e aponta para um dos dois viés: o reconhecimento do ofício das tapioqueiras ou dos saberes relacionados à produção da tapioca no contexto da comercialização. Ficou ainda, em definição, sobre qual nomenclatura seria utilizada para tratar do bem. A elaboração do documento possibilitou a

pesquisa a respeito da origem do bem e as raízes histórico culturais que a tapioca representa na cultura brasileira. Além do mais, percebe-se a influência e representação feminina na feitura do produto e o grande destaque de comercialização no Alto da Sé .

4.6 Visita ao Terreiro Ilê Axé Talabi, Patrimônio Vivo de Pernambuco.

Além das atividades dentro da instituição, foi solicitada a presença dos membros da Coordenadoria de Patrimônio Imaterial em ações externas e até mesmo em viagens. Em uma dessas ações, foi feita uma visita ao terreiro Ilê Axé Talabi (Figura 15), localizado na cidade de Paulista, e que recentemente recebeu a titulação de Patrimônio Vivo de Pernambuco. O intuito da visita serviu para o acompanhamento e gravação de conteúdo nas redes da Cultura PE, durante a semana da consciência negra. Também durante o evento da Jornada do Patrimônio Alimentar, realizado pela Fundarpe na UFRPE em agosto de 2023, a mãe Lu e a Yabassé Rosimeiry participaram das atividades, ministrando a conferência sobre o tema.

Figura 15- Fachada do terreiro



Fonte: Google Imagens, 2023

Durante a visita, a Yabassé Rosimeiry (Figura 16) ficou responsável por ensinar a feitura do acará⁵ que é utilizado no preparo do acarajé. Na ocasião, consumiu-se apenas o acará sem os elementos que o transformam em acarajé. Corrêa, Cunha e Mendes (2003) descrevem as Yabassés como aquelas cuja função é “fazer toda a comida ritual, a comida que

⁵ Akara =bola de fogo e jê =comer. Desse modo, o significado é: “comer bola de fogo”. (PUC-SP)

vai ser consumida por todos no terreiro, desde os Orixás aos humanos”. Ainda segundo os mesmos autores, a representação das Yabassés é extremamente relevante nos ambientes seja do candomblé seja da umbanda.

Figura 16: Yabassé Rosimeiry sendo entrevistada durante a visita, 2023



Fonte: A autora, 2023

Foram percebidas falas muito marcantes da Yabassé Rosimeiry durante as gravações. Dentre elas, foi relatado que ela já nasceu uma Yabassé, mesmo antes de saber o que significava, já se sentia pertencente ao ambiente da cozinha e a mesma reforça que a sabedoria veio através do orixá. Ainda conforme os relatos, a feitura da comida, segundo ela, “fortalece o orixá e também nos fortalece⁶. Analogamente é possível notar o vínculo que estas mulheres têm com os orixás como elucida Souza (2009):

“Como detentora da colher de pau, guardiã da culinária, ofício recebido desde os primórdios do tempo por todas as mulheres, a Yabassé, de forma especial, tem a função de cuidar das panelas de cada orixá, daí a exigência do seu profundo conhecimento, decorrente dos muitos anos de aprendizado, observância e respeito ao silêncio e a criatividade” (Souza.J, 2009, p.119).

Por se tratar de um ambiente sagrado foi pedido que fossem retirados os sapatos antes de entrar na cozinha. A priori foi gravado a preparação do acará, onde Rosimeiry moeu o feijão fradinho em um pilão de madeira (Figura 17) e posteriormente deu continuidade ao

⁶ Falas extraídas da gravação durante a visita da discente ao terreiro Ilê Axé Talabi.

resto da preparação. A fritura do bolinho no dendê foi feita no fogão a lenha do terreiro. O dendê é o óleo da palma advindo da África Ocidental e com plantações introduzidas no norte do Brasil devido às condições climáticas propícias (Casculo, 2004.p 827), ainda segundo Casculo (2009) salienta-se que o uso do dendê se tornou “indispensável na culinária afro-brasileira”.

Figura 17: Moagem do feijão fradinho



Fonte: A autora, 2023

As comidas de santo representam as particularidades de cada orixá, alguns consomem determinados alimentos e outros não, logo: “Oxalá não aceita dendê, nem sal, nem alimentos que não sejam de cor branca, exceto mel, Iemanjá aceita mel, mas não sal, e assim por diante. (Corrêa, Cunha e Mendes, 2019)”. A simbologia dessa culinária pode ser observada por intermédio da fala do antropólogo brasileiro Raul Lody, que diz:

“A comida representa um ato devocional, cumpre promessas, amplia o sentimento religioso, aproxima o que se idealiza em fé íntima, pessoal, trazendo o mágico, nesse jeito brasileiro de reunir e de interpretar os santos e, assim, estabelecer sistemas de cultos tão particulares (Lody, 2008).”

A visita ao terreiro Talabi proporcionou, na prática, o entendimento da magnitude representada pelas Yabassés, quais os ritos por trás do preparo de uma comida de santo, o cuidado no modo de feitura das comidas, a reverência às entidades e a ancestralidade de um povo. Um fato que chamou a atenção foi uma fala da mãe Lu relatando o preconceito que por

muitas vezes já foi sofrido, principalmente em locais os quais estando com as vestimentas de santo acabou sendo intimidada por outras pessoas. Estar presente no terreiro Talabi foi uma imersão cultural e possibilitou a vivência em um local que nunca tinha visitado, e enfatizou a importância da manutenção dos saberes ancestrais.

4.7 Participação na reunião do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural onde se deliberou o registro das Práticas Socioculturais associadas ao Bolo de Noiva Pernambucano como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco

No âmbito da Gastronomia, o último bem a ser registrado no Estado de Pernambuco foi o bolo de noiva, a Fundarpe esteve presente no evento, sendo também uma oportunidade de atividade dentro do estágio. A reunião ocorrida na Academia Pernambucana de Letras no dia 14 de dezembro de 2023 contou com participação de representantes de órgãos públicos, artistas, confeitadeiras e filhas (os) de confeitadeiras que incansavelmente lutaram para a continuidade da tradição de feitura do bolo de noiva pernambucano (Figura 18).

Figura 18: Cerimônia de apresentação do Parecer Técnico do bolo de noiva, 2023



Fonte: Flickr Fundarpe\Cultura PE

Conforme o sugerido pelo CEPPC, através da resolução lida no dia, o Estado de Pernambuco promoveu, naquele momento, o Registro do seguinte bem cultural: “Registro de Práticas Socioculturais Associadas ao Bolo de Noiva de Pernambuco” (Diário de Pernambuco, 2023). No dia 19 de janeiro foi publicado pela governadora do Estado o decreto que oficializa o reconhecimento do bolo de noiva como patrimônio imaterial de Pernambuco

(ANEXO C).

Dentre as pessoas presentes no evento, estava a boleira Cris Barros que discursou sobre como o bolo de noiva impactou na sua trajetória e de quais maneiras ela segue mantendo viva a tradição (Figura 19). Cris é professora do SENAC e desenvolveu um projeto social para capacitar mulheres na produção de bolos. A boleira foi uma das responsáveis pela solicitação do registro do bolo de noiva, lutando incansavelmente até atingir o seu objetivo de vê-lo ser declarado Patrimônio Imaterial do Estado. Além da produção do bolo em si, grande parte da pesquisa bibliográfica utilizada como referência para a construção dos documentos de patrimonialização veio através de trabalhos elaborados pela professora.

Figura 19: Confeiteira Cris Barros na APL



Fonte: Flickr Fundarpe/Cultura PE

Segundo Barros et al. (2020), o bolo de noiva (Figura 20) está presente fortemente nas festas de casamentos de Pernambuco, muitas vezes, sendo considerado um item de muito significado nesse evento. De origem inglesa, o bolo é feito a partir da utilização de vinho moscatel, ameixa, frutas cristalizadas e coberto de glacê mármore. Devido ao teor alcóolico, pode ser armazenado e consumido tempos depois.

Suas técnicas se diferenciam das demais, as frutas ficam embebidas no vinho por semanas e até meses, antes de sua elaboração, o que vai conferir às frutas um sabor pronunciado, dando ao mesmo uma massa com consistência pesada e maior durabilidade do produto, pois o álcool contido na massa evitará a proliferação de bactérias. Por esta característica, o bolo de noiva pernambucano se torna tradição nos casamentos por ser guardado pelos noivos para ser consumido nos aniversários de casamento principalmente no primeiro ano. O bolo é congelado e conservado devido ao uso do vinho e do doce das frutas secas na massa, sem contar que em sua confecção não leva adição de leite, apenas a

manteiga, como resultado o bolo fica com mais sabor após anos de sua realização, tornando um deleite para quem o degusta, e símbolo da prosperidade da união do casal (Barros et al, 2020).

Figura 20: Bolo de noiva



Fonte: Google Imagens, 2024

A respeito da cultura representada pelo bolo de noiva, a boleira Cris Barros define como:

O Bolo de Noiva Pernambucano é o único bolo do país que carrega três culturas em cima dele! A cultura e tradição do próprio bolo, a cultura da cana sacarina viva nos dias atuais, porque é único, a gente cobre todo bolo com açúcar. É quase dois dedos de açúcar! Isso é cultural nosso. Nós somos um povo doce! Nós somos um povo afetivo. Pernambuco é açúcar! E além de carregar a cultura da cana sacarina, ele carrega a cultura das rendeiras. Sobre o Bolo de Noiva, muitas boleiras tradicionais colocam Renascença, a Renda Francesa, o Richelieu, que nada mais é do que a cultura das rendeiras (Barros, C. 2021).

