

REPORTAGEM ESPECIAL

Mercado europeu está na mira dos doces de Pelotas

Atividade doceira transformou um legado cultural em ativo econômico estratégico para o Sul do País. Agora, com a perspectiva do acordo de livre comércio entre Mercosul e União Europeia, o setor vislumbra ampliar exportações e inserir os tradicionais doces pelotenses em novos mercados internacionais, combinando patrimônio, agregação de valor e expansão comercial

Álvaro Guimarães, de Pelotas, especial para o JC

O açúcar está presente na vida cotidiana e econômica brasileira desde os primórdios da Era Colonial. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), cada brasileiro consome, em média, 30 quilos de açúcar por ano, o que coloca o País em quarto lugar no ranking mundial de consumo, atrás apenas de gigantes globais como Índia, China e União Europeia. No extremo Sul do País, há um lugar onde essa relação é ainda mais íntima.

Ali, os saberes ancestrais e as receitas seculares deram forma a um modo único de transformar o açúcar em iguarias capazes de conquistar os paladares mais exigentes. Reconhecidos, em 2018, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como Patrimônio Cultural e Imaterial do Brasil, os doces de Pelotas são a engrenagem principal de uma cadeia produtiva dinâmica que busca crescer, conquistar novos mercados e que, a partir do acordo de livre comércio entre o Mercosul e a União Europeia, estende seus olhos para uma inusitada conquista do Velho Continente.

“Até o início do século XX, Pelotas era reconhecida pela indústria do charque, alimento que desde os séculos anteriores era exportado para diversas regiões, incluindo o Nordeste açucareiro. Os navios partiam carregados de charque e retornavam com grandes quanti-

dades de açúcar, que nos casarões pelotenses se transformavam em doces inspirados na tradição portuguesa trazida pelos charqueadores ou seus antepassados. Inicialmente servidos em ocasiões sociais, esses doces finos aos poucos foram ganhando características locais, seja pela adaptação de ingredientes, seja pela forte influência africana materializada no trabalho e na criatividade das doceiras negras”, explica a historiadora Suéllen de Medeiros Cortes.

O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) Produção de Doces Tradicionais Pelotenses, realizado entre 2006 e 2008, pelo Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal de Pelotas

(UFPel), apurou que a tradição doceira local tem suas origens mais remotas no século XVIII.

A partir do século XIX, com a chegada de imigrantes pomeranos, alemães,

franceses, espanhóis e italianos, que se instalaram em colônias encravadas na Serra dos Tapes e investiram na produção de frutas, o repertório doceiro foi incrementado com as compotas, geleias e doces cristalizados. “Durante muito tempo, esse saber fazer ficou restrito às doceiras mais antigas e às doçarias da cidade. Muitas vezes guardado como um segredo”, comenta o chef e professor da Escola Senac Pelotas, Edu Fonseca (foto).

De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), cada brasileiro consome, em média, 30 quilos de açúcar por ano

Leia mais nas próximas páginas »



EDU FONSECA/ARQUIVO PESSOAL/JC