

RECONHECIMENTO DE PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS NA IDEALIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR LOCAL: O PÃO BOLACHÃO DE SÃO BORJA (RS)

Recognition of gastronomic productions in the idealization of local food heritage: the bolachão bread of São Borja (RS)

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva¹, Beatriz Carvalho Tavares², Aline Prestes Roque³, Flávia de Araújo Pedron⁴ & Alessandra Aramburu Kunst⁵

RESUMO

Os componentes do comer podem compor patrimônio cultural imaterial, identificando recortes sociais, culturais ou geográficos de um território. A proteção desses elementos preserva a herança cultural geracional, impulsiona o desenvolvimento econômico por meio da relação entre a gastronomia e o turismo. Nesse contexto, este estudo objetiva analisar a representatividade do pão bolacha para a cultura de São Borja (RS) por meio de sua presença em padarias do município. O estudo se caracteriza como qualitativo, descritivo e exploratório. Como método, envolveu a revisão bibliográfica e pesquisa de campo por meio de entrevistas semiestruturadas com proprietários de padarias locais. A interpretação dos dados foi realizada por meio da Análise de Conteúdo Categorical, abordando características econômicas e socioculturais. Os principais resultados apontam a relevância do pão bolacha sobre outros produtos panificáveis no comércio são-borjense, além de particularidades do preparo e consumo, como técnicas culinárias, presença no cotidiano e o sentimento de pertencimento da população local. Conclui-se que o pão bolacha pode efetivamente refletir e preservar a cultura alimentar de São Borja, contribuindo para o reconhecimento e salvaguarda do patrimônio alimentar regional.

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomia; Cultura Alimentar; Identidade Territorial; Panificação; Fronteira Oeste.

ABSTRACT

The components of eating can constitute intangible cultural heritage, identifying social, cultural, or geographical aspects of a territory. The protection of these elements preserves generational cultural heritage and drives economic development through the relationship between gastronomy and tourism. In this context, this study aims to analyze the representativeness of

¹Camila Nemitz de Oliveira Saraiva – Mestre. Docente no Instituto Federal Farroupilha, São Borja, RS, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3404826635190816>. E-mail: camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br.

²Beatriz Carvalho Tavares – Mestre. Docente no Instituto Federal Farroupilha, São Borja, RS, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4854211250240424>. E-mail: tavaresbe5@gmail.com.

³Aline Prestes Roque – Mestre. Docente no Instituto Federal Farroupilha, São Borja, RS, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9839321312317486>. E-mail: aline.roque@iffarroupilha.edu.br

⁴Flávia de Araújo Pedron – Mestre. Docente no Instituto Federal Farroupilha, São Borja, RS, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8885347758936991>. E-mail: flaapedron@gmail.com.

⁵Alessandra Aramburu Kunst – Graduada. Discente egressa do Instituto Federal Farroupilha, São Borja, RS, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1237631515408808>. E-mail: alessandra.2022008706@aluno.iffar.edu.br.

the bolacha bread for the culture of São Borja (RS) by examining its presence in the city bakeries. This study is characterized as qualitative, descriptive, and exploratory. The methodology involved a bibliographic review and field research through semi-structured interviews with local bakery owners. Data interpretation was conducted using Categorical Content Analysis, addressing economic and sociocultural characteristics. The main results highlight the significance of bolacha bread over other baked products in São Borja's commerce, along with its preparation and consumption particularities, such as culinary techniques, presence in daily life, and the local population's sense of belonging. It is concluded that bolacha bread can effectively reflect and preserve São Borja's food culture, contributing to the recognition and safeguarding of regional food heritage.

KEYWORDS

Gastronomy; Food Culture; Territorial Identity; Bakery; Western Border.

INTRODUÇÃO

A alimentação desempenha um papel fundamental nas sociedades, proporcionando o compartilhamento de valores, um despertar de afetividades e o fortalecimento de relações identitárias (Montanari, 2008). Conceito complexo, fluido e plural, a identidade é percebida como construção social e processo cultural, a partir das relações dos sujeitos com sua realidade (Requier-Desjardin, 2019). Sua relação com a alimentação é influenciada pela localização geográfica, podendo ser modificada conforme particularidades sociais, culturais, econômicas, étnicas, religiosas, ambientais e territoriais (Flandrin & Montanari, 1998; Requier-Desjardin, 2019).

A patrimonialização, ou seja, o reconhecimento dessas características culturais como emblemáticas de uma localidade, auxilia na formação e fortalecimento da identidade territorial (Requier-Desjardin, 2019). Nesse contexto, produções agroalimentares, técnicas culinárias e pratos simbólicos podem refletir essas particularidades geográficas e sociais, reforçando tradições geracionais que conformam determinada cultura alimentar e gastronômica. Ao serem patrimonializados por meio da proteção legal que vincula sua produção a uma área geográfica específica, garantem a autenticidade e a qualidade associadas ao saber-fazer local. Esta proteção não só preserva a herança cultural, mas também impulsiona o desenvolvimento econômico por meio da estreita relação entre gastronomia e turismo (Pamukçu, Saraç, Aytugar, & Sandikçi, 2021).

A gastronomia no turismo transcende a mera satisfação de necessidades alimentares, assumindo papéis como a materialização de experiências através de souvenirs gastronômicos e, em alguns casos, tornando-se o principal atrativo de uma viagem. Esse fenômeno não só valoriza produtos e saberes locais, mas também promove o reconhecimento de certos alimentos como patrimônios culturais, refletindo a importância desses produtos na identidade e na história das comunidades. Esse reconhecimento, inicialmente percebido pela comunidade local, é fundamental para que tais produtos sejam integrados ao turismo e registrados formalmente como patrimônio cultural (Gimenes-Minasse, 2015).

Nesse contexto, é elencado para a investigação desse estudo o pão bolacha, também conhecido como bolachão ou ainda apenas por bolacha. Assim como outros pães, essa produção culinária se destaca por traduzir o cotidiano alimentar popular em diferentes refeições e momentos de comensalidade na cidade de São Borja (RS) (Saraiva & Meza, 2020; Martini, Escobar, & Kaminski, 2016; Silva & Coelho, 2020). A acessibilidade dos ingredientes, simplicidade da receita e sabor característico o difundem na cultura alimentar local (Meza, 2020).