Nota-se fortemente a presença feminina na produção do bolo de noiva, isso foi percebido durante a reunião da CEPPC, onde grande parte das constituintes eram mulheres e que haviam aprendido a receita com suas mães, avós ou tias. A tradição é passada entre os membros da família, onde cada uma segue preocupada em manter vívida o legado das suas antecessoras. O trabalho dessas mulheres precisa ser amplamente valorizado:

É fundamental compreender e valorizar a educação cultural trazida através das boleiras, que com amor e muita dedicação a sua profissão se preocupa em transmitir seus preciosos conhecimentos para as novas gerações de jovens boleiras, contribuindo assim para a perpetuação da profissão e construção de novas gerações, movidas pela satisfação no ato do saber fazer e saber ensinar (Barros, 2021, p. 46).

O requerimento para o reconhecimento do bolo de noiva como patrimônio foi elaborado pela Alepe em 20 de setembro de 2021 e em dezembro de 2023 o CEPPC apresentou votação favorável ao registro. Assim como o bolo de rolo, reconhecido pela lei 13.436, de 24/04/08, o bolo de noiva é um constituinte identitário da confeitaria pernambucana.

“O bolo de noiva pernambucano torna-se tão vasto e tão significativo que passa a ser sinônimo de afetividade de identidade do povo pernambucano e da cultura gastronômica do Estado, torna-se presença marcante em festas regionais, sociais, corporativas, símbolo marcante na comemoração da felicidade.” (Barros et al, 2020)

A presença no evento da CEPPC foi de grande valia, ilustrando o que estava sendo estudado durante o período de estágio. A cerimônia presidida pelos conselheiros trouxe todo o embasamento teórico pertinente a respeito da efetivação do registro do bem. A presença das mais variadas personalidades, em especial as produtoras do bolo de noiva, proporcionou falas muito marcantes de quem tem colaborado com a manutenção do legado e da tradição de um item relevante da cultura Pernambucana.

4.8 Políticas de patrimonialização desenvolvidas pelas Fundarpe (Entrevista com Marcelo Souza)

Com o intuito de trazer a perspectiva institucional a respeito das ações de patrimonialização desenvolvidas pela Fundarpe, foi realizada uma entrevista com o coordenador de Patrimônio Imaterial, Marcelo Renan O. de Souza, na qual buscou-se relatar o papel desempenhado pela Fundarpe nos recortes relacionados ao patrimônio alimentar.

A priori foi traçada a importância da salvaguarda do patrimônio imaterial. De acordo com Souza, a salvaguarda atende “à necessidade de valorização e preservação dos saberes tradicionais de diferentes povos, que vivem em diferentes contextos culturais”. Neste sentido, Souza afirma que:

No âmbito das políticas de salvaguarda, sejam elas nacionais, estaduais e municipais, a principal direção é na identificação de saberes que se mantenham preservados e que contenham significados ritualísticos, linguísticos, simbólicos, religiosos, e ainda os saberes e fazeres vinculados aos ofícios e, nesse caso, também à gastronomia e saberes alimentares.

A continuidade desses saberes garante os direitos necessários à população e auxilia na manutenção da tradição de um povo, além da preservação da sua identidade. Para Souza, a importância de salvaguardar um bem imaterial se institui como “um instrumento de garantia de direitos de memória, de direitos culturais e de exercício de cidadania cultural e valorização da diversidade”.

Conforme Souza e França (2018), o estado de Pernambuco se destaca como um local que viabiliza ativamente muitos meios de salvaguarda no Brasil. Desse modo, ocorre um “amadurecimento dos instrumentos de identificação”, segundo os autores. Por essa razão, há uma perceptibilidade maior ao local. Para Souza, a Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018 propiciou uma amplitude da atuação social, devido a atuação do Conselho, além de uma produção de efeito administrativo e legal para que: “o estado pudesse estruturar meios de reconhecimento dessas tradições, levando a um registro que tem efeito de priorização de algumas dessas para a aplicação de políticas públicas direcionadas”.

Quanto aos eventos promovidos pela instituição, envolvendo o patrimônio alimentar, a Semana Estadual do Patrimônio Cultural realizada no mês de agosto busca englobar várias temáticas, sendo uma delas a do patrimônio alimentar. Atualmente, a inclusão da Jornada do Patrimônio Alimentar (Figura 21) garante uma maior visibilidade ao tema, além de proporcionar parcerias com outras instituições como o SENAC e a UFRPE, que em 2023, sediaram a Jornada do Patrimônio Alimentar. As temáticas abordadas foram: Culinária Afro-brasileira como Patrimônio Imaterial, Tradições da Culinária Pernambucana como Patrimônio Imaterial e Culinária Indígena como Patrimônio Imaterial (Cultura PE, 2023). Foi destacado por Souza que um dos objetivos da Jornada é promover o “despertar para esse relacionamento que tanto beneficia a manutenção das tradições alimentares”.

Figura 21: Banner da Jornada de Patrimônio alimentar 2023



16ª Semana Estadual do Patrimônio Cultural de Pernambuco
 Memórias do Patrimônio Cultural: entre legados e futuros

2º Jornada do Patrimônio Alimentar
 Integra a programação da 16ª Semana do Patrimônio Cultural de Pernambuco

A Secult PE e Fundarpe, em parceria com os cursos de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE, Faculdade Senac e o Instituto Agrônomo de Pernambuco - IPA, anunciam a 2ª Jornada do Patrimônio Alimentar - Comida cultura e território: salvaguardando saberes e fazeres dos sistemas alimentares

28/08 - 14h às 17h e 29/08 - 9h às 12h e 14h às 17h

Salão de eventos da Faculdade Senac Pernambuco - 22º andar da Faculdade Senac - Rua do Pombal, 57, Santo Amaro. - MANHÃ

Auditório do Ceagri da Universidade Federal Rural de Pernambuco, Campus Sede - Rua Dom Manuel de Medeiros, s/n, Dois Irmãos - TARDE

Programação completa e inscrição
 acesse o QR Code

Fonte: Cultura PE, 2023

A principal parceria da Fundarpe relacionada à temática do patrimônio alimentar está interligada à Assessoria de Gastronomia da Secult PE, no desenvolvimento de estudos e análises técnicas. Como citado, outras instituições também têm efetivado esse papel de parceria, no caso do Senac na elaboração do estudo relacionado ao bolo de noiva e a UFRPE na pesquisa da revalidação da Cartola. Ainda existe a expectativa do recebimento de novos bens a serem registrados, como é o caso do Confeito de Festa, de Limoeiro; Fritada de Aratu, de Igarassu; Caldeirada, de Itapissuma. Importante frisar que, apesar do foco turístico que os bens acabam recebendo, essa não é a principal motivação de registro, mas sim a preservação das tradições.

Interessa-nos não o reconhecimento de pratos com o viés puramente turístico, mas sim a forma como as comunidades cuidam dos preparos, dos insumos, do sistema agrícola e de cultivo, entre outros elementos que conferem à essa parte da gastronomia a relação enquanto patrimônio cultural (Souza).

Ainda durante a entrevista, Souza citou a respeito de Dona Menininha do Alfenim, que foi eleita Patrimônio Vivo, e é considerada a única pessoa no Estado, no segmento da gastronomia, a ser detentora deste título. Mediante um concurso público, são eleitos a cada ano, dez novos Patrimônios Vivos no Estado de Pernambuco. O alfenim é um doce de origem árabe, mas que se faz presente na cultura da cidade de Agrestina, principalmente nas festas

populares católicas, onde os doces são comercializados nas quermesses. Dona Menininha aos nove anos aprendeu o ofício com seu irmão e deu segmento à tradição e apesar de hoje em dia não participar mais do processo produtivo, os seus filhos (Figura 22) e netos dão continuidade à produção (Figura 23) dos doces conforme o que aprenderam com a matriarca. Os doces podem conter formatos de objetos ou de animais (Figura 24) (Cultura PE).

Figura 22: Dona Menininha e filhos



Fonte: Google Imagens

Figura 23: Produção de Alfenim



Fonte: Google Imagens

Figura 24: Variações de Alfenim



Fonte: Google Imagens

Quando questionado a respeito do impacto a curto e longo prazo da preservação de um bem imaterial, foi demonstrado que, muitos temas estão interligados com outras tradições, como é o caso do maracatu que está fortemente presente nos carnavais. Desse modo: “Para a comunidade, esse aumento de oportunidades se volta como incremento financeiro e de

autoestima, o que garante a chegada de jovens que passam a aprender os saberes e manter as tradições.” Já referente a esfera gastronômica: “os princípios de valorizar e garantir incrementos econômicos também impactam na manutenção no interior das comunidades.”

Uma preocupação levantada é a viabilidade desse tipo de patrimonialização como um meio turístico ou apenas de caráter midiático, deixando de lado as comunidades que de fato estariam sendo beneficiadas com esse fomento. Entende-se a importância de mais ações voltadas aos bens, mas que busquem entender todos os processos que estes abarcam. Marcelo continua afirmando que esse tipo de prática é de fato preocupante já que a cultura é apenas levada em consideração dos benefícios comerciais.

