

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA

CAMPUS SÃO BORJA

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

GABRIELLE LAGO VIEIRA PEREIRA

**O REGISTRO DE PATRIMÔNIOS IMATERIAIS GASTRONÔMICOS COMO
PROPULSOR DO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL SUSTENTÁVEL**

**Artigo apresentado como requisito
parcial para aprovação na disciplina de
TCC I, do Curso Superior de Tecnologia
em Gastronomia, do Instituto Federal
Farroupilha – Campus São Borja.**

**Orientadora: Ma Camila Nemitz de
Oliveira Saraiva**

SÃO BORJA

2025

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA

A orientadora, Professora Ma Camila Nemitz de Oliveira Saraiva e o aluna Gabrielle Lago Vieira Pereira, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.

Gabrielle Lago Vieira Pereira

Professora: Ma Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

SÃO BORJA

2025

O REGISTRO DE PATRIMÔNIOS GASTRONÔMICOS COMO PROPULSOR DO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL SUSTENTÁVEL

RESUMO: O registro de patrimônios gastronômicos desempenha um papel fundamental na valorização cultural e na promoção do desenvolvimento territorial sustentável, ao preservar saberes tradicionais e impulsionar a economia local. Nesse contexto o artigo aborda a relevância de registrar produtos gastronômicos típicos, com foco no Pão Bolacha de São Borja (RS), como estratégia para o desenvolvimento territorial sustentável e para a afirmação de identidades culturais. São analisadas quais as instituições que desempenham políticas públicas destinadas ao reconhecimento do patrimônio imaterial, investigando-se os desafios desse processo, desde entraves burocráticos até a carência de engajamento comunitário. A pesquisa, de natureza qualitativa, descritiva e exploratória, foi desenvolvida por meio de revisão bibliográfica e documental, aliada a pesquisa de campo através de entrevistas semiestruturadas e observações in loco. O estudo está alinhado às diretrizes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), aos preceitos da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO e às legislações municipais de São Borja, bem como aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030. A pesquisa evidencia a importância de se articular as políticas culturais e educacionais, envolvendo gestores públicos, comunidades locais e pesquisadores, de modo a legitimar formalmente o Pão Bolacha como patrimônio gastronômico imaterial. Ao contemplar aspectos históricos, socioculturais e econômicos, conclui-se que a salvaguarda do Pão Bolacha pode alavancar o turismo, fomentar oportunidades de trabalho e promover o resgate de técnicas tradicionais, reforçando laços identitários e contribuindo para o crescimento sustentável da região. Dessa forma, a pesquisa demonstra que o reconhecimento e a valorização de produtos gastronômicos típicos são fundamentais para a preservação e difusão do patrimônio cultural imaterial, estimulando, ao mesmo tempo, o desenvolvimento local.

Palavras-chave: patrimônio cultural imaterial; cultura alimentar; gastronomia; identidade; desenvolvimento territorial sustentável.

INTRODUÇÃO

A preservação e a valorização do patrimônio cultural imaterial de determinados locais, regiões, ou países têm ganhado crescente relevância no debate sobre o desenvolvimento territorial sustentável e a identidade cultural regional. No campo da gastronomia, produtos típicos e tradicionais desempenham um papel preponderante como símbolos identitários de comunidades e territórios representando não apenas

práticas culturais, mas também as interações econômicas e sociais que envolvem as comunidades locais (Cavalcante e Costa, 2023).

No entanto, muitos desses produtos ainda enfrentam desafios relacionados à falta de reconhecimento oficial, o que compromete sua preservação e potencial como propulsores desse desenvolvimento. O registro de patrimônios imateriais gastronômicos emerge, assim, como uma estratégia significativa para a promoção da sustentabilidade cultural e econômica desses territórios.