Recorte geográfico do estudo, o município de São Borja está localizado ao oeste do estado do Rio Grande do Sul - Brasil. É considerado o primeiro povoado dos Sete Povos das Missões, da segunda fase de implantação das reduções jesuíticas, e sua fundação ocorreu em 1682, por padres jesuítas e indígenas (Padilha, Oliveira, & Duval, 2017). Em sua economia, se destacam as atividades relacionadas à agricultura e à pecuária (Data MPE Brasil, 2021), o que influencia diretamente nas práticas alimentares e na consolidação de produtos típicos preparados com insumos locais.

Nesta localidade, observa-se que o bolachão se destaca e se distingue de outros tipos de pães consumidos na região. Isso se justifica em virtude das técnicas culinárias empregadas em sua produção e dos ingredientes que conferem suas características singulares. Diante disso, surge a indagação sobre se o pão bolacha é um elemento representativo da identidade da comunidade são-borjense e, conseqüentemente, se os empresários do ramo da panificação locais reconhecem a sua importância enquanto componente identitário da cultura regional. Portanto, o objetivo principal do artigo é analisar a representatividade do pão bolacha para a cultura de São Borja por meio de sua presença em padarias do município.

Essa pesquisa consiste em um recorte do estudo em andamento sobre o pão bolacha de São Borja, no contexto do Projeto de Pesquisa "Patrimônio Alimentar: o pão bolacha como produto representativo de uma cultura - Parte II", registrado no Edital 013/2023, do Instituto Federal Farroupilha (IFFar). Até o momento, foram conduzidas entrevistas com proprietários de padarias que produzem e comercializam a bolacha no município, com padeiros aposentados e em atividade, assim como, com famílias tradicionais envolvidas no ramo da panificação local. Futuramente, está prevista a realização de entrevistas com os proprietários de estabelecimentos comerciais, como mercearias e supermercados, que também comercializam o pão bolacha. O estudo será concluído com a aplicação de questionários direcionados à comunidade local, com o objetivo de alcançar as metas estabelecidas pelo projeto.

REFERENCIAL TEÓRICO

BREVE HISTÓRIA DO PÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO DO BOLACHÃO DE SÃO BORJA

O pão é um alimento milenar, reconhecido como componente alimentar básico na dieta de diferentes povos, lugares e países (Jacob, 2003). Sua origem, de acordo com Rubel (2011), remonta a milhares de anos atrás e está intimamente ligada ao desenvolvimento da sociedade sedentária, da agricultura e da domesticação de cereais. Os primeiros registros da produção de pão remontam ao período Neolítico, quando os seres humanos começaram a cultivar plantas como trigo, cevada, centeio e milho (Rubel, 2011).

Acredita-se que a descoberta desse preparo alimentício tenha ocorrido por acidente, quando grãos armazenados úmidos começaram a fermentar e formaram uma massa que, ao ser cozida, produziu uma espécie primitiva de pão. Com o tempo, as técnicas de produção foram refinadas e ele se tornou um alimento básico em muitas culturas ao redor do mundo (Rubel, 2011).

Entre 9000 e 4000 a.C, surgiram os primeiros grupos humanos com modos de vida sedentários, dando início aos primeiros cultivos de cereais e à elaboração rudimentar da farinha. Os egípcios, por volta de 3000 a.C, descobriram técnicas de fermentação, produzindo os primeiros pães crescidos e desenvolvendo fornos para assá-los. Os gregos, por volta de 500 a.C, aperfeiçoaram a moagem dos grãos e expandiram as técnicas de fermentação, produzindo uma variedade de pães aromatizados e recheados. Os romanos aprimoraram o cultivo de cereais e expandiram seu comércio, popularizando o consumo. Com a queda do Império Romano, houve escassez de trigo

na Europa, evidenciando a ampla difusão do pão na época. Na Idade Média, diferentes tipos de pães passaram a ser elaborados, refletindo as distinções de classe social (Canella-Rawls, 2020). O pão evidenciava de maneira marcante as disparidades entre as classes sociais na sociedade (Sebess, 2014).

Na época da expansão marítima, representada pela colonização e invasão europeia de países além-mar, os alimentos precisavam ter alta durabilidade. Um dos alimentos imprescindíveis nestas embarcações, eram os biscoitos, um tipo de pão que era seco e duro. Era encontrado no formato quadrado, retangular ou redondo. Depois de pronto, o pão retornava ao forno para perder a umidade e aumentar a sua durabilidade. Como sua consistência era muito rígida e poucos eram privilegiados com dentes saudáveis, os biscoitos eram umedecidos no vinho ou na água, para que as pessoas pudessem comê-los (Dias Lopes, 2008).

No contexto brasileiro, os primeiros pães produzidos não tinham como ingrediente o trigo, mas sim a própria base alimentar indígena: a mandioca (Freixa & Chaves, 2009). A chegada do cereal no país data do século XVI, após o período de ocupação do continente americano por povos europeus, ainda que necessitasse adequações climáticas para seu plantio (Freixa & Chaves, 2009). Com a influência de outras culturas, tecnologias e produções agroalimentares foi possível ampliar as fontes de produção e consequentes resultados panificáveis, destacando-se, no contexto comercial atual, os pães fermentados de trigo (Canella-Rawls, 2020; Sebess, 2014).

Discorrer sobre o pão representa uma abordagem interpretativa da história, uma vez que cada nação e localidade têm suas próprias narrativas associadas a este elemento alimentar fundamental (Fernandez, 2009). A diversidade de ingredientes e técnicas culinárias aplicadas à panificação promove um cenário rico de resultados. A variedade de tipos de pão encontrados globalmente não apenas espelha as disparidades culturais, mas também reflete as particularidades geográficas, climáticas e socioeconômicas das áreas onde são confeccionados (Canella-Rawls, 2020).