Por fim, quando questionado sobre projetos voltados ao patrimônio alimentar, foi destacado que projetos vêm sendo desenvolvidos a partir dos estudos produzidos durante a Jornada de Patrimônio Alimentar, que serve como uma espécie de “formação interna” para os técnicos que trabalham “e lidam com esses estudos e comunidades ao mesmo tempo.”

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência de estágio na Fundarpe trouxe uma nova percepção a respeito dos mais vastos lugares em que se é possível atuar através da Gastronomia. Foi muito significativa a oportunidade vivida em conjunto a um senso de responsabilidade, por estar em uma instituição desse porte. Além disso, o supervisor (Marcelo Renan) e as assessoras (Júlia e Aline) sempre estavam oferecendo um suporte para que eu pudesse entender por quais caminhos seguir durante o período de estágio. Outrossim, sempre era perguntado sobre dúvidas e se recebia feedbacks a respeito do que estava sendo produzido.

Ademais, a vivência dentro de um órgão público tão importante para o Estado de Pernambuco auxiliou a ter maior amplitude e conhecimento a respeito das ações de patrimonialização. Somado a isso, o desenvolvimento de habilidades de escrita e desenvolvimento de trabalhos em grupo propiciou de fato um período muito estimulante e de muito amadurecimento pessoal e profissional. A visita ao Terreiro de Talabi e a presença na reunião do CEPPC sobre o bolo de noiva foram ações externas que agregaram muito ao estágio.

Indubitavelmente, a Fundarpe proporcionou a compreensão, já vivenciada no curso, das muitas áreas que a gastronomia engloba, abrangendo, neste caso, as humanidades e as ciências sociais. Entender que os espaços de cozinha têm a sua notoriedade e o alimento em si é importante, mas faz-se necessário investigar e salvaguardar as tradições que compuseram o resultado final seja de um alimento, do ofício, da produção artesanal ou dos sistemas alimentares. Estas etapas representam a identidade de um povo, a diversidade das tradições e a cultura local. Foi possível notar o papel fundamental a ser desempenhado pela instituição no registro e acompanhamento da patrimonialização de bens.

Dentre as dificuldades encontradas, após a colaboração na escrita da ITP da tapioca, foi sugerido o início de uma pesquisa relacionada à carraspana, que é uma bebida típica da cidade de Arcoverde no sertão Pernambucano e que vem ganhando bastante notoriedade nos festejos juninos da cidade. O supervisor do estágio achou interessante explorar essa temática devido ao fato de ainda não terem recebido algum requerimento, em Pernambuco, relacionado a esse tipo de bebida. Por se tratar de uma produção recente (em torno de 20 anos) foi inicialmente pensado na realização de uma entrevista com a secretária de cultura da cidade.

No entanto, não obtivemos retorno, o que acabou inviabilizando que a pesquisa estivesse pronta no tempo hábil do fechamento do relatório do estágio supervisionado.

Por fim, conclui-se que o estágio é de fato muito agregador, na trajetória de um estudante da Gastronomia, que se possa contribuir com nosso conhecimento através da vivência nos mais variados locais do que muitas vezes nos limitamos a pensar em que devemos atuar. Além disso, o conhecimento das tradições, dos saberes e das maneiras em como se deve pensar, contribuir e agir para a preservação e continuidade destas culturas alimentares auxilia a manter infindável aquilo que está enraizado na memória da identidade cultural de um povo. No decorrer desse cuidado e trabalho, mantendo salvaguardado o passado, preservando no presente e assegurando a continuidade no futuro, é possível testificar o que diria a poeta mineira Adélia Prado: O que a memória ama, fica eterno.

6. REFERÊNCIAS

A FUNDARPE. **Cultura PE.** Disponível em <<https://www.cultura.pe.gov.br/pagina/fundarpe/institucional/a-fundarpe/>> Acesso em: 26 de dez.2023

A GERÊNCIA. **Cultura PE.** Disponível em <<https://www.cultura.pe.gov.br/pagina/patrimonio-cultural/sobre/a-gerencia/#:~:text=A%20Fundarpe%20foi%20criada%20em,Cultura%2C%20em%20abril%20de%201970%2C>>. Acesso em: 10 de dez.2023

AGUINAGA, K. F. S. (2006). **A proteção do patrimônio cultural imaterial e os conhecimentos tradicionais.** In Anais do XV Congresso Nacional do CONPEDI/UEA. Manaus: CONPEDI. Recuperado em 17 de dezembro de 2015, de http://www.publicadireito.com.br/conpedi/manaus/arquivos/anais/manaus/estado_dir_povos_karyn_s_aguinaga.pdf

ANVISA. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: **Ministério da Saúde,** 2004. Cartilha. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>

Acesso em: 25 de jan de 2024

BARROS, Cristianne Boulitreau de Menezes. **A educação cultural a partir do bolo de noiva pernambucano.** Flórida: Dissertação de Mestrado / CHRISTIAN BUSINESS SCHOOL, 2021

BARROS, C. B. de M.; COSTA, S. M. S. da; COUTINHO, D. J. G. **Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano/** Development of gastronomic culture: pernambuco's wedding cake. Brazilian Journal of Development, [S. l.], v. 6, n. 1, p. 71–90, 2020. DOI: 10.34117/bjdv6n1-006. Disponível em:<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/5827>. Acesso em: 4 fev. 2024.

BASTOS, R. L. ; Abreu, M S . **A estratégia do registro de alimentos enquanto patrimônio cultural imaterial: O caso do Brasil.** 2016. (Apresentação de Trabalho/Comunicação)

Bolo de noiva vai virar patrimônio cultural imaterial do estado. **Diário de Pernambuco,** Recife, 15 de dezembro de 2023. Disponível em: <<https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/vidaurbana/2023/12/bolo-de-noiva-vai-vira-r-patrimonio-cultural-imaterial-do-estado.html>>. Acesso em: 15 de jan.2024

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, DF: **Senado Federal,** 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 05 de jan.224

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTI, Ana Katia. Conheça Chris Barros, a chef que luta pela valorização do bolo de noiva pernambucano. **Rede Food Service**, 2023. Disponível em: <<https://redefoodservice.com.br/2023/07/conheca-cris-barros-a-chef-que-luta-pela-valorizaca-o-do-bolo-de-noiva-pernambucano/>>. Acesso em: 18 de jan.2024

CAVALCANTE, Lina Luz; COSTA, Rodrigo Vieira. **Cultura alimentar como patrimônio cultural imaterial: o registro do ofício das baianas de acarajé**. Políticas Culturais em Revista, v. 16, n. 1, p. 107-139, 2023.

CEPPC-PE aprova, por unanimidade, o registro Bolo de Noiva de Pernambuco como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado. **Cultura PE**. Disponível em <<https://www.cultura.pe.gov.br/canal/patrimonio-cultural-2/ceppc-pe-aprova-por-unanimidade-o-registro-bolo-de-noiva-de-pernambuco-como-patrimonio-cultural-imaterial-do-estado/>>. Acesso em: 30 de jan.2024

CHOAY, Françoise. **A Alegoria do Patrimônio**. 3ª ed. São Paulo: Unesp, 2006, 282 p.

COELHO-COSTA, E. R. **Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo**. *Ágora*, v. 18, n. 1, p. 78-86, 2016. Disponível em: (<https://core.ac.uk/reader/228491840>). Acesso em: 29 de jan de 2023

CONSEA. CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Encontros Temáticos Preparatórios da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: Cartas Políticas**. Brasília: CONSEA, 2015.

Corá, Maria Amelia Jundurian. **Do material ao imaterial: patrimônios culturais do Brasil**. 2011. 334 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011.

CORREIA, Líbia Amaral; DA CUNHA, André Victor Cavalcanti Seal; DE FREITAS MENDES, Francisco Fabiano. **UM OLHAR SOBRE OS SABERES DA “YABASÉ”**. In: I SEMANA NACIONAL DE TEOLOGIA, FILOSOFIA E ESTUDOS DE RELIGIÃO, 2019, Rio Grande do Norte. Anais [...]. São Paulo: USP, 1994. p. 16-29.

CSERGO, J. **O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato?** *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011. Editora UFPR

DELLA GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza; SELAU, Maurício da Silva. **A culinária como patrimônio cultural imaterial**. *Revista Cadernos do Ceom*, v. 22, n. 31, p. 45-68, 2009.

Dona Maria do Alfenim. **Cultura PE**. Disponível em: <<https://www.cultura.pe.gov.br/pagina/patrimonio-cultural/imaterial/patrimonios-vivos/dona-menina-do-alfenim>>. Acesso em: 28 de dez.2023

FELICIANO, Paula de oliveira. O patrimônio alimentar brasileiro sobre diferentes salvaguardas- Terra Madre 2020. **Verakis**, 27 de nov. 2020. Disponível em: <<https://www.verakis.com/fundacao/a-comida-na-tela/o-patrimonio-alimentar-brasileiro-sob-diferentes-salvaguardas-terra-madre-2020>>. Acesso em 18 de fev. 2024.

FISCHLER, C. O. B.; Obeso Maligno. In: SANT'ANNA, D. B. **Políticas do Corpo. Elementos para uma história das práticas corporais**. São Paulo: Estação Liberdade, 1995.

FISCHLER, C. (1979). **Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne**. In: Communications, 31, p.189,210.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo, SP: Estação da Liberdade, 2018.