Políticas públicas voltadas a esse reconhecimento podem contribuir para a proteção desses bens, fomentando sua valorização simbólica e estimulando iniciativas ligadas ao turismo, à economia local e à mobilização comunitária. Todavia, o processo de registro desses bens enfrenta barreiras que vão desde a burocracia institucional até a falta de engajamento e conhecimento da comunidade sobre esses procedimentos.

Sendo assim, os problemas que esta pesquisa busca responder são: Quais são as instituições que apresentam políticas públicas destinadas ao incentivo de registros de produtos gastronômicos que identificam determinados territórios e quais as principais barreiras envolvidas nesse processo? Vislumbra-se que respondendo essas indagações se tornará mais acessível identificar em estudos futuros os passos para que o Pão Bolacha, produto são-borjense, alcance esse status e se torne um patrimônio imaterial cultural propulsor do desenvolvimento territorial local sustentável.

A relevância desta pesquisa está alinhada a diversos aspectos, sejam eles de ordem social, acadêmica ou pessoal. Nesse contexto, a cultura alimentar se torna um incentivo ao resgate de técnicas, métodos de preparo e ingredientes locais, criando um vínculo entre comida e território de origem. Esta pesquisa deriva do Projeto de Pesquisa: Patrimônio Alimentar: o pão bolacha como produto representativo de uma cultura, que é financiado pelo Instituto Federal Farroupilha, onde a autora é pesquisadora e aluna-bolsista do projeto em questão.

Visualiza-se que a temática desta pesquisa também está alinhada aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), da Agenda 2030, promovida pela Organização das Nações Unidas (ONU, 2015), que visa, além de assegurar a paz, fomentar o desenvolvimento territorial sustentável (Veiga, 2008). No que se refere a essa coadunação, identificam-se três ODS em particular que são mais relevantes nesse contexto, são eles: ODS 8 - Trabalho Decente e Crescimento Econômico; ODS 11 - Cidades e comunidades sustentáveis; 12 – Consumo e Produção Responsáveis.

Diante desse cenário, o presente estudo visa analisar o processo para que o Pão Bolacha, se torne um produto gastronômico imaterial registrado e que se torne um potencial impulsionador do desenvolvimento territorial local sustentável.

Ele é um produto historicamente tradicional na comunidade são-borjense, presente na maioria de mercados e padarias locais. Além disso, é reconhecido por moradores e visitantes que levam consigo a lembrança de São Borja no sabor e lembranças do Bolachão Lopes Dias (2008).

Ademais, os objetivos específicos desta pesquisa são relatar quais são as instituições que apresentam políticas públicas que incentivam um produto gastronômico para o registro de patrimônio, identificar quais as dificuldades de acesso a esses registros patrimoniais e estabelecer quais os passos para que o produto Pão Bolacha se torne um bem patrimonial.

Para tanto, foram identificadas as argumentações contidas em documentos públicos como as ações do Ministério da Cultura ligadas às políticas culturais do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) para o Patrimônio Cultural Imaterial (PCI), a Convenção da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial e as legislações específicas que tratam da patrimonialização de bens de natureza imaterial na Câmara de Vereadores de São Borja, bem como entrevistas com historiadores e análise dos arquivos do município.

Os resultados apresentados, portanto, são frutos das leituras, pesquisas bibliográficas e documental, somadas às observações feitas através de entrevistas e convívio com a comunidade local.

Para tanto, é imprescindível compreender alguns conceitos teóricos que são apresentados a seguir no referencial. Em sequência, foi abordada a metodologia proposta para o desenvolvimento desta pesquisa, seguida dos resultados e discussões e das considerações finais. Finalizando o estudo apresentaram-se as referências utilizadas na construção deste trabalho.

REFERENCIAL TEÓRICO

Patrimônio Cultural Imaterial: a salvaguarda da cultura identitária

O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) que busca apoio e fomento para estabelecer parcerias com instituições do governo federal, estaduais, municipais e universidades foi instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Este programa viabiliza projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão cultural do Patrimônio Cultural Brasileiro (IPHAN, 2020).