No caso do pão bolacha (Figura 1), objeto deste estudo, ele aparece como uma adaptação ao pão uruguaio Gajeta (Figura 2). Silva e Coelho (2020), assim como Saraiva e Meza (2020), também mencionam as origens do pão bolacha à proximidade com o território uruguaio. Assim, citam também outros nomes pelo qual é designado: bolachão, bolacha, biscoito de campo, biscoito da vovó sentada, *gajeta* e *galleta*.

Saraiva, C. N. de O., Tavares, B. C., Roque, A. P., Pedron, F. de A., & Kunst, A. A. (2025). Reconhecimento de produções gastronômicas na idealização do patrimônio alimentar local: o pão bolachão de São Borja (RS). *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170303.
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170303>

Figura 2. Pão bolacha



Fonte: Acervo das pesquisadoras, 2024.

Figura 3. Gajeta



Fonte: Acervo das pesquisadoras, 2024.

A identidade fronteiriça do pão bolacha também é confirmada em Dias Lopes (2008) que menciona existir na fronteira do Rio Grande do Sul com o Uruguai, um preparo que lembra o bolachão. Consiste em um biscoito mais seco, duro e longo, também resistente para abastecimento dos locais e dos viajantes e este biscoito recebe o nome de “biscoito ou galleta del campo”. No estudo de Almeida (2018) que investiga os produtos gastronômicos em comum na região de divisa entre Jaguarão (BR) e Rio Branco (URU), o produto mais lembrado pelos entrevistados foi o Pão Gajeta (com essa grafia).

Já na região fronteira entre Brasil e Argentina, a presença do bolachão aparece na pesquisa de Rillo (2023, p. 69) que aborda a culinária das antigas estâncias de São Borja. Ela revela que nessas estâncias “era feito pão caseiro, mas comprava-se também, o bolachão nas padarias da cidade, o qual vinha em bolsas brancas de tecido rústico”. A presença na cidade se mantém até os dias atuais e está tão enraizado na cultura local, que é tema deste estudo.

O pão bolacha ou bolachão, assim delimitado, representa um alimento essencial da principal refeição do dia, o café da manhã, como também pode ser apreciado e consumido em lanches e outros momentos do dia a dia dos são-borjenses. Sua receita simples e ingredientes acessíveis, como a farinha de trigo, água, sal, fermento, gordura animal, fizeram dele uma opção popular para a população em geral. Apresenta-se em formato de “V”, é bem assado, obtendo uma crosta ligeiramente crocante e um miolo macio. Por este fato, torna-se o preferido dos clientes por sua textura e por seu aroma característico, por ser utilizada banha suína na sua preparação, o que lhe confere um aroma e sabor diferenciados (Saraiva & Meza, 2020). Para a sua cocção, utiliza-se o método de calor seco, onde é assado por convecção no forno movido a gás ou, em estabelecimentos mais tradicionais, à lenha. É pouco denso e, por vezes, possui pequenas bolsas de ar no seu interior; sendo que a sua coloração é marrom claro, levemente dourado, com o sabor salgado.

De acordo com os estudos de Silva e Coelho (2020) o bolachão é o segundo produto alimentar mais citado pelos são-borjenses quando perguntados sobre qual o prato ou preparo que consideram que melhor representa os hábitos alimentares dos cidadãos no município de São Borja, ficando atrás apenas do peixe frito. Isso demonstra que ele é muito apreciado pelos munícipes e é considerado um produto que faz parte da cultura alimentar local. Essa afirmação é corroborada pelo fato de que, ao perpetuar costumes e hábitos alimentares, contribuem para a formação de tradições e a consolidação das identidades (Peccini, 2011).

TERRITÓRIO, CULTURA ALIMENTAR E PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

Com o contínuo desenvolvimento humano, os hábitos alimentares evidenciados assumem uma importância significativa. De acordo com Maciel (2001), entende-se que a alimentação extrapola o suprir das necessidades básicas, funcionando como um marcador de identidade, intrinsecamente ligado a uma cadeia de significados. Dessa forma, é possível abordar as cozinhas sob uma perspectiva territorial, associadas a uma nação, território ou região específica.

O território é um produto social que se desenvolve ao longo da história e mobiliza um sistema complexo de atores. Nesse processo de construção emerge um conjunto social composto por recursos e estilos de vida de pessoas presentes em determinado espaço geográfico, aliados a uma rede de instituições e estruturas organizacionais políticas e empresariais que contribuem para uma certa coesão e construção da sociedade (Di Méo, 2014). Essa ligação dos indivíduos com o território surge como resultado de um afeto baseado na percepção de identidade, no estabelecimento de vínculos locais e no apreço pelas características tangíveis e intangíveis distintivas do local (Requier-Desjardin, 2019; Turnes; Sampaio; Sautier & Guzzati, 2022).

No processo de transformações contemporâneas, a criatividade e inovação atuam na gestão dos recursos territoriais (Landel & Pecqueur, 2016). Nesse contexto, a abordagem do patrimônio cultural emerge como uma estratégia central no processo de desenvolvimento local e olhar sobre a atividade turística. O enfoque patrimonial busca valorizar as expressões coletivas de identidade através de um olhar inovador e nostálgico do passado que, de muitos modos, está sendo recuperado, reinterpretado e recriado mediante processos de patrimonialização de valores tidos como de autenticidade e tradição (Beber & Gastal, 2020).

Desde 2008, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura (UNESCO) mantém uma lista com bens culturais imateriais de todo o mundo. E assim, o título de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade é dado para aspectos culturais intangíveis de diversos países, locais ou cidades para valorizar suas tradições, fazeres, hábitos, ofícios, celebrações, rituais, entre outros. Sendo uma forma de tornar essas culturas conhecidas pelo mundo e estimulando que essa herança seja preservada em seu local de origem, salvaguardando-a para as futuras gerações.

Na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2003), documento publicado pela UNESCO, o patrimônio cultural imaterial é definido como:

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 (2003, s.p.).

Nacionalmente, o órgão que registra esses bens é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Observa-se que os alimentos reconhecidos como patrimônio salvaguardam toda uma identidade e cultura alimentar regional, tornando-a acessível aos demais locais do mundo. Sendo assim, a UNESCO reconheceu e incluiu na sua lista de Patrimônios Culturais Imateriais da Humanidade, produtos culinários, culturas e costumes alimentares de diversas regiões do mundo e alguns deles dizem respeito à área da panificação, que é o foco deste estudo.

Estes são identificados como o *lavash*, que é um pão-folha preparado no sul do Cáucaso e na Ásia Ocidental, o pão de gengibre produzido e decorado na Croácia, o baguete francês, pão tradicional da França, os pizzaiolos napolitanos e os modos de preparar e assar a pizza, preparo típico italiano. Estes preparos, técnicas e modos de saber-fazer se juntam a uma lista de outros bens imateriais que valoriza e preserva modos de preparo históricos da gastronomia mundial.

A utilização do pão ou de formas de preparos de panificáveis como exemplo ilustrativo de como um alimento pode enriquecer e valorizar a cultura local sugere também sua função como indicador geográfico, contribuindo para a preservação e promoção dos patrimônios gastronômicos. Além disso, segundo Maciel e Moreira (2019), determinados elementos da cultura alimentar são selecionados para representar a cozinha de um grupo em questão. Esses elementos são cuidadosamente escolhidos por serem percebidos como os mais distintivos e característicos, tornando-se emblemáticos e contribuindo para a formação de uma "cozinha emblemática". Essa "cozinha emblemática" é projetada para ser singular e única, capaz de proporcionar reconhecimento externo do grupo por outras comunidades e, internamente, fomentar um sentimento de pertencimento.

Nesse sentido, a mobilização da comunidade são-borjense e das instituições locais para fundamentar a proposição do pão bolacha como um produto identitário tem o potencial de conferir um traço distintivo à cidade histórica de São Borja. Essa iniciativa pode ampliar a identidade da cidade para além das designações preexistentes, como Terra dos Presidentes, Primeiro dos Sete Povos das Missões ou Capital do Fandango. Esse esforço pode contribuir para estabelecer uma identidade gastronômica específica para a cidade e destacar sua rica diversidade cultural. Em consonância com as perspectivas de Maciel e Moreira (2019), que

esclarecem que a constituição de uma culinária típica implica na elaboração de pratos nos quais as práticas culinárias se entrelaçam com o senso de pertencimento a um determinado grupo.

Ao captar essa característica emblemática pelo olhar externo, promovido pelo reconhecimento patrimonial, mas também pela atividade turística, reconhece-se a vasta diversidade cultural, social, histórica e biológica que conforma o território (Souza; Roque; Saraiva, 2024). O enraizamento cultural desses produtos os torna elementos significativos no imaginário dos turistas que visitam essas regiões. Assim, esses produtos constituem recursos do território, imbuídos de características que os tornam atrativos. A valorização dos produtos agroalimentares reconhece tanto o saber-fazer das receitas tradicionais locais quanto a produção primária dos insumos utilizados nestes preparos. Kesimoglu (2015) enfatiza que a análise do potencial gastronômico de destinos fornece soluções para aprimorar a realidade local. Essa multiplicidade de oportunidades permite que um destino possua atrativos que contemplem elementos autênticos, fator com potencial para atrair um fluxo de visitantes em busca de experiências em realidades distintas da sua (Ministério do Turismo, s.d.).

Nesse contexto, quando uma comunidade possui um bem ou conhecimento cultural alimentar profundamente enraizado em seu território, gerando um forte sentimento de pertencimento, essa característica ultrapassa a dimensão local e transforma-se em uma qualidade latente, perceptível por indivíduos pertencentes a outras realidades (Souza; Roque; Saraiva, 2024). Essa dinâmica torna-se evidente em destinos turísticos que são reconhecidos por sua atratividade cultural, especialmente no que concerne à gastronomia. Potencialmente, todo sistema alimentar pode constituir-se em um atrativo turístico, abrangendo desde os processos de produção agrícola e pecuária, passando pelos locais de produção e comercialização de alimentos, até os estabelecimentos de alimentação fora do lar e eventos gastronômicos. Os atrativos gastronômicos podem ser representados por espaços com diferentes características e finalidades, que podem ser oferecidos de maneira simultânea e em diversas formas em um destino turístico (Gimenes-Minasse, 2023).

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O universo de análise da pesquisa compreende o município de São Borja, localizado na Fronteira Oeste do RS. A extensão territorial do município abrange 3.616,690 km², enquanto a população

estimada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para o ano de 2022 é de 59.676 pessoas. A Figura 3 ilustra a localização do município em vermelho no mapa do estado.



Fonte: São Borja – AMFRO – Associação dos Municípios da Fronteira Oeste – RS.

11

O delineamento metodológico empregado para a coleta de dados é dual, combinando abordagens qualitativas e quantitativas, com um viés descritivo e exploratório. A pesquisa se utiliza de procedimentos bibliográficos e de campo para sua condução. A abordagem qualitativa é empregada para a obtenção de dados subjetivos, visando capturar o sentimento de pertencimento da comunidade local de São Borja em relação ao pão bolacha. Já a abordagem quantitativa é adotada para apresentar dados numéricos referentes ao consumo deste produto. Enquadra-se como uma pesquisa exploratória e descritiva onde serão descritos os dados de consumo e as práticas alimentares relacionadas ao bolachão no referido município.

Para atender os objetivos propostos, inicialmente, foi desenvolvida a pesquisa bibliográfica em livros, artigos e periódicos, além de material disponibilizado na internet (Gil, 2017). Posteriormente, foi realizada uma pesquisa de campo por meio de entrevistas semiestruturadas, tendo como sujeitos deste estudo os proprietários ou gerentes ou funcionários chefes de padarias, ou seja, estabelecimentos que produzem e/ou comercializam o pão bolacha na cidade de São Borja. Primeiramente, estes estabelecimentos foram selecionados a partir do seu registro na Prefeitura Municipal de São Borja, foi encontrado um total de treze padarias. Porém, apenas três destas foram localizadas e encontram-se abertas e

funcionando. Sendo que as outras dez não existem mais nos endereços fornecidos. A localização dos demais estabelecimentos ocorreu pela identificação via aplicativo *Google Maps*, para verificar a sua real localização. Foram encontradas, através da palavra ‘padaria’ escrita no aplicativo, um total de dezessete empresas.

Foram identificadas dezesseis padarias que comercializam o bolachão no município, três optaram em não participar da pesquisa, o que efetivamente resultou em treze entrevistas realizadas aos sujeitos de pesquisa de São Borja, conforme descritas de forma de A a M no Quadro 1.

Quadro 1. Estabelecimentos participantes da pesquisa

Nome/Codiname	Tempo de funcionamento (em anos)	Nicho comercial
A. Padaria Donald	28	Padaria, confeitaria e lancheria
B. Padaria Doce Mel	1	Padaria
C. Bedi Padaria	4	Padaria, confeitaria e mercearia
D. Padaria SM	7 ⁶	Padaria, confeitaria e mercearia
E. Padaria Glacial	2 ¹	Padaria e confeitaria
F. Padaria Sul	4 ¹	Padaria
G. Padaria Lori	20	Padaria confeitaria e mercearia
H. Padaria Kitute	40	Padaria, confeitaria, lancheria e mercearia
I. Padaria Vitória	24	Padaria
J. Padaria Nova	27	Padaria e mercearia
K. Padaria Santa Rita	24	Padaria, confeitaria, mercearia e lancheria
L. Totti Confeitaria e Padaria	29	Padaria, confeitaria e lancheria
M. Jeniffer Café e Padaria	4	Padaria, confeitaria, lancheria e restaurante

Fonte: Elaborado pelas autoras (2023).

O instrumento de coleta de dados foi um roteiro de entrevista semiestruturado, com perguntas abertas e fechadas, visando a compreensão do contexto pelas pesquisadoras, totalizando quinze questões. Os assuntos abordados nas perguntas fechadas foram relativos aos tipos e dados do estabelecimento, dos tipos de panificáveis e insumos que são utilizados na produção do pão, a quantidade semanal que é vendida, em comparação ao pão francês ou cacetinho, como é

⁶ O tempo informado é referente a operação dos estabelecimentos desde a aquisição pelos atuais proprietários. No entanto, os entrevistados afirmaram que os locais já atuam no ramo da panificação há pelo menos 15 anos, não sabendo informar com precisão o início das atividades de cada um.

popularmente chamado na região, e se o entrevistado identifica o pão bolacha como um produto característico de São Borja.

Após a coleta de dados foi realizada a interpretação dos dados por meio da Análise de Conteúdo (Bardin, 1977), possibilitando uma compreensão sistemática das informações encontradas nas entrevistas. Para isso, foram definidas como categorias de análise sobre reconhecimento alimentar local, a partir da Análise de Conteúdo Categorical (Sampaio & Lycarião, 2021), conforme apresentado no quadro 02:

Quadro 2. Categorias analíticas de reconhecimento alimentar local

Características econômicas	Características socioculturais
Presença no comércio	Técnicas culinárias
Relevância nas vendas	Consumo cotidiano
Padronização comercial	Pertencimento

Fonte: Elaborado pelas autoras (2024).

As categorias de análise apresentadas possibilitaram a exploração dos resultados em colaboração com a literatura investigada.

ANÁLISES E DISCUSSÕES

As categorias selecionadas para análise foram definidas a partir dos dados coletados em conformidade com o referencial teórico estruturado sobre cultura alimentar e patrimônio imaterial. Assim, a primeira, **características econômicas**, tem como justificativa o respaldo na garantia de produção e manutenção dos atributos sensoriais de um produto alimentar quando existe viabilidade comercial, aceitação pelo público consumidor e demanda popular constante para sua aquisição (Requier-Desjardin, 2019). Certos fatores podem influenciar esta categoria, como: presença no comércio, relevância nas vendas e padronização comercial.

A **presença no comércio** se destaca como um importante indicador da disponibilidade deste produto no mercado de alimentação do município, garantindo sua acessibilidade ao consumidor, bem como a exploração por diferentes produtores e comerciantes. Dentre as 13 padarias participantes da investigação, todas apresentaram fabricação própria do bolachão em seu estabelecimento. Isso denota conhecimento das técnicas culinárias e ingredientes tradicionais, ainda que, nem sempre, represente uma produção artesanal e em pequena escala.

Há oferta de outros produtos panificáveis pelos estabelecimentos entrevistados, como outros tipos de pães – por exemplo o pão francês, diversos tipos de biscoitos, broas e bolachas, cucas, lanches salgados e produtos de confeitaria como tortas e doces secos.

Outro fator apontado pelos entrevistados foi o custo dos insumos para a produção do bolachão, que impacta diretamente no valor de compra do produto para o consumidor final. Isso viabiliza a competitividade e, inclusive, o aumento da procura por outros produtos que tenham menor custo, como é o caso do pão francês (Saraiva & Meza, 2020).

A **relevância nas vendas** se destaca como um importante indicador da presença deste produto na mesa da população, reforçando sua importância para o cotidiano alimentar da comunidade, bem como para o faturamento dos estabelecimentos comerciais. A maioria das empresas pesquisadas relataram maior procura do pão bolacha do que do pão francês ou outros panificáveis. Isso pode indicar a preferência sensorial e o apego cultural dos são-borjenses, ainda que seu custo de produção e, conseqüente, preço de venda seja mais elevado que os demais produtos tradicionais.

Outro aspecto que influencia é a sazonalidade de vendas, percebida pelas flutuações na demanda pelo público consumidor, em virtude da visibilidade, necessidade ou interesse maior pelo produto em determinado período, otimizando o planejamento produtivo de modo a reduzir desperdícios ou escassez. As respostas foram unânimes em relação à influência do clima e da temperatura da cidade para aumento da procura pelo produto. O inverno gaúcho, conhecido pelo frio rigoroso, incentiva o consumo de alimentos quentes, pesados e caldosos, consumidos usualmente acompanhados por pães. Isso concorda com o relato do entrevistado do estabelecimento C, “no inverno se comem alimentos mais pesados, com maior sustância, como é o caso do pão”.