FUNDARPE celebra 50 anos de preservação e fomento ao patrimônio cultural de Pernambuco. **Cultura PE**. Disponível em: <<https://www.cultura.pe.gov.br/canal/fig2023/fundarpe-celebra-50-anos-de-preservacao-e-fomento-ao-patrimonio-cultural-de-pernambuco/>>. Acesso em: 16 de jan.2024

Fundarpe conta sua história de meio século em exposição na Torre Malakoff. **Cultura PE**, 19 de dez.2023. Disponível em: <<https://www.cultura.pe.gov.br/canal/fundarpe/fundarpe-counta-sua-historia-de-meio-seculo-e-m-exposicao-na-torre-malakoff/>> . Acesso em : 20 de jan. 2024.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos : coleções, museus e patrimônios** - Rio de Janeiro, 2007.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Patrimônio Cultural Imaterial : para saber mais. 3. ed. Brasília, DF : **Iphan**, 2012. Disponível em: <http://portal.iphann.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1__parasabermas_web.pdf>. Acesso em 15 de jan.2024.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). **IPHAN**. Disponível em: <<https://www.gov.br/iphann/pt-br>> . Acesso em 10 de dez. 2023.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Patrimônio Imaterial e diversidade cultural: O novo decreto para a proteção dos bens imateriais**. In: Patrimônio Imaterial. Rio de Janeiro: ORDECC, pp. 23-28 (REVISTA TEMPO BRASILEIRO Nº 147 - 2001)

LONDRES, C. (org.). Patrimônio Imaterial. **Revista Tempo Brasileiro. Patrimônio Imaterial**, n. 147. Rio de Janeiro, out./dez., 2001.

MACIEL, M.E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, pp. 49-55, 2005.

Matta R. **El patrimonio culinario peruano ante Unesco: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades.** Berlin: desigualdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America; 2012. 45 p. Working Paper Series, 28.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **O papel do bolo de noiva na cena do casamento como elemento identitário da cultura pernambucana: uma percepção dos grupos do saber, do fazer e de noivas.** Recife: Dissertação de Mestrado Profissional em Gestão Empresarial / Faculdade Boa Viagem DeVry Brasil, 2017.

Ministério da Agricultura. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Disponível em: (https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/Portaria_368.1997.pdf/view) Acesso em: 01 de fev. 2024

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MÜLLER, Elaine; DE FRANÇA, João Paulo. **A "patrimonialização" dos bens culturais de natureza imaterial:** notas a partir das experiências de registro em Pernambuco. Cadernos de Estudos Sociais, v. 24, n. 2. Recife, 2008.

OLIVEIRA, Jacinta et. al. **Perfil dos consumidores de queijo do estado de pernambuco. Congresso internacional da agroindústria.** 2020. 15p. Disponível em: <<https://ciagro.institutoidv.org/ciagro/uploads/1446.pdf>> Acesso em 20 de dez. 2024.

PAQUERAU, Benoit; MACHADO, Giseuda; CARVALHO, Sônia. **O queijo coalho em Pernambuco: Histórias e memórias.** Garanhuns, PE: Ed dos autores, 2016. 146p.

PATRIMÔNIOS DE PERNAMBUCO: MATERIAIS E IMATERIAIS. 4.ed rev ampl, Recife: Fundarpe, 2023.

PERNAMBUCO. LEI Nº 16.426, DE 27 DE SETEMBRO DE 2018. Institui o Programa Estadual de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco. Recife, Pe: **Assembleia legislativa de Pernambuco- ALEPE**, 2018.

Poulain J. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC; 2013. 285p.

Rocha, F. L. (2022). **Àwo Fifè Nlá: comida de santo como cultura afro-brasileira .** *Revista De Alimentação E Cultura Das Américas*, 3(1), 66–87. <https://doi.org/10.35953/raca.v3i1.128>

SANTOS, Diego Gomes dos; PACHECO, Ricardo de Aguiar. Os 40 anos na política cultural do patrimônio Pernambucano (1973- 2013). **mneme- revista de humanidades.** Caicó, v. 16, n. 36, p. 183-200, jan./jul. 2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufrn.br/mneme/article/view/7163>>. Acesso em: 10 de jan.2024

Secult-PE e Fundarpe promovem a 2ª Jornada do Patrimônio Alimentar no Recife.**Cultura PE**, 23 de ago. 2023. Disponível em: <<https://www.cultura.pe.gov.br/canal/patrimonio-cultural-2/secult-pe-e-fundarpe-promovem-a-2a-jornada-do-patrimonio-alimentar-no-recife/>> . Acesso em: 08 de jan. 2024

SILVA, Sabrina Elisângela da. **Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira**. TCC (Tecnologia em Gastronomia)- o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC. Florianópolis, 2018. Disponível em:

<<https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/992/Sabrina%20Elisangela%20-%20TCC%20%202018%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 04 de jan.2024.

Sistema Agrícola Tradicional do Vale do Ribeira agora é Patrimônio Cultural do Brasil. **Portal Iphan**. Disponível em

<<http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4838/sistema-agricola-tradicional-do-vale-do-ribeira-agora-e-patrimonio-cultural-do-brasil>> Acesso em: 28 de dez. 2023

SOUZA, M. R; FRANÇA, J. **Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco**. Recife: Fundarpe, 2018.

ROCHA, Fábio Libório. **Àwo Fifè Nlá: comida de santo como cultura afro-brasileira**. Revista de Alimentação e Cultura das Américas, v. 3, n. 1, p. 66-87, 2022. Disponível em: (<https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/128/64>) Acesso em: 05 de fev. 2024

ANEXO A- ORGANOGRAMA DO PATRIMÔNIO CULTURAL DA FUNDARPE



ESTATUÁRIO
COMISSIONADO
TERCEIRIZADO
ESTAGIÁRIO
VAGO

ANEXO B-INSTRUÇÃO TÉCNICA PRELIMINAR DO QUEIJO COALHO



GERÊNCIA GERAL DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL COORDENADORIA DE PATRIMÔNIO IMATERIAL

Informação Técnica Preliminar CPI-GPPC Nº 000/2023		DATA: 11/12/2023
Identificação do Processo: Parecer inicial sobre a pertinência da abertura de Processo de Registro do Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco, nos seus respectivos Livros de Registro, para o bem cultural denominado: Queijo Coalho .		
Finalidade: Solicita abertura e instrução de processo administrativo que encaminhará ao Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural a proposta de Registro do Queijo Coalho como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco.		
Região de Abrangência do Bem: Estado de Pernambuco	Município(os) ou Localidade(s): Estado de Pernambuco	
Requerente/ Procedência: Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco- ALEPE	Expediente: Ofício da Pres. Nº 441/2023 (40678795)	
	Nº DO PROCESSO SEI: 2000000001.005452/2023-99	
Amparo Legal: Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018, que Institui o Sistema Estadual de Registro e Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, no âmbito do Estado de Pernambuco; Decreto nº 47.129, de 14 de fevereiro de 2019, que Institui o Programa Estadual de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco.		

Este documento apresenta análises técnicas ao requerimento de Registro do **Queijo Coalho**, embasadas na Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018, que institui o Sistema Estadual de Registro e Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, no âmbito do Estado de Pernambuco, sobre as condições de abertura do referido requerimento, bem como instruções acerca dos procedimentos protocolares e normativos ajustados ao RPCI-PE.

Histórico do processo:

A proposta de reconhecimento do **Queijo Coalho** como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco origina-se com o projeto que deu origem à **Resolução nº 1.915, de 21 de agosto de 2023**, de autoria da **Deputada Débora Almeida**, enviada pelo Presidente da Assembleia



Legislativa de Pernambuco, Álvaro Porto, à Secretaria de Cultura do Estado por meio do Ofício Presi nº441/2023 e Anexos 1 (40678795) e 2 (40678795), de 21 de agosto de 2023.

Em julho de 2023, o polo de Gastronomia e Cultura Alimentar da 31ª edição do Festival de Inverno de Garanhuns, (FIG), realizado pela Secult-PE/ Fundarpe, em parceria com a Prefeitura de Garanhuns entre outros parceiros institucionais, promoveu, dentro de sua programação, visitas ao Museu do Queijo de Coalho, localizado na “Cidade das Flores”. O espaço, voltado para a história, e difusão científica da produção do Queijo Coalho e dos produtores e produtoras, vinculado ao Instituto de Tecnologia de Pernambuco ITEP, foi criado em 2019, e chegou a ser contemplado com financiamento da Facepe, por meio do edital de apoio à Divulgação Científica, e assessoria técnica do Espaço Ciência. A equipe do Museu chegou a criar, também, um podcast, disponível na plataforma digital Spotify, chamado “Coalho Cast”, com enfoque na história, sustentabilidade e outras curiosidades acerca da iguaria. A iniciativa configura também como uma forma de difusão e valorização não apenas do queijo em si, mas do seu saber-fazer e do ofício dos queijeiros.

Em agosto do mesmo ano, ocorreram dois momentos que fortaleceram o processo do requerimento de registro da Secult-PE/Fundarpe em relação à produção artesanal e práticas socioculturais do Queijo Coalho. O primeiro foi a visita de Benoit Paquereau, tecnólogo em Laticínios da Escola Nacional das Indústrias leiteiras e Indústrias Agro-alimentares de Surgères - França, referência no processo de Indicação Geográfica do Queijo de Coalho do Agreste pernambucano. Paquereau é, junto com Maria Giseuda Machado e Sonia Carvalho, um dos autores do livro “O Queijo Coalho em Pernambuco: Histórias e Memórias”. Ele também foi responsável por produzir o documentário “O Francês e o Coalho”, disponível gratuitamente na plataforma Youtube, projeto que visa difundir a cultura do queijo coalho pernambucano e que obteve incentivo do Funcultura.