Segundo o IPHAN (s.d.), O Patrimônio Cultural Imaterial é preservado e transmitido de geração em geração, sendo constantemente reinventado pelas comunidades de acordo com seu ambiente e sua trajetória histórica. Esse processo aberto, cumulativo e que está em constante transformação contribui para o fortalecimento da identidade coletiva e continuidade cultural, promovendo o respeito à diversidade cultural e à expressão criativa humana.

O direito ao patrimônio cultural é um dos prolongamentos dos direitos culturais de todos os cidadãos brasileiros (Cunha Filho, 2018). A preservação desses bens fortalece os vínculos de solidariedade em torno de uma memória coletiva, que deve atender às demandas culturais essenciais para o pleno desenvolvimento humano, individual ou coletivo, em condições de equidade e equilíbrio entre as sociedades do passado, presente e futuro (Cavalcante e Costa, 2023).

Como consta no site do IPHAN, a Constituição Federal, pelo Artigo 216, ampliou o conceito de patrimônio. Essa mudança substituiu o termo "Patrimônio Histórico e Artístico" por "Patrimônio Cultural Brasileiro", incorporando o conceito de referência cultural e abrangendo bens de natureza material e imaterial. Além disso, estabeleceu a parceria entre o poder público e as comunidades na proteção desses patrimônios, mantendo a administração e documentação sob a responsabilidade da gestão pública.

Enquanto o Decreto de 1937 definiu como "o conjunto de bens móveis e imóveis existentes no país cuja a conservação era de interesse público, por sua ligação a fatos históricos relevantes ou por seu excepcional valor arqueológico, etnográfico, bibliográfico ou artístico, o Artigo 216 da Constituição considera

patrimônio cultural os bens “de natureza material e imaterial, tomados isoladamente ou em conjunto, que guardam relação com a identidade, a memória e a ação dos diversos grupos formadores da sociedade brasileira”. Essa redefinição inclui formas de expressão; modos de criar, fazer e viver; produções científicas, artísticas e tecnológicas; além de obras, objetos, documentos, edificações e espaços dedicados a manifestações culturais. Também abrange conjuntos urbanos e sítios com relevância histórica, paisagística, artística, arqueológica, paleontológica, ecológica ou científica.

No contexto atual, o IPHAN, em colaboração com governos estaduais, tem trabalhado na construção do Sistema Nacional do Patrimônio Cultural. Essa iniciativa busca avançar de forma contínua em estados e municípios por meio de três pilares: coordenação, para articular ações integradas e mais eficientes; regulação, com a definição de conceitos, princípios e normas gerais; e fomento, por meio de incentivos voltados ao fortalecimento institucional, à criação de um sistema nacional de informações e à implementação de projetos estratégicos. Dessa forma, a gestão do patrimônio cultural é organizada com base nas características de cada categoria: Patrimônio Material, Patrimônio Imaterial, Patrimônio Arqueológico e Patrimônio Mundial, buscando promover acesso e valorização dos bens nacionais (IPHAN, s.d).

A inclusão contemporânea da alimentação como patrimônio faz parte de um movimento que amplia a noção de conhecimentos para este tipo de sociedade. Transferindo-a do campo privado, onde produtos e produções seriam preservados por determinadas famílias, para o público, do econômico para o cultural, refletindo também mudanças nas representações sociais. Sendo possível ampliar o conceito de patrimônio, abarcando o imaterial, que envolve práticas cotidianas populares (Cavalcante e Costa, 2023).

Segundo Poulain (2013) a valorização excessiva da tradição popular, da terra e dos produtos considerados ‘autênticos’ contrasta com as preocupações geradas pelo avanço da industrialização alimentar e pelos riscos de perda das identidades locais e nacionais diante da globalização ou de sua inserção em espaços mais amplos.

A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo de degradação e mais amplamente no risco de perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que a identidade é posta em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados da resistência (Poulain, 2013, p. 38).

