

REPORTAGEM ESPECIAL



Lista de guloseimas protegidas inclui quindim, camafê, bem-casado, ninho, pastel de Santa Clara e olho de sogra, entre outras delícias

Dos cadernos de receitas para o mundo

Patrimônio cultural brasileiro, tradição doceira aposta no acordo Mercosul-União Europeia para expandir exportações

Álvaro Guimarães, de Pelotas, especial para o JC

Os cadernos de receitas passados de geração para geração - e que quase nunca saíam da família - foram a forma encontrada pelas antigas doceiras pelotenses para manter vivas suas descobertas, invenções e inovações culinárias.

No Museu do Doce, administrado pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e instalado em um dos casarões históricos da cidade, pode-se encontrar relíquias deste tipo datadas das primeiras décadas do século XX como, por exemplo, o "Biscoitos da tia Zefa" ou o "Bolo da tia Florência".

A diretora do Museu do Doce, Nórís Leal, explica que era comum esses cadernos serem

montados para mulheres prestes a se casar e circularem entre vizinhas, parentes e amigas. Porém, a maior parte das receitas e conhecimentos permaneceram décadas guardados na memória das quituteiras e repassados oralmente ou através da prática de mãe para filha.

A primeira tentativa de reuni-los aconteceu em 1959, quando a Editora Globo lançou o livro "Doces de Pelotas", organizado por Amélia Vallandro e com prefácio do historiador e cronista porto-alegrense Athos Damasce- no Ferreira.

Em suas 264 páginas, a obra apresenta 12 receitas. O fato de não trazer detalhes sobre tempos ou medidas indica ter sido editado para cozinheiras profissionais ou quituteiras experientes. Na década de 1970, a obra foi republicada, mas nesta edição o nome da cidade foi suprimido do título sem maiores explicações.

No início da década de 1980, o fechamento da Confeitaria Nogueira - então a mais famosa da cidade - desencadeou um sentimento geral de preocupação com a proteção da tradição

doceira pelotense. A partir disso, surgiu a Cooperativa das Doceiras de Pelotas que, com o apoio da prefeitura da cidade, usou a estrutura da confeitaria fechada, para dar início à primeira iniciativa de produção de doces tradicionais em larga escala. O grupo formado inicialmente por 50 doceiras passou a abastecer o comércio local, a formar mão de obra e, desse modo, popularizar as receitas.

PATRIMÔNIO NACIONAL

O processo decisivo para que o doce de Pelotas se tornasse mais do que uma marca, mas um patrimônio local e nacional, começou em 2005, quando a Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) e a Secretaria Municipal de Cultura apresentaram um pedido oficial de reconhecimento ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Com recursos do Programa Monumenta do Ministério da Cultura, foi financiado o estudo para o Inventário Nacional de Referências Culturais Produção de Doces Tradicionais Pelotenses, a cargo da UFPel. O levan-

tamento abrangeu, também, os municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu, todos colônias emancipadas de Pelotas.

Concluído em 2008, o estudo percorreu um longo caminho pelo IPHAN até ser analisado e aprovado na 88ª Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, realizada em 15 de maio de 2018, quando as Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas foram inscritas no Livro dos Saberes e passaram a ser consideradas Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

As tradições anotadas englobam receitas e métodos, e não se limitam aos doces finos, mas também abarcam os doces em pasta, os cristalizados, as geleias e as compotas característicos das zonas coloniais.

A lista de guloseimas protegidas inclui os tradicionais quindim, camafê, bem-casado, ninho, pastel de Santa Clara, olho de sogra, pessegada, abóbora cristalizada, pêssego e figo em calda e bolo de noiva, entre outras delícias.

Berola: a marca

Com 38 anos de existência, a Confeitaria Berola conseguiu romper as barreiras do mercado local. A empresa, batizada em homenagem a uma das doceiras mais famosas de Pelotas, Berolândia Lusche - cujos doces eram requisitados até por presidentes da República -, tem hoje 15 lojas espalhadas entre o Rio Grande do Sul e Santa Catarina, em um modelo de negócio baseado em parcerias comerciais.

"Trabalhamos com parcerias, não são franquias. Todos eles usam a marca Berola e, por contrato, devem vender o que a fábrica Berola produz. O que não oferecemos esses parceiros podem adquirir de outros fornecedores", explica Daniela Falavigna dos Santos, uma das atuais proprietárias.

Assim, é possível encontrar doces da Berola em cidades gaúchas como Rio Grande e Farroupilha e até catarinenses, como Garopaba, Balneário Camboriú, Joinville e Florianópolis.

A solução para resolver o problema da logística e possibilitar a expansão do negócio veio de dentro da

Cozinheiras africanas

Coordenador dos cursos da área de Gastronomia do Senac Pelotas, o professor Edu Fonseca ensina que a tradição dos doces portugueses recebeu forte influência africana ao desembarcar na região em meados do século XVIII.

"Há essa ideia de que o doce é português, mas o doce foi português enquanto era preparado em Portugal. No momento em que atraca em Pelotas, esse doce não chega sozinho. Ele chega com uma cultura portuguesa, mas não são os portugueses que vão fazê-



Receitas, ingredientes e modos de