O outro momento foi a 2ª Jornada do Patrimônio Alimentar: Comida, cultura e território: salvaguardando saberes e fazeres dos sistemas alimentares, promovida pela Secult - PE e Fundarpe, em parceria com os cursos de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) e a Faculdade Senac. Na ocasião, a Mesa “Tradições da culinária pernambucana como Patrimônio Imaterial”, teve como debatedora Vânia Lemos, coordenadora de operações do Centro Tecnológico (CT) Laticínios do ITEP, e do Museu do Queijo de Coalho.

SECRETARIA DE CULTURA
 FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
 DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
 Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
 Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br





Além disso, a equipe técnica de Patrimônio Imaterial da Fundarpe recebeu na Gerência Geral de Patrimônio Cultural o produtor de leite, veterinário e coordenador do Sebrae Garanhuns, Moshe Dayan Fernandes, que além de reforçar a importância do Registro do Queijo Coalho, se dispôs a colaborar com a pesquisa.

O Setor de Gastronomia da da Secult, atualmente coordenado por Dianne Gleysse da Silva Sousa, tem realizado constantes atividades em parceria com instituições e atores sociais ligados diretamente ao processo de produção artesanal do queijo. Algumas dessas atividades são a aprovação do projeto sobre a Rota do Queijo Artesanal em Pernambuco que irá facilitar a realização de um mapeamento dos produtores e as condições nas quais se encontram, além de viabilizar um roteiro de visitação e o auxílio no andamento do processo de Indicação Geográfica do Queijo Coalho.

Acerca da nomenclatura deste processo de registro, entende-se que a terminologia “**Queijo Coalho**” pode reduzir a percepção do bem cultural apenas ao seu produto final. Tomando como referência o reconhecimento sobre outras expressões culturais ligadas a atividades e produtos gastronômicos e culinários em âmbito nacional, como o Queijo de Minas (Registrado patrimônio imaterial pelo Iphan em 2008 como “modo artesanal de fazer queijo de minas”), entendemos que o reconhecimento não contempla o produto (o queijo coalho em si), mas o conjunto de saberes e práticas socioculturais associados a seus processos de produção. Destarte, sugerimos nesta Informação Técnica Preliminar a alteração da nomenclatura do processo de registro (e consequentemente do bem a ser registrado) de “**Queijo Coalho**” para “**Registro da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Queijo Coalho**”.

Por fim, reiteramos que observado o marco legal que institui o Registro do Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco, a Lei Estadual nº 16.426, de 27 de setembro de 2018, regulamentada pelo Decreto nº 47.129, de 14 de fevereiro de 2019, tornar-se-á preciso o envolvimento direto dos detentores no processo de patrimonialização deste bem cultural, bem como de adequação da proposta e documentação no que tange a abertura deste processo na Secretaria de Cultura do Estado.

Documento anexado ao processo:

- Anexo I: Mapas e registros fotográficos relevantes relativos à produção artesanal e práticas socioculturais associadas ao Queijo Coalho de Pernambuco.

SECRETARIA DE CULTURA
 FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
 DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
 Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
 Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br





1 – Análise documental

A presente análise concentra-se na observância dos requisitos referentes à adequação documental necessária à abertura de processos de Registro. Neste sentido, consideramos analisar abaixo os seguintes itens: I – Observância dos requisitos estabelecidos na Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018; II - Observância dos preceitos constitucionais e eventuais impeditivos; III – Da anuência dos detentores do bem cultural.

I – Observância dos requisitos estabelecidos na Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018

I.I- Dos requisitos formais aos legitimados para propor a instauração do processo de registro.

O artigo 5º da Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018, dispõe a respeito das partes legítimas para requerer a abertura do processo de registro do PCI-PE, conforme a seguinte redação:

- Art. 5º São partes legítimas para requerer a abertura do processo de RPCI-PE:
- I - a Secretaria de Cultura;
 - II - a Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco;**
 - III - o Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural - CEPPC;
 - IV - o Conselho Estadual de Política Cultural - CEPC-PE;
 - V - a Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco - FUNDARPE;
 - VI - as Prefeituras Municipais;
 - VII - as Câmaras Municipais;
 - VIII - as entidades e associações civis dotadas de personalidade jurídica, sem fins lucrativos, com objeto cultural e com atividades comprovadas na área cultural nos últimos 3 (três) anos; e
 - IX - qualquer cidadão.

Nesse sentido, em consonância com o documento apresentado, Ofício Presidência nº 441/2023, de 21 de agosto de 2023, compreende-se que **Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco – ALEPE**, neste presente momento representada pelo Senhor Deputado Álvaro Porto, Presidente, passará a figurar no presente processo como **entidade requerente legítima** em atendimento ao parágrafo VI do artigo 5º da Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018. Coube a Coordenadoria de Patrimônio Imaterial da Fundarpe realizar a pesquisa inicial para análise e validação da solicitação.

I.II - Dos elementos que devem estar contidos no requerimento de instauração do processo de registro

SECRETARIA DE CULTURA
 FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
 DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
 Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
 Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br





O artigo 6º da Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018, dispõe a respeito da documentação obrigatória para a apresentação dos requerimentos de registro do PCI-PE, conforme a seguinte redação:

Art. 6º Os requerimentos de abertura do processo de RPCI-PE deverão ser dirigidos, por escrito, à Secretaria de Cultura acompanhados da seguinte documentação:

I - Identificação do requerente;

- Assembleia Legislativa de Pernambuco

II - Justificativa do requerimento;

- Anexo I - Consta inserido no Anexo Ofício Pres nº 441/2023 (40678795)
- Anexo II - Consta inserido no Anexo Ofício Pres nº 441/2023 (40678795)

III - Denominação e descrição sumária do bem proposto para Registro, com a indicação dos grupos sociais envolvidos, local, período e forma de atuação.

Para tanto, consideramos analisar a documentação apresentada pela entidade proponente, encaminhada em anexo ao Ofício nº 441/2023 PRES ALEPE (40678795). Consta no Anexo I a justificativa para o Registro do **Queijo Coalho**, e no Anexo II, a cópia do texto original da Resolução, o projeto de Resolução nº 1.915, de 21 de agosto de 2023 que apresentam Relatório, Parecer do Relator e Conclusão da Comissão da ALEPE.

No que se refere ao inciso III do artigo 6º da Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018, - “denominação e descrição sumária do bem proposto para Registro, com a indicação dos grupos sociais envolvidos, local, período e forma de atuação”, observa-se que as informações estão parcialmente inseridas no mesmo texto da justificativa do projeto de resolução, porém, no texto da justificativa, não é possível localizar dados aprofundados para a análise das condições de produção e reprodução cultural, vulnerabilidade e salvaguarda do bem candidato ao Registro.

Sendo assim, a documentação apresentada oferece informações insuficientes como indicações bibliográficas, indicação das condições de participação social dos detentores nos processos de gestão do bem cultural, bem como dados significativos para subsidiar a abertura do processo de Registro do **Queijo Coalho** como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco.



Diante disso, coube a esta Coordenadoria de Patrimônio Imaterial a complementação de informações sobre o bem com base em pesquisa em fontes primárias e secundárias suficientes para o atendimento desta Informação Técnica Preliminar.

I.III – Da anuência dos detentores do bem cultural

No requerimento do Registro do **Queijo Coalho** não há anuências diretamente expressas (assinadas ou em outros meios como áudio e audiovisual) pela comunidade de detentores do bem cultural referentes ao presente pleito. No entanto, é importante reforçar a colaboração e iniciativa por parte de pesquisadores e profissionais da área da produção do queijo coalho junto à Secult-PE e Fundarpe, como acima referido no tópico “Histórico do processo”.

Destacamos que, conforme o Parágrafo V do Art. 6, da Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018, o envio de anuência por parte da comunidade de detentores do bem cultural trata-se de item não obrigatório, e que não impede a análise e a pertinência da candidatura do bem em âmbito estadual. Mesmo em se tratando de não obrigatoriedade, é pertinente o reconhecimento da comunidade detentora/produtora, no intuito da valorização, salvaguarda, transmissão e continuidade do bem.

II – Observância dos preceitos legais e eventuais impeditivos

O Presente requerimento de Registro do **Queijo Coalho** como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco não apresenta, em seu dossiê, indicativos de violação aos instrumentos internacionais existentes em matéria de direitos humanos, em particular à Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948, ao Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais de 1966, ao Pacto Internacional dos Direitos Civis e Políticos de 1966, nem da Convenção nº 169 da OIT - Povos Indígenas e Tribais, de 5 de setembro de 1991 (regulamentado pelo Decreto Federal Nº 10.088, de 5 de novembro de 2019).

Em relação à Constituição Federal da República Federativa do Brasil, promulgado em 05 de outubro de 1988, no seu artigo 216, onde se lê:

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

SECRETARIA DE CULTURA
FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br





- I - as formas de expressão;
- II - os modos de criar, fazer e viver;**
- III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
- IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
- V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

Em relação à Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018, especificamente o parágrafo primeiro do artigo 1º, onde se lê:

§ 1º Entende-se por patrimônio cultural imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural, transmitido de geração em geração.