Vale destacar que, para Muller (2012), é de extrema importância que se tenha a contribuição de um especialista gastrônomo, nas discussões e estratégias de proteção do Patrimônio Cultural Imaterial que tenham relação com a preservação dos saberes e fazeres da Gastronomia Tradicional. Sendo possível um olhar mais técnico e também tecnológico para esclarecer aspectos relacionados aos processos de produção, considerando também as influências históricas e culturais na formação dos hábitos alimentares.

Identidade e cultura alimentar de territórios

Segundo Franzoni (2016) a gastronomia pode ser compreendida como um meio significativo de comunicação cultural, por meio do qual os indivíduos, mesmo que de forma inconsciente, expressam seu pertencimento a um grupo social mais amplo. Por ser um elemento essencial da existência humana, ela e suas práticas associadas têm o potencial de atuar como ferramentas para a transmissão de conhecimentos e para a interação entre culturas.

Além disso, a experimentação e a experiência ativa no âmbito gastronômico possibilitam a compreensão de identidades e culturas diferentes. Sobretudo, a globalização e a urbanização têm promovido a homogeneização das práticas alimentares, especialmente nos grandes centros urbanos, que, por sua vez, são importantes emissores de turistas. Esse fenômeno gera uma tensão no campo da gastronomia: de um lado, há uma ameaça à preservação de pratos e refeições tradicionais, devido à crescente padronização e industrialização dos alimentos; de outro, esse mesmo processo contribui para a valorização da culinária tradicional (Sgarbi e Menasche, 2015).

De acordo com estudos sobre o turismo e a cultura gastronômica, os pratos típicos de diferentes localidades ganham destaque justamente por oferecerem uma

experiência mais "autêntica" e "genuína", muitas vezes associada a um caráter "exótico" que identifica o local onde foi criado e é preparado, conforme declara Gimenes (2006). Afirmando que, neste contexto, o autor corrobora com as iniciativas do IPHAN que se destacam pela pesquisa, o inventário e registro desses saberes gastronômicos tradicionais e identitários de regiões do Brasil. Porém, observa-se uma crescente proliferação de pratos típicos "feitos sob encomenda" para o turismo em diversas regiões do país. Esses pratos, muitas vezes desprovidos de significado cultural profundo, são apresentados aos turistas como uma experiência "genuína".

A reflexão que se impõe, especialmente para os profissionais da área de turismo, é de que a gastronomia deve ser entendida não apenas como a técnica de preparar pratos ou confeccionar utensílios, mas como um universo simbólico que envolve conhecimentos, práticas e tradições que transcendem o produto final (Gimenes, 2006).

Um sistema culinário típico, estudado a partir da ótica da Gastronomia, seja por um gastrônomo, antropólogo, nutricionista ou historiador que se dedicou na análise detalhada dos insumos e métodos de preparo, fornecerá um conteúdo muito mais rico em informações essenciais para que o prato seja reproduzido de maneira fiel às suas características originais (Muller, 2012).

Gimenes (2006) observa que a relação entre a alimentação e a cultura vai além dos processos diretamente relacionados à preparação dos alimentos, incluindo também os rituais à mesa, os locais e as formas de degustações. Sendo importante considerar que a introdução ou alteração de um hábito alimentar ocorre frequentemente em função de uma série de fatores concretos, como a disponibilidade de ingredientes, da utilização de técnicas de preparo específicas e especialmente, das condições econômicas e sociais que determinam o acesso aos alimentos.

Segundo Gimenes (2006) a utilização das cozinhas regionais como instrumentos de valorização cultural e de geração de recursos econômicos resulta em mobilizações sociais voltadas à preservação da identidade de determinadas culturas, especialmente diante da ameaça causada pela globalização das trocas comerciais e de consumo. A gastronomia típica, ao ser promovida e reforçada como característica própria de uma região ou território, assume também o papel de afirmar uma identidade

que não apenas se busca consolidar, mas também construir. Assim como o desejo de reconhecer e proteger os símbolos gastronômicos nacionais e regionais permanece atual, é possível observar que a relação entre espaço e produção gastronômica continua a ser visível e reconhecida, não apenas pelos habitantes locais, mas também pelos turistas e visitantes que viajam até essas localidades para experimentar tais pratos (Gimenes, 2006).