A **padronização comercial** se destaca como um importante indicador da consistência do produto no mercado, da otimização da produção em diferentes escalas e da qualidade percebida pelos consumidores. As respostas foram unânimes em relação à padronização dos insumos utilizados para a produção do bolachão. Há unanimidade nas respostas dos entrevistados quanto às adaptações que os ingredientes para o preparo do bolachão sofreram ao longo do tempo.

Antigamente eram utilizados farinha de trigo pura, reforçador de farinha, fermento, gordura (graxa bovina), água e sal. Atualmente são utilizados mistura pronta de farinha de trigo com reforçador e sal, água, fermento biológico e gordura (hoje utiliza-se manteiga ou banha suína), ingredientes em consonância com a descrição de Saraiva e Meza (2020) sobre o produto.

As características sensoriais também se assemelham, sendo um pão com menor umidade, crosta crocante, miolo macio e com longa durabilidade (Lopes Dias, 2008), cujo sabor e aroma distinguem-se dos demais produtos panificáveis brasileiros tradicionais. As diferenças no produto indicadas na literatura, referentes às dobras, conforme indicadas na literatura, se aproximam ora com a gajeta, ora com pão dobrado em formato de “V”. No entanto, ainda que o pão bolacha seja “comum em toda a fronteira sul e oeste do estado gaúcho, porém feito desta forma, macia e alta, somente na região que compreende o município e entorno” (Silva & Coelho, 2020, p. 78).

No entanto, ainda que a padronização de receitas tenha seus aspectos positivos na valorização do saber-fazer culinário de uma comunidade, é necessário ressaltar também os aspectos negativos dos impactos da globalização sobre a indústria de alimentos. Com o avanço das tecnologias de produção (Watanabe & Benassi, 2000; Silva, 2019) e a prevalência dos pães fermentados de trigo (Canella-Rawls, 2020; Sebess, 2014), o setor da panificação passou a enfrentar a generalização dos produtos em virtude do lucro das grandes empresas, possibilitando o aumento quantitativo da produção, automação dos processos e redução da mão de obra necessária com o emprego de usos de pré-mistura e a utilização de pães industrializados congelados (Watanabe & Benassi, 2000; Silva, 2019). Nesse sentido, mesmo que o pão bolacha seja majoritariamente um produto artesanal, a utilização dos pães congelados de empresas terceirizadas é um risco para o cenário de padarias tradicionais da região.

Ao aprofundar-se na análise, torna-se evidente que este avanço dos produtos congelados não ocorre sem consequências negativas significativas. Em primeiro lugar, a preferência pelo ultracongelamento em detrimento dos métodos artesanais tradicionais está contribuindo para a gradual perda da diversidade e autenticidade dos produtos panificados. O pão bolacha de São Borja, que é emblemático da identidade alimentar local, necessita ser destacado como parte dos esforços para preservar sua autenticidade.

Ademais, ao priorizar a produção em massa e a padronização, o mercado de congelados está marginalizando os pequenos produtores locais e artesanais, os quais frequentemente carecem dos recursos ou da capacidade para competir com as grandes indústrias. Isso não apenas afeta negativamente a economia local, mas também empobrece a experiência gastronômica das comunidades, privando-as de sabores únicos e da conexão cultural que os alimentos artesanais proporcionam.

Já a segunda categoria, **características socioculturais**, tem como justificativa a composição complexa, plural e simbólica da identidade territorial e alimentar de uma comunidade, dotada de processos que ancoram as práticas do passado, as adaptam à realidade do presente e as projetam para o futuro (Di Méo, 2014). Certos fatores podem influenciá-la, como: técnicas culinárias, consumo cotidiano e pertencimento.

As **técnicas culinárias** se destacam como importante indicador da expressão tangível da cultura alimentar. Essas podem representar a diferenciação de uma comunidade por meio de características particulares de seus conhecimentos, conservando tradições, adaptando hábitos, promovendo a sociobiodiversidade e possibilitando a preservação do elo temporal no espectro do patrimônio. A partilha de conhecimentos culinários e práticas alimentares representa um elemento de coesão dentro da comunidade. De acordo com Amon e Menasche (2008), a alimentação assume um papel comunicativo significativo ao expressar emoções, pertencimento e os significados associados à identidade coletiva, contribuindo assim para a construção da narrativa da memória social de uma comunidade.

Montanari (2008) propõe o conceito de que a cultura representa o ponto de convergência entre a tradição e a inovação. Neste contexto, a tradição é caracterizada pela transmissão de saberes, técnicas e valores ao longo do tempo. Por sua vez, a inovação se manifesta na capacidade de modificar a posição do ser humano dentro do ambiente, possibilitando a vivência de novas realidades. Atualmente, o imaginário de policultura atua na busca de vinculação da comida com o lugar de origem, dos alimentos ali produzidos e os modos como são preparados e se torna produto de consumo turístico vinculado a modos de vida étnicos com valor patrimonial de práticas culturais compartilhadas através da comida cotidiana identitária, plural e híbrida (Beber & Gastal, 2020).

Assim, as técnicas culinárias envolvidas na produção artesanal do bolachão são a separação e pesagem dos ingredientes utilizados com auxílio de uma balança, a mistura de ingredientes e a sova da massa onde utiliza-se a amassadeira (equipamento que mistura e sova a massa) que devido a produção em grande quantidade e o peso da massa final depois de misturada, seria inviável fazer essa mistura e sova de forma artesanal a mão. Após esse processo, a massa é passada em um cilindro para alisar e dar a textura correta que logo é acondicionada sobre uma bancada para cortar em “fitas” e dar o formato. Na hora da fermentação é que a massa abre ao meio e dá o formato característico desse produto, que Saraiva e Meza (2020) descrevem como formato em “V”. Na finalização da produção se dá o processo de cozimento onde a bolacha é assada em forno a lenha ou forno industrial a gás até ficar “corada, dourada”, conforme o entrevistado que representa o estabelecimento K.

O **consumo cotidiano** se destaca como importante indicador dos padrões alimentares e as práticas culinárias do dia a dia, resultados de uma construção social complexa. Reconhecidos como parte integrante do patrimônio cultural, desempenham um papel crucial como marcadores identitários. Eles destacam os acréscimos, intercâmbios e adaptações culturais que surgem em decorrência dos processos históricos vivenciados pela sociedade (Beber & Gastal, 2020). Os entrevistados, em unanimidade, reforçaram o valor significativo do bolachão como produto característico do município de São Borja. Em consonância a isso, a recorrência do bolachão entre os alimentos presentes nas refeições diárias são-borjenses reforça o estudo de Saraiva e Meza (2020), que o ressalta como um alimento essencial no café da manhã, principal refeição do dia.

O **pertencimento** se destaca como um importante indicador da valorização e cultura local. Para que haja o sentimento de pertença, uma comunidade precisa não só ter o acesso, mas estar conectada ao objeto através de uma “teia” formada pelos hábitos, costumes e a história local. Ao realizar o ato de alimentar-se, as escolhas perpassam gostos e preferências pessoais. Porém, estes são formados ao longo de nossa trajetória de vida com o que vivemos e aprendemos com os nossos antepassados, com a cultura transmitida de geração em geração a qual nos identifica e que nos faz pertencer a uma comunidade local.

Na sequência, os entrevistados foram, da mesma forma, unânimes em responder que acreditam que o bolachão é um produto que representa a cultura alimentar são-borjense, que faz parte da vida das pessoas e que é um pão em que a comunidade tem enorme apreço e sentem que ele pertence ao município e aos seus hábitos diários de consumo. A sensação de pertencimento pode ser avaliada pela intensidade das relações interpessoais estabelecidas no e com o território (Turnes *et al.*, 2022).

CONCLUSÕES

O estudo visou contribuir com as investigações de patrimônio alimentar, gastronomia e turismo, promovendo reflexões sobre a origem, demanda e comercialização do pão bolacha nos estabelecimentos de panificação em São Borja. Aspectos estes fundamentais para o reconhecimento como produto típico da identidade gastronômica da comunidade local. A valorização deste produto, presente na rotina dos são-borjenses, reforça a importância social, econômica e cultural do bolachão para o município. Assim, intencionou analisar a representatividade do pão bolacha para a cultura de São Borja por meio de sua presença em estabelecimentos gastronômicos do município, mais especificamente em padarias. Para tanto, os objetivos foram atingidos e possibilitaram compreender que esse produto deflagra um importante hábito alimentar no município.

O bolachão é um tipo de pão apreciado por sua textura crocante e sabor característico. A simplicidade e versatilidade da receita popularizam o produto no município de São Borja (RS), o destacando na alimentação da cidade em questões comerciais, socioculturais, sensoriais e nutricionais. Os dados da pesquisa podem contribuir para o reconhecimento do patrimônio alimentar na região, visto que existiu unanimidade entre os sujeitos da pesquisa na ideiação do pertencimento local e cultural promovido pelo pão bolacha. Além de ser o produto panificável mais consumido e vendido no município, compreende parte viva da cultura e da preferência gastronômica da cidade.

O imaginário popular une o produto ao café e ao chimarrão na promoção da comensalidade no clima frio do inverno são-borjense. Portanto, o pão bolacha apresenta reconhecimento popular como um produto representativo da cultura local, o que orienta a necessidade e possíveis

encaminhamentos para a preservação e salvaguarda do legado gastronômico de técnicas culinárias e sabores da cidade.

As limitações da pesquisa estão associadas, principalmente, à escassez de informações técnico-científicas sobre o pão bolacha e sobre a identidade alimentar do município de São Borja. Ao mesmo tempo que é limitador, impulsiona e motiva as pesquisas sobre esse tema que permeia tantas lembranças, práticas e que se faz presente no dia-a-dia de tantas famílias são-borjenses.

Ademais, outra dificuldade enfrentada, em alguns estabelecimentos, foi a resistência dos entrevistados em fornecer as entrevistas, com justificativas relacionadas a falta de tempo. Ainda, alguns dos estabelecimentos não possuem contato telefônico cadastrado em nenhum site ou rede social, o que acabou por dificultar o contato inicial que teve que ser realizado presencialmente para marcar uma nova visita para a então aplicação das entrevistas.

A ampliação do estudo viabiliza a coleta de informações que proporcionem o registro oficial do produto como patrimônio local. Desse modo, é esperado que os resultados obtidos contribuam para a proposição e a atribuição de nome geográfico para o município ou região por meio de Identificação Geográfica. Em pesquisas concomitantes do mesmo projeto de pesquisa, foi evidenciado que o bolachão está presente em outros municípios de fronteira do estado, como Itaqui e Uruguaiana, sendo amplamente produzido, comercializado e consumido. Assim, o sentimento de identificação e pertencimento é compartilhado por mais sujeitos, o que deve ser explorado em investigações futuras para compreender a territorialização deste produto alimentar. Ademais, o reconhecimento patrimonial como um produto gastronômico importante para a cidade de São Borja e região da fronteira possibilitará o fomento do turismo aliado à gastronomia.

REFERÊNCIAS

- Almeida, D. L. (2018). *O que é que a fronteira tem? A elaboração do evento "Sabores da Fronteira" como atrativo turístico no município de Jaguarão-RS* (Trabalho de Conclusão de Curso). Universidade Federal do Pampa, Campus Jaguarão, Jaguarão. [Link](#)
- AMFRO – Associação dos Municípios da Fronteira Oeste – RS (Web page). [Link](#)

Saraiva, C. N. de O., Tavares, B. C., Roque, A. P., Pedron, F. de A., & Kunst, A. A. (2025). Reconhecimento de produções gastronômicas na idealização do patrimônio alimentar local: o pão bolachão de São Borja (RS). *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170303.
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170303>

- Amon, D., & Menasche, R. (2008). Comida como narrativa de memória social. *Sociedade e Cultura*, v.11 (1), p. 13-21. [Link](#)
- Bardin, L. (1977). *Análise de Conteúdo*. (4. ed.). Universitaires de France: Edição 70, 1977.
- Beber, A. M. C., & Gastal, S. (2020). Turismo, cotidianos e comida. *Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, v. 18 (2), p. 207-217.
- Canella-Rawls, S. (2020). *Pão, Arte e Ciência*. (6 ed.). São Paulo: SENAC.
- Data MPE Brasil. (2021). *São Borja*. Sebrae. [Link](#)
- Dias Lopes. (2008). *O pão nosso dos navegantes*. São Paulo. [Link](#)
- Di Méo, G. (2014). Processos de patrimonialização e construção de territórios. *GEOSABERES: Revista de Estudos Geoeducacionais*, v. 5 (1), p. 3-23. [Link](#)
- Faria, D. P. de. (2017). *Mudança de cardápio e impacto cultural: um estudo sobre alimentação da Força Expedicionária Brasileira (1944-1945)* (Dissertação de Mestrado). Universidade Salgado de Oliveira, Niterói - RJ.
- Fernandez, A. (2009) *El Pan*. In *La historia en la mesa – Especial Clio*. Barcelona: Mc Editions.
- Flandrin, J., & Montanari, M. (1998). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Freixa, D., Chaves, G. (2009). *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional.
- Gil, A. C. (2017). *Como elaborar projetos de pesquisa*. São Paulo: Atlas.
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2015). Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. *Tessituras*, v. 3, n. 2, p. 175-194. [Link](#)
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2023). Turismo gastronômico: conceitos & características. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, 17, e-2791, 2023. [Link](#)
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) (2022). *Cidades e Estados. São Borja/RS*. [Link](#)
- Jacob, H. E. (2003) *Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento*. São Paulo: Editora Nova Alexandria.
- Kesimoglu, A. (2015). A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. *Hospitality & Society*, 5(1), 71-92. [Link](#)
- Landel, P. A., & Pecqueur, B. (2016). Le développement territorial: une voie innovante pour les collectivités locales?. In J.-P. Carrière, A. Hamdouch, & C. Iatu (Eds.), *Développement durable des territoires* (pp. 31-45). Economica-Anthropos. [Link](#)

Saraiva, C. N. de O., Tavares, B. C., Roque, A. P., Pedron, F. de A., & Kunst, A. A. (2025). Reconhecimento de produções gastronômicas na idealização do patrimônio alimentar local: o pão bolachão de São Borja (RS). *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170303.
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170303>

- Maciel, M. E. (2001). Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? *Rev. Horizontes Antropológicos*, ano 7, n. 16, p. 145-156. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre - RS. [Link](#)
- Maciel, M. E. S., & Moreira, E. C. (2019). Tradições Alimentares e Comidas Emblemáticas. *Iluminuras*, Porto Alegre, 20 (51). [Link](#)
- Martini, N. O., Escobar, T. D. & Kaminski, T. A. (2016). Caracterização físico-química de pães do tipo francês, bolacha e de cachorro quente. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, v. 75:1708, p. 1-8. [Link](#)
- Meza, M. P. (2020). Nosso Pão Bolacha? *Revista São Borja*. [Link](#)
- Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. (2 ed.). São Paulo: SENAC.
- Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO. (2003). Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial: Paris. [Link](#)
- Padilha, G, Oliveira, D. E., & Duval, A. R. (2017). São Borja - Santo Tomé: Irmandade Fronteiriça. *Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão*, 9 (2).
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytugar, S., & Sandikçi, M. (2021). The Effects of Local Food and Local Products with Geographical Indication on the Development of Tourism Gastronomy. *Sustainability*, 13, 6692, p. 1 - 13. [Link](#)
- Peccini, R. (2011). *A invenção da galeteria: o galeto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul*. Caxias do Sul: EducS.
- Requier-Desjardins, D. (2019). Territoires - Identités - Patrimoine: une approche économique?. *Développement Durable & Territoires*, Dossier 12. [Link](#)
- Rillo, L. C. da C. (2023). *A culinária campeira nas antigas estâncias de São Borja/RS* (Dissertação de mestrado). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria - RS.
- Rubel, W. B. (2011). *A global history*. London: Reaktion Books.
- Saraiva, C. N. O., & Meza, M. P. (2020). A importância da valorização dos produtos regionais: o pão bolacha. In: *Anais IV Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória* (p. 30-55). Rio de Janeiro. [Link](#)
- Sampaio, R. C., & Lycarião, D. (2021). *Análise de conteúdo categorial: manual de aplicação*. Brasília: Enap.
- Sebess, P. (2014). *Técnicas de Padaria Profissional*. (2. ed ampl.). Rio de Janeiro: SENAC.

Saraiva, C. N. de O., Tavares, B. C., Roque, A. P., Pedron, F. de A., & Kunst, A. A. (2025). Reconhecimento de produções gastronômicas na idealização do patrimônio alimentar local: o pão bolachão de São Borja (RS). *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170303.
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170303>

- Silva, C. G., & Coelho, E. M. (2020). A identidade gastronômica de São Borja. In: Saraiva, C. N. O., Pedron, F. A., & Roque, A. P (Org.). *Sabores e saberes de São Borja: da Gastronomia Tradicional à Contemporaneidade*. (p. 67-80). São Borja: IFFar.
- Silva, V. M. (2019). *Propriedades físico-químicas e reológicas de pré mistura para panificação durante o período de armazenamento*. (Trabalho de Conclusão de Curso). Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina - PR.
- Souza, R. S.; Roque, A. P.; Saraiva, C. N. O. (2024). Políticas públicas: valorização do turismo e da gastronomia no Brasil. *Ágora – Revista de História e Geografia*, 26(1), p. 73-96. [Link](#)
- Turnes, V., Sampaio, C. A. C., & Sautier, D. Guzzatti, T. C. (2022). A importância de uma marca coletiva na construção de territórios: o caso da Associação Acolhida na Colônia/SC/Brasil. *Sociedade e Território*, Natal, v. 33 (3), p. 135–158. [Link](#)
- Watanabe, E., & Benassi, V. T. (2000). O uso de massa congelada na produção de pão. *B. CEPPA*, Curitiba, v. 18(1), p. 71-84. [Link](#)