E no artigo segundo, onde se lê:

Art. 2º Constituem patrimônio cultural imaterial:

- I - os saberes, os conhecimentos e modos de fazer tradicionais;**
- II - as festas e celebrações;
- III - as formas de expressões literárias, musicais, plásticas, cênicas ou lúdicas; e
- IV - os lugares ou espaços de concentrações de práticas culturais coletivas.

De acordo com a legislação supracitada, faz-se legítimo o requerimento de Registro do Queijo Coalho e conseqüentemente, o pleito ao Título de Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco, por se tratar do reconhecimento da contribuição dos modos de criar (saberes e fazeres) que se relacionam com a história social do estado, particularmente ao patrimônio alimentar, bem como das sociabilidades e economia de Pernambuco, atendendo, por conseguinte, à legislação pertinente ao assunto.

2 – Identificação do Bem - Matriz de identificação e priorização.

Matriz de identificação e priorização PRODUÇÃO ARTESANAL E PRÁTICAS SOCIOCULTURAIS ASSOCIADAS AO QUEIJO COALHO	
Qual a Expressão Cultural Identificada?	Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Queijo Coalho
Quais as características do Patrimônio Cultural Imaterial identificam-se nesta expressão cultural?	Os saberes, os conhecimentos e modos de fazer tradicionais; Modos de criar, fazer e viver; técnicas

SECRETARIA DE CULTURA
 FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
 DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
 Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
 Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br



	artesanais tradicionais ligadas à cultura culinária/gastronomia
Quais campos do PCI se associam com a manifestação cultural identificada?	Organização social e comunitária; Saber-fazer; tradição gastronômica e culinária
Quais ameaças e riscos incidem sobre a preservação da expressão cultural identificada?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apropriação pela indústria para produzir em larga escala; 2. Questões higiênico-sanitárias relacionadas ao processamento, manipulação e comercialização inadequados ou inacessíveis para regulação de mercado
Quais seriam as ações de salvaguarda do PCI para a expressão cultural identificada?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apoio e suporte para ações de salvaguarda que permitam a preservação e a valorização do bem; 2. Estímulo ao associativismo local no sentido de transformação do estado em polo de referência do bem cultural. 3. Promoção de editais de fomento para ações de salvaguarda. 4. Mobilização, através de constantes reuniões e encontros entre produtores e demais atores dos diferentes setores conectados à cadeia produtiva do Queijo Coalho, como turismo, cultura e educação, para a valorização dos aspectos tradicionais e de salvaguarda do bem, frente à produção industrial e em massa. 5. Organização de oficinas de transmissão de saberes sobre o método de produção artesanal do Queijo Coalho 6. Organização de oficinas e fornecimento de assistência técnica em relação ao controle sanitário dos rebanhos e ao processo de fabricação artesanal do queijo coalho, visando à sistematização de informações e conhecimentos produzidos de acordo com as instituições técnicas e acadêmicas do Estado. 7. Realização de pesquisas, mapeamentos e inventários participativos, com intuito de



	identificar e mapear produtores e produtoras de Queijo Coalho no estado.
--	--

3 – Leitura de Contexto

Aspectos relativos à produção artesanal de queijo coalho

A gastronomia relaciona-se a questões identitárias, de memórias e corporais prescritivas, geográficas, sendo uma das principais manifestações da cultura de um povo, por isso, aqueles bens que se configuram como referência de tradições e costumes estão relacionados ao Patrimônio Imaterial ou Intangível de determinado grupo.

Tal patrimônio pode se constituir fonte de renda, tanto do ponto de vista turístico, quanto do fortalecimento do pequeno produtor. Na gastronomia, cultura e geração de renda se unem a um só tempo, inserindo o patrimônio no desenvolvimento e no fortalecimento das pequenas economias locais, democratizando a distribuição de renda e aumentando postos de trabalho (IPAC, 2011)

A produção de queijos não tem uma origem pré-definida, relatos associando a sua origem às culturas grega, bíblica, asiáticas e místicas podem ser encontrados. No entanto, quanto ao seu processo produtivo, é notada a influência europeia no desenvolvimento de técnicas de produção e na propagação da cultura do queijo. No Brasil, através da colonização portuguesa, foi dado início a esse processo de cultura do queijo através da vinda do gado Zebu das ilhas de Cabo Verde a partir do século XVI (Paquereau, 2016, p. 24-27).

“O gado vacum, trazido de Cabo Verde, multiplicava prodigiosamente; fabricava-se manteiga e queijo, e do leite se fazia o mesmo uso que na mãe pátria pouco influenciando nisso o clima.”

Acompanhar a historiografia da produção do queijo artesanal, desde sua chegada ao Brasil pelos colonizadores portugueses, adaptadas às matérias-primas e condições geográficas, econômicas e culturais de cada região, e incorporadas aos cardápios locais, significa entender parte da formação da história do país.

De acordo o livro “*Queijo Coalho Artesanal no Nordeste do Brasil*” (2017), os queijos coalhos nordestinos são herdeiros do queijo português, mais especificamente da região da Serra Estrela. Projetando uma atividade de lucratividade e expansão das colônias, em Pernambuco se deu início o processo de interiorização, e mais especificamente, do estado de Pernambuco. Devido ao fato do



gado prejudicar as plantações litorâneas de cana-de-açúcar, este acabou sendo alocado para as regiões agrestinas. O gado inserido na região foi o vacum, que se adaptou bem ao clima e não demandava muitos cuidados (Paquereau,2016). A pecuária nas cidades do Agreste pernambucano dinamizaram a economia, entre outros setores, expandindo a dimensão desses municípios seja em população, seja em geração de renda.

Aspectos relativos a higienização em Pernambuco

Aspectos ligados a higienização do leite e qualidade do gado não eram tratados com preocupação e somente após o ano de 1917, através do Governo de Pernambuco, foi iniciado um controle maior. Somado a isso, a realização da I Conferência Nacional de Pecuária reforçou essa necessidade de fornecer uma maior qualidade do produto a ser vendido. A produção no século XX se concentrava nas casas e as suas vendas eram feitas em feiras livres. Outro aspecto a ser considerado é que o queijo coalho era um alimento visto como de baixa qualidade e estava presente na alimentação das pessoas com um menor poder aquisitivo. Questões como ordenha das vacas em espaços públicos eram bastante comuns, bem como a adulteração do leite, a fiscalização servia para conferir se o leite teria sido adulterado. No entanto, a fiscalização não era tão eficiente (Paquereau,2016).

Ainda existem problemas associados ao controle de higienização do queijo coalho, isso é percebido através de vários estudos relacionados à presença de coliformes nos queijos vendidos. Dentre estes, de acordo com estudo feito por Santos et al. (2020), foi identificada a presença de coliformes termotolerantes em amostras de queijo vendidas na cidade de Garanhuns. Faz-se necessário uma vigilância maior relativa aos processos produtivos do queijo coalho, principalmente por se tratar de uma produção em grande parte de maneira artesanal. A Resolução de Diretoria Colegiada — RDC¹ n° 216, de 15 de setembro de 2004, estabelece medidas a serem empregadas relacionadas ao Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos, desse modo foram criadas normas que estabelecem a qualidade e controle do alimento. Somado às resoluções, há também a Portaria 368/1997², que versa sobre Boas Práticas de Fabricação,

¹ Trata-se de uma regulamentação técnica, proposta pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

² Disponível em :

https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/empresario/Portaria_368.1997.pdf/view



e aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

A legislação contribui para uma maior cautela na fabricação dos produtos e uma fiscalização mais rigorosa. As normas higiênico sanitárias são mais exigentes e fornecem um controle maior dos fabricantes e garante uma segurança microbiológica aos consumidores do queijo coalho.

Aspectos relativos às associações de queijeiros e laticínios

O registro de um bem feito através de selos ou a partir de uma indicação geográfica auxilia bastante no seu processo de preservação, esta caracterização se dá classificando aspectos advindos da sua procedência e trazendo uma diferenciação do produto a ser vendido proveniente de uma determinada região. Isso acaba gerando bastante benefícios tanto para o produtor quanto para o consumidor.

“A Indicação Geográfica (Indicação de Procedência ou Denominação de Origem) é uma das formas mais consagradas de proteger o saber-fazer dos produtores/elaboradores. Trata-se de fortalecer a reputação, o valor intrínseco e a identidade de um artigo que se distingue dos demais postos no mercado, especialmente no contexto de uma economia globalizada e marcada pela padronização dos produtos (MARTINELLI, 2022)”

Pernambuco tem a produção do queijo coalho presente em sua cultura desde o fim do século XX, existiram diversas modificações ao longo dos anos para que este estivesse em conformidade com as normas higiênico-sanitárias. Conforme Paquereau (2016), o modo de fazer o queijo coalho é interligado ao saber ancestral e os aspectos climáticos da região produtora conferem a este produto percepções sensoriais únicas que o definem como um “patrimônio cultural coletivo da sociedade que se enraizou em Pernambuco”. Em 2008 foi iniciada a Associação de Certificação do Queijo Coalho do Agreste de Pernambuco (CQP) contemplando sete empresas de laticínios situadas entre o sertão e o agreste de Pernambuco. A criação da associação possibilitou a definição de algumas determinações e regras como, por exemplo, relativas a quais raças que seriam utilizadas na produção e informações quanto à rastreabilidade do leite.

Somado a produção artesanal, também destaca-se o investimento e o crescimento da produção industrial do queijo coalho. A principal e mais tradicional forma de comercialização do

SECRETARIA DE CULTURA
FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br





queijo coalho, desde o início, é feita através das feiras livres. Neste local, grande parte dos produtos vendidos são oriundos de uma produção artesanal e da agricultura local. Os consumidores passam a ter contato direto com os produtores do queijo e contribuem para a continuidade deste legado. Vale salientar que a produção do queijo de coalho é uma herança cultural presente em Pernambuco e que perpassa por gerações, sendo uma atividade que favorece a agricultura familiar.

“Nos relatos dos produtores rurais, especialmente, das **mulheres produtoras** do queijo coalho caseiro, sobressaem discursos que evidenciam a relevância das atividades queijeiras na definição dos grupos sociais. Esse alimento representa superação diante das dificuldades vivenciadas no sertão, consiste em autonomia na aquisição de renda responsável pela reprodução social da família e possibilita a propagação de saberes, mediante as redes de reciprocidade e convivência. Por esta razão, é possível afirmar que a identidade desses atores foi relativamente construída mediante a intensidade das experiências vivenciadas no campo de reprodução das atividades queijeiras” (SILVA, 2021, grifo nosso).

Sobre o papel feminino na produção artesanal do queijo coalho no Agreste pernambucano, é importante ressaltar a significativa presença das mulheres, que além de se dedicarem ao trabalho doméstico, às pequenas plantações, à criação dos animais, que incluem as “vacas de leite”, também produzem o queijo. Além disso, devido a diversos aspectos históricos, sociais e culturais, as mulheres possuem uma maior preocupação com questões de higiene e, conseqüentemente, assumem maior autonomia e dedicação nesse aspecto relativo à produção do queijo coalho. A administração da comercialização do queijo é outro segmento muitas vezes assumido por papéis femininos.

Em um estudo publicado por Oliveira et al. (2020) pode-se compreender um pouco a respeito do perfil do consumidor de queijos em Pernambuco. Sendo consumido por 95% dos participantes da pesquisa, nota-se o grande destaque que esse produto tem nas mesas dos lares pernambucanos. Segundo o autor, algumas preferências possuem uma grande influência na escolha e compra do queijo, o maior destaque apontado é relacionado ao sabor do queijo. Como citado por Diógenes (2017), as principais motivações do consumo do queijo coalho se associam ao sabor do queijo, a continuidade de um hábito presente desde a infância e a tradição do produto. Incorporado na alimentação Pernambucana, o queijo coalho se mantém como uma tradição pertencente à gastronomia local.

“Os resultados permitiram identificar a força do regionalismo no comportamento de compra e o interesse dos respondentes em manter a sua identidade cultural e os



alimentos que reforçam essa identidade, dentre eles está o queijo coalho.”
(DIÓGENES,2017)

Por se tratar de um queijo feito a partir do leite cru, o seu consumo deve ser feito em um período de até 20 dias. O processo produtivo do queijo coalho se inicia a partir da preparação do leite, sendo avaliado a sua conformidade com as normas sanitárias através de testes. O leite é levado aos tanques para ser feito o processo de coagulação (30 a 40 min). Após o tempo de coagulação o queijo é cortado de duas formas e a massa é mexida, sendo feita a retirada do soro o mais rápido possível para que este não eleve a acidificação do queijo. Durante a enformagem a massa é posta, de forma manual, em moldes retangulares havendo uma trituração da massa e uma prensagem no molde. A prensagem por meio de prensas de inox tem o uso de pesos, sendo feita de maneira rápida (15 a 30 min). A salga do queijo coalho pode ser feita tanto superficialmente quanto durante a enformagem, sendo mais comum de maneira superficial. A posteriori, o queijo coalho é levado a uma sala climatizada com o intuito de sofrer um repouso que dura 12 a 18 horas, após repouso o queijo é embalado a vácuo (Paquereau, 2016).

De acordo com Silva (2021), a feitura dos queijos estão associadas tanto à territorialidade quanto ao processo identitário de determinada organização social. Por se tratar de uma produção majoritariamente artesanal, é tradicional que o conhecimento e a continuidade deste saber seja passada de geração em geração. Na obra intitulada “O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha” de Rachel de Queiroz, é possível, do ponto de vista da autora, ter a descrição do preparo tradicional do queijo coalho em sua casa.

Para o pote grande de leite, de boca bem larga, com capacidade para cerca de cinquenta litros, uma xícara de soro de coalho. Deixa coalhar até marejar o soro em cima. Quando chorar, quebra-se a coalhada rapidamente e cobre-se e deixa-se dez minutos repousando. Então, com uma cuinha [sic], vai-se colhendo o soro até dar meia lata de querosene (mais ou menos dez litros). Leva-se o soro ao fogo, mexendo sempre para não queimar [...]. Quando acabar a espuma, despeja-se o soro fervendo de uma vez na coalhada, que deve ter sido quebrada de novo, rapidamente. Cobre-se a coalhada e deixa cozinhar por quinze minutos. Então, em cima do bloco de coalhada cozida joga-se uma xícara de sal e começa-se a rasgar devagarinho, picando em bolinhas do tamanho de um ovo de pomba. Depois de rasgada, cobre-se e vai se arrumar a prensa. A coalhada deve ir para a prensa ainda morna [...]. Vai apertando devagar a prensa, duas pessoas, uma de cada lado [...]. Vira-se a tardinha. No dia seguinte, tira-se, aparam-se as beiradas e bota-se o queijo na tábua. Com oito dias, se estiver sujo, pode-se se banhar no soro quente. (QUEIROZ, 2000 apud ULLISES, 2017, p. 26)



Apesar de ser bastante consumido no café da manhã dos Pernambucanos, nota-se que a presença do queijo coalho vai muito além e está bastante firmada nas áreas litorâneas de norte a sul de Pernambuco. Os famosos espetinhos de queijo são preparados na brasa, em pequenas churrasqueiras, sendo usualmente servidos com mel de engenho, podendo ou não conter orégano. Evidencia-se a forte consolidação do queijo no litoral pernambucano tornando-se um grande atrativo gastronômico local. Vale salientar a respeito das diversas receitas onde há a presença do queijo coalho, dentre elas pode-se citar : tapiocas, romeu e julieta, baião de dois, croqueta, pirão de queijo, pudim de queijo e servido de acompanhamento a pratos regionais como cuscuz e a macaxeira.

Através de um ranking comparando uma ampla variedade de queijos, o queijo coalho foi classificado em 2023 pelo Taste Atlas como o 39º melhor queijo do mundo. Ao longo dos anos, este tipo de queijo recebeu premiações e medalhas que destacaram a grande significância que esse produto tem não somente para o Nordeste mas para o Brasil inteiro. Destarte, a importância das premiações locais é evidenciada por se tratar de uma forma de fornecer sustento, fomento da produção, preocupação com qualidade do queijo e bem como da valorização do bem.

O 1º Circuito Pernambucano de Queijos Artesanais (2018) teve como vencedor, na categoria queijo coalho, o “Leite Nobre” produzido no agreste pernambucano na cidade de venturosa. O Concurso Regional de Queijos Artesanais de Pernambuco foi um evento promovido pela Assembleia Legislativa de Pernambuco (Alepe) e que no ano de 2018 promoveu a sua segunda edição. Dentre os ganhadores da segunda edição, chama a atenção que mais uma vez o “Leite Nobre” conquistou o primeiro lugar, as demais classificações foram: Queijo Nobre (Venturosa) e o Queijo Rio Branco (Arcoverde). Evidencia-se o papel do Agreste e do Sertão desde o início até a atualidade como sendo um dos grandes propagadores da fabricação do queijo coalho em Pernambuco.

Dentre os materiais utilizados como referência, uma produção audiovisual feita pelo mestre queijeiro francês Benoit Paquereau, o documentário “ O Francês e o Coalho” retrata as perspectivas do Paquereau e os processos produtivos que envolvem o queijo coalho. Paquereau veio até Pernambuco para trabalhar em uma empresa especializada na produção do queijo e este chamou sua atenção por seu processo produtivo estar inteiramente ligado ao clima semiárido e pelo consumo ser feito assado, o que não é comum no seu país de origem. O documentário mostra o papel fundamental que as feiras livres têm na venda do queijo, o saber tradicional do queijo coalho, o trabalho que perpassa gerações e as diversas formas de consumo que o queijo coalho pode oferecer.

SECRETARIA DE CULTURA
 FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
 DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
 Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
 Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br





O livro “ O queijo coalho em Pernambuco. Histórias e memórias” é um projeto de Benoit Paquereau que conta com primor a história do queijo coalho. É falado sobre a técnica ancestral de produção do queijo, a chegada do gado e como este foi levado aos sertões dando início a produção de queijo coalho nessa região do estado, a ampla valorização do queijo, os mecanismos para controle de qualidade e melhora no seu processo produtivo, as associações leiteiras, e o uso gastronômico de um produto tão emblemático. A obra nos ajuda a entender a maneira que o queijo coalho se consolidou como um símbolo da identidade cultural de Pernambuco, importância da preservação e do fomento de ações que dêem visibilidade e protejam todos os processos que envolvem o queijo.

4 – Aspectos referentes à Salvaguarda do Bem Cultural

A culinária como bem cultural é um tema presente nos debates acadêmicos e na vida cotidiana, mesmo antes de 2010, quando as primeiras comidas começaram a ser salvaguardadas pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) (MEDEIROS, 2016, p. 11). Considerando a importância de tal prática cultural para o estado, destacamos a importância do alinhamento com políticas públicas transversais no sentido de alinhar a dimensão cultural com as demais, econômicas e sociais, para a salvaguarda efetiva das práticas e referências culturais ligadas ao **Registro da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Queijo Coalho.**

O reconhecimento do valor cultural dos saberes e da expressividade consubstanciados nos objetos e eventos resultantes de práticas coletivas torna estes resultados objetos de interesse, tanto da esfera local quanto mais amplamente (ARANTES, 2004, p. 16).

Sendo assim, a política de Registro do Patrimônio Imaterial promove a valorização dos saberes e fazeres tradicionais, além de apoiar e fomentar a transmissão do Queijo Coalho para as novas gerações. Portanto, ao se considerar o valor patrimonial da comida, há, por conseguinte, o fortalecimento da nossa cultura e da nossa identidade.

A comida está presente no cotidiano do ser humano, em dias festivos, ciclos religiosos e nas mais diversas expressões populares. Ela é lugar das transformações, de encontros, de revelações e da cultura herdada de geração em geração. Os saberes e fazeres das pessoas constroem a história, formando a sociedade e a cultura. A comida e o comer formam um conjunto de práticas, crenças, símbolos e hábitos que ajudam a compreender e distinguir identidades (MEDEIROS, 2017, p. 11).

SECRETARIA DE CULTURA
 FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
 DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
 Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
 Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br





O queijo coalho é um componente importante nos lares, nas praias, na gastronomia e economia local. Com efeito, este universo envolve diversos profissionais, como queijeiros, agricultores e associações que cuidam das numerosas etapas que compõem esse ritual, além das famílias e amigos e amigos, movimentando a economia local, além de perpetuar e ressignificar as tradições culturais do nosso estado.

5 – Considerações finais

Com base no Requerimento de Registro da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Queijo Coalho, apresentado pela Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco - ALEPE, e após análise de pertinência a adequação do Requerimento aos termos previstos na Lei no 16.426, de 27 de setembro de 2018, convém a esta Coordenadoria de Patrimônio Imaterial apresentar à Fundarpe para atendimento da consulta da Secult-PE, conforme Art. 7º da Lei no 16.426, de 27 de setembro de 2018, por meio desta Informação Técnica Preliminar, a indicação pelo **ACATAMENTO** do requerimento de **Registro da Produção Artesanal e Práticas Socioculturais Associadas ao Queijo Coalho**.

Conforme apresentado ao longo desta Informação Técnica Preliminar, convém indicarmos a necessidade de aplicação de pesquisas de identificação e inventariação do bem cultural como estratégia para o conhecimento, confirmação ou problematização das especificidades deste bem cultural. Cumpre-nos ainda informar que havendo o pleno acatamento da Secult-PE pela decisão ora apresentada, mudar-se-á a designação do processo em tela de “Requerimento de candidatura de registro do bem cultural” para “Processo de Registro”, no qual compete à Fundarpe, conforme art. 8º Lei no 16.426, de 27 de setembro de 2018, a elaboração do Inventário e do Parecer Técnico referente ao Processo de Registro do bem cultural.

Esta é a Informação Técnica Preliminar que apresentamos.

Marcelo Renan Oliveira de Souza
 Historiador
 Coordenador de Patrimônio Imaterial – GGPPC/ Fundarpe
 Matrícula: 989.082-3

SECRETARIA DE CULTURA
 FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
 DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
 Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
 Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br





Júlia de Araújo Bernardes

Antropóloga

Assessora de Patrimônio Imaterial – GGPPC/ Fundarpe

Ayla Milena Amaral Santos

Estagiária – GGPPC/ Fundarpe

Referências bibliográficas:

BARROS, Verônica. **As origens do queijo no Brasil**. Alepe, 23 de set. 2019. Disponível em: <<https://www.alepe.pe.gov.br/especial/?noticia=402711>>. Acesso em: 24 de nov. 2023.

DIÓGENES, Murilo. **A força do regionalismo no comportamento de compra**: um estudo do consumo de queijo do tipo coalho. 2017. 71 f. TCC (graduação em Administração) - Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Economia, Administração, Atuária e Contabilidade, Fortaleza-CE, 2017.

INVENTÁRIO DE PROTEÇÃO AO ACERVO CULTURAL DE MINAS GERAIS - IPAC/MG Brasil. Data Impressão : 10/03/2011 Designação : 1647 - Queijo do Serro.

Disponível em:

<http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/programas-e-acoes/patrimonio-cultural-protetido/bens-registrados/details/2/4/bens-registrados-modo-de-fazer-o-queijo-artesanal-da-regi%C3%A3o-do-serro>

MARTINELLI, Lucas. **O Queijo Coalho do Nordeste do Brasil**: Desafios e possibilidades na construção de uma cadeia de valor cultural na visão de especialistas. Orientador: Flávio Sacco dos Anjos. 2022. 164 f. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2022.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**; Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2ª ed - São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2013.

MORAIS, Maynah Cristina Lucena de. **Avaliação microbiológica de queijos de coalho comercializados em feira livre de município de pequeno porte da Paraíba**. 2019. 28 fl. (Trabalho de Conclusão de Curso – Monografia), Curso de Bacharelado em Nutrição, Centro de Educação e Saúde, Universidade Federal de Campina Grande, Cuité – Paraíba – Brasil, 2019

Museu do Queijo Coalho recebe visitas do 31º FIG. Portal Cultura PE, 25 de jul. 2023. Disponível em : <<https://www.cultura.pe.gov.br/canal/fig2023/museu-do-queijo-coalho-recebe-visitas-do-31o-fig/>>. Acesso em: 20 de nov. 2023

PAQUEREAU, B, P, D; MACHADO, M, G, B; CARVALHO, S, R, N. **Queijo de coalho artesanal no estado de Pernambuco**. In: CAVALCANTE, J, F, M (org.). **O queijo coalho artesanal no nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A, 2016.

Queijo Pernambucano. Disponível em: <<https://www.queijopernambucano.com/>>. Acesso em: 22 de nov. 2023.

SECRETARIA DE CULTURA
FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br





SILVA, José. "Nasci e me criei fazendo queijo": Reprodução Social e Identidade Agroalimentar de Mulheres Sertanejas em Alagoas. XIV Encontro Nacional de Pós Graduação E Pesquisa em Geografia, ISSN: 2175-8875, outubro. 2021. Disponível em: <https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/enanpege/2021/TRABALHO_COMPLETO_EV154_MD1_SA144_ID196616112021120250.pdf>

SECRETARIA DE CULTURA
FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE PERNAMBUCO - FUNDARPE
DIRETORIA DE PRESERVAÇÃO CULTURAL - DPCULT
Rua da Aurora, 463/469, Boa Vista, Recife - PE - CEP: 50.050-000 - Fone (81) 3184.3061
Fax: (81) 3184.3054 - www.fundarpe.pe.gov.br - dpcultural@fundarpe.pe.gov.br



ANEXO C- DECRETO DAS PRÁTICAS SOCIOCULTURAIS ASSOCIADAS AO BOLO DE NOIVA DE PERNAMBUCO

DECRETO N° 56.090, DE 19 DE JANEIRO DE 2024.

Homologa a Resolução n° 008/2023, de 14 de dezembro de 2023, do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural – CEPPC, que conferiu o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco às práticas socioculturais associadas ao Bolo de Noiva Pernambucano.

A GOVERNADORA DO ESTADO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso IV do art. 37, da Constituição Estadual e, tendo em vista o §1° do art. 9° da [Lei n°16.426, de 27 de setembro de 2018](#),

CONSIDERANDO os procedimentos para o registro do Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco, conforme [Lei n° 16.426, de 27 de setembro de 2018](#);

CONSIDERANDO os princípios, objetivos e diretrizes no [Decreto n° 47.129, de 14 de fevereiro de 2019](#), que instituiu o programa Estadual de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco,

DECRETA:

Art. 1° Fica homologada a Resolução n° 008/2023, de 14 de dezembro de 2023, do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural – CEPPC, que conferiu o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco às práticas socioculturais associadas ao Bolo de Noiva Pernambucano.

Art. 2° Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Campo das Princesas, Recife, 19 de janeiro do ano de 2024, 207° da Revolução Republicana Constitucionalista e 202° da Independência do Brasil.

RAQUEL TEIXEIRA LYRA LUCENA
Governadora do Estado

MARIA CLAUDIA DUBEUX DE PAULA FIGUEIREDO BATISTA
TÚLIO FREDERICO TENÓRIO VILAÇA RODRIGUES
BIANCA FERREIRA TEIXEIRA

APÊNDICE- ROTEIRO DA ENTREVISTA COM MARCELO RENAN

Contexto geral: Descrever as principais ações relacionadas a patrimonialização desenvolvidas pela Fundarpe e quais os próximos passos de registros.

1. Qual a importância da salvaguarda do patrimônio imaterial?
2. Como a lei de 2018 impactou na forma de registro de um bem imaterial em Pernambuco?
3. Existe algum evento promovido pela Fundarpe que envolva patrimônio alimentar ?
4. Existem parcerias com outras instituições? Quais? De quais formas elas auxiliam nos processos?
5. Existe a expectativa de receber mais projetos,quais?
6. Há algum patrimônio vivo no segmento da gastronomia?
7. Qual o impacto a curto e longo prazo que a preservação imaterial causa na sociedade?
8. Existe algum projeto da Fundarpe voltado somente ao patrimônio alimentar?