No contexto da atividade turística, onde as particularidades e diferenças de cada região são recursos fundamentais, essa territorialidade não só é incentivada, mas também amplamente divulgada, servindo como uma estratégia de diferenciação entre destinos turísticos. Quanto mais singular e "típico" for o prato, maior será seu valor e reconhecimento.

Corroborando com os autores, tem-se na Fronteira do Rio Grande do Sul com o Uruguai, mais especificamente na cidade de São Borja, o caso do Pão Bolacha que é o nome dado a um produto panificável, típico da região da fronteira do Brasil com o Uruguai (extremo sul do Brasil), mas especificamente, da fronteira das cidades de Rivera (Uruguai) e de Santana do Livramento (Brasil). Em Rivera, a Bolacha é conhecida como Galleta (bolacha em espanhol), pronuncia-se "gajeta" (PÃO E CERVEJA, s.d.). Produto este de grande estima para a comunidade são-borjense até os dias atuais.

Desenvolvimento econômico, social e cultural através dos registros de patrimônios e indicações geográficas

O conceito de desenvolvimento, a que se refere Sausen (2012), se compreende como um processo aberto, evolutivo e dinâmico, que visa buscar a melhoria das práticas e experiências vivenciadas em sociedade com a utilização equilibrada e consciente dos recursos econômicos, humanos e ambientais em um território específico. Sendo assim, o desenvolvimento territorializado exige uma concepção ampla, que abrange e envolve um conjunto de aspectos sociais, culturais, ambientais e econômicos de um local que se encontram interrelacionados e harmonizados entre si (Sausen, 2012).

Prosseguindo, busca-se o conceito de sustentabilidade, que apareceu pela primeira vez em 1987, no Relatório Brundtland, elaborado pela Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CMMAD, 1991), criada pela ONU, com objetivo de discutir e propor meios para se equilibrar e/ou harmonizar o desenvolvimento econômico e a conservação ambiental global através de estratégias e práticas de desenvolvimento territorial sustentável.

Os produtos alimentares e/ou saberes fazeres tradicionais são apontados como possibilidade de inclusão de determinados grupos no processo de construção da sociedade atual, criando possibilidades significativas de desenvolvimento econômico, social, cultural e sustentável para determinados territórios, valorizando suas práticas como elemento principal de identificação entre os atores da comunidade em que estão inseridos.

As Indicações Geográficas têm sido alvo de muitos estudos ultimamente, como Caldas (2004), em que se destaca o território e o espaço de produção de alimentos. A esses estudos vêm sendo associadas qualidades específicas de um produto, com a fusão de características socioculturais e fatores ambientais, produzindo assim produtos singulares.

No Brasil, a Indicação Geográfica é uma categoria de Propriedade Industrial e, conforme o Artigo 176 da Lei n.º 9.279/96, pode ser classificada em duas modalidades: Indicações de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A Indicação de Procedência, segundo esta Lei, “ é caracterizada por ser o nome geográfico conhecido pela produção, extração ou fabricação de determinado produto, ou pela prestação de dado serviço, de forma a possibilitar a agregação de valor quando indicada a sua origem, sua independente de outras características”. Já a Denominação de Origem refere-se ao nome geográfico que identifica um produto ou serviço cujas qualidades ou características estão diretamente relacionadas de forma exclusiva ou essencial, ao meio geográfico, considerando fatores naturais e humanos (Sgarbi e Menasche, 2015).

Conforme o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) (s.d.), para que um produto alimentar receba a concessão de IG, é necessária a atuação de uma entidade de representação coletiva que reúna os produtores interessados. Essa

entidade deve solicitar o registro através de um formulário específico, acompanhado da documentação exigida para o seu caso. No caso de uma IP, além dos documentos básicos, é indispensável comprovar que o nome geográfico em questão é reconhecido como o centro de produção do produto. Por outro lado, a DO, é preciso apresentar uma descrição detalhada das características do produto que sejam essencialmente atribuídas ao meio geográfico, incluindo tanto os aspectos naturais quanto os humanos.

A perspectiva socioantropológica das políticas culturais viabiliza o reconhecimento da cultura alimentar e promove ações voltadas ao fortalecimento da identidade nacional brasileira, destacando o pluralismo e incluindo expressões culturais historicamente excluídas, como afirma Barbalho (2007). Assim, os saberes e fazeres relacionados à alimentação, vistos como elementos essenciais para a identidade dos povos, integram as diferentes culturas humanas e, nesse contexto político, tornam-se foco de ações e reivindicações da política cultural almejada naquele momento (Barbalho, 2007).

Perda de sabores, raças e receitas tradicionais foram constatadas e, segundo Contreras (2005), foram feitas inúmeras operações de resgate de variedades e receitas, muitas até com o apoio do Governo. Foram relevantes os aspectos artesanais e tradicionais para mercadologicamente serem valorizados. Assim, o interesse de produtores por selos distintivos, como a Indicação Geográfica, teve uma crescente significativa (Contreras, 2005). Nesse contexto, os movimentos como, por exemplo, o Slow Food acaba se fortalecendo e evidenciam à população de maneira crítica o processo de padronização alimentar que se enfrenta nos últimos tempos, concordando com Poulain (2013).

De acordo com as informações disponibilizadas no site do Movimento Slow Food (s.d.) o movimento é de base, organizado em rede de atuação local com articulação global, presente em mais de 160 países e contando com mais de 1600 núcleos de ação local. O movimento estabelece a missão de salvaguardar as culturas e tradições locais que contribuem e compõem a diversidade alimentar, valorizando os saberes, os produtos e as pessoas.

Vislumbra-se ainda que a integração de patrimônios gastronômicos reconhecidos corrobora com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) estabelecidos na Agenda 2030 (ONU, 2015) e com o direcionamento de políticas públicas nacionais, estaduais e municipais, com vistas a melhorar a qualidade de vida da população, atraindo investimentos públicos e privados, auxiliando no aumento da competitividade para as comunidades locais.

Políticas públicas que podem auxiliar nesse processo de reconhecimento de patrimônios imateriais

As políticas públicas, de acordo com Buarque (2019), além de incentivar o campo de ordem econômica, também estão focadas no desenvolvimento do crescimento social e na melhoria da qualidade de vida da população. Isso vem de encontro ao movimento que está ocorrendo para identificação, registro e salvaguarda da cultura alimentar, dos produtos gastronômicos e dos saberes fazeres tradicionais, seja através de instituições públicas e/ou privadas e/ou da própria comunidade inserida nesse processo.

Existem instâncias como, por exemplo, a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore, a Declaração Universal da Diversidade Cultural da UNESCO e a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial que tem por objetivos sensibilizar diferentes níveis de governança - locais, nacionais e internacionais - sobre a relevância do Patrimônio Cultural Imaterial. É de responsabilidade de cada uma delas adotar políticas públicas, programas ou medidas que promovam o respeito e a preservação do Patrimônio Cultural, fomentando estudos nas áreas científicas, tecnológicas e técnicas.

O Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, regulamentou o artigo 216 da Constituição Federal de 1988, estabelecendo a Política de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial. Essa política, fundamentada em princípios constitucionais, tem como objetivo promover e proteger os diferentes modos de expressão cultural dos diversos grupos sociais brasileiros. Nos últimos 20 anos, o trabalho conjunto entre técnicos, pesquisadores, comunidades e agentes do Estado resultou em ações de identificação, reconhecimento e fomento ao patrimônio cultural, conquistando

reconhecimento internacional. Além disso, o IPHAN (2021) afirma que o envolvimento ativo das comunidades e a colaboração de instituições parceiras têm sido fundamentais para o desenvolvimento e aprimoramento contínuo dessa política.

Muller (2012) também afirma que o conhecimento gerado durante os processos de inventário é fundamental para identificar de maneira mais precisa estratégias de preservação. Essas estratégias podem incluir desde a implementação de programas de extensão, até cursos de formação inicial e continuada oferecidos por instituições públicas de ensino, especialmente aquelas que oferecem disciplinas relacionadas à culinária e gastronomia. A preservação de um bem cultural imaterial envolve, portanto, o apoio à sua continuidade de forma sustentável, o que implica na melhoria das condições sociais e materiais necessárias para garantir a transmissão e reprodução desse patrimônio, assegurando sua perpetuação.

Rezende (2017) afirma que a conservação do patrimônio cultural é uma responsabilidade que se estende além das esferas do poder público, abrangendo competências federais, estaduais e municipais. No entanto, a preservação eficaz desse patrimônio depende também da participação ativa da comunidade, que deve não apenas apoiar os esforços de preservação, mas também exercer um papel vigilante, fiscalizando a implementação das políticas públicas relacionadas à tutela do patrimônio cultural.

Esses dispositivos contemplam tanto aspectos de conceituação do que é considerado patrimônio quanto medidas de apoio à sua conservação, refletindo uma abordagem multidimensional e integrada entre as diferentes esferas governamentais (Rezende, 2017). A União, os Estados e os Municípios possuem, assim, uma rede de normas e políticas públicas voltadas à salvaguarda desse patrimônio, embora seja essencial que a atuação comunitária também se mantenha presente e atuante nesse processo.

METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se por ter caráter qualitativo, onde são apresentadas as variáveis relacionadas às condições sociais dos indivíduos que participaram da

pesquisa, como suas crenças, valores e os significados atribuídos por um grupo social específico, que tornam o estudo subjetivo, inacabado e em permanente transformação (Figueiredo; Goulart, 2013). Corroborando com Minayo (2009) que afirma que esse tipo de pesquisa se refere aos fenômenos sociais, sendo que a abordagem desses é realizada a partir de uma perspectiva interna a eles.

Ademais, este estudo apresenta-se como uma pesquisa de cunho descritivo e exploratório quanto aos seus objetivos. A pesquisa exploratória tem como intuito ampliar a compreensão do problema e torná-lo mais claro, contribuindo para o desenvolvimento de ideias e a proposição de novas hipóteses (Gil, 2011). A pesquisa descritiva tem por objetivo caracterizar uma determinada população ou fenômeno, bem como estabelecer relações entre variáveis. Para isso, utiliza técnicas padronizadas de coleta de dados, como questionários e observações sistemáticas (Minayo, 2009).

Quanto aos procedimentos utilizados para se chegar aos resultados deste estudo, foi utilizada uma combinação de diferentes estratégias de pesquisa, que englobam abordagens bibliográficas e documental, bem como a pesquisa de campo. O estudo utilizou inicialmente o método de pesquisa bibliográfica através de buscas no acervo da Biblioteca Aparício Silva Rillo, do Instituto Federal Farroupilha. Além disso, foram acessados bancos de dados científicos on-line como o Portal de Periódicos da CAPES, Google Acadêmico, SciELO e Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD). Foram pesquisados materiais que abordam os temas de patrimônio cultural, patrimônio imaterial, patrimônios imateriais gastronômicos, produtos alimentares com indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável.

Enquanto a pesquisa bibliográfica se baseia sobretudo nas contribuições de diversos autores sobre um tema específico, a pesquisa documental faz uso de materiais que ainda não foram submetidos a uma análise sistemática, ou que podem ser reorganizados conforme os objetivos do estudo (Gil, 2002, p. 45).

Esses métodos de pesquisa, bibliográfico e documental possibilitam aprofundar e explorar as nuances do tema, oferecendo acesso a uma ampla possibilidade de referências, como legislações, artigos, teses, dissertações e livros já

publicados. Essa estratégia de pesquisa visa garantir uma coleta abrangente de informações que relacionem os registros de Patrimônios Imateriais ao objeto de estudo desta pesquisa, o Pão Bolacha.

Na pesquisa documental e de campo foi realizada uma visita in loco ao Arquivo Municipal para análise de registros históricos, como livros contábeis de comerciantes, livro ata do município, dentre outros, com período desde os anos 1911 até por volta de 1980. Neste momento, buscou-se fundamentar teoricamente o tema e compreender o contexto cultural e tudo que se relaciona ao objeto de estudo deste artigo.

Além disso, a pesquisa de campo incluiu visitas à Câmara Municipal de Vereadores de São Borja para entrevistas semiestruturadas com servidores da instituição. Também foi contatado e entrevistado um vereador que já participou de processos de registro de itens imateriais no município, efetuando análise de documentos que foram regidos para essa proteção de bens patrimoniais em São Borja, sendo coletados dados relevantes sobre o tema em questão.

Para complementar essas informações, foi realizada uma entrevista semiestruturada com um Professor Doutor em História e docente na Universidade Federal do Pampa em São Borja. O mesmo indicou o caminho para pesquisa no Arquivo Municipal, permitindo captar informações importantes para o estudo deste artigo e aspectos contextuais, assim como práticas relacionadas ao patrimônio cultural local em São Borja.

A análise dos dados foi realizada através da análise de conteúdo, a partir das afirmações de Bardin (2011) que destaca que esse procedimento de análise é um conjunto de instrumentos de cunho metodológico em constante aperfeiçoamento, que se aplicam a discursos (conteúdos e continentes) extremamente diversificados. Os dados coletados serão examinados por meio do conteúdo das entrevistas e documentos reunidos. Esse procedimento possibilita a reconstrução de significados, ampliando a compreensão sobre como o grupo em estudo interpreta a realidade (Silva; Christo; Adalgisa, 2005).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos nesta pesquisa evidenciam a crescente importância atribuída ao patrimônio cultural imaterial no contexto do desenvolvimento territorial sustentável, especialmente quando associado a produtos gastronômicos típicos que representam a identidade de suas comunidades (Cavalcante e Costa, 2023). A análise de documentos oficiais, legislações específicas e entrevistas com historiadores e representantes locais possibilitou a verificação de políticas públicas voltadas à salvaguarda do patrimônio imaterial e a identificação de barreiras enfrentadas durante os processos de reconhecimento.

É válido salientar que essa pesquisa é um recorte do que já vem sendo pesquisado através do projeto de pesquisa aprovado em edital específico do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, denominado como: Patrimônio Alimentar: o pão bolacha como produto representativo de uma cultura - Parte II, no qual a pesquisadora se enquadra como aluna-bolsista.

Já existem diversos trabalhos científicos publicados sobre o objeto principal de estudo deste artigo. Estes trabalhos foram analisados e cruzados os dados que destacam a importância do produto pão bolacha para a comunidade de São Borja. Conforme Meza; Saraiva (2022), o pão bolacha ou bolachão, é típico de São Borja, é feito de farinha de trigo, banha, fermento e sal, apresenta uma crosta levemente crocante, miolo macio, e tem sabor salgado. Ele é produzido e comercializado no comércio local.

Há muitos patrimônios culturais imateriais que preservam e valorizam a cultura alimentar de um local. Em São Borja, o Bolachão foi identificado pelos moradores como um produto amplamente consumido diariamente, que reflete um forte sentimento de pertencimento à cidade, afirmam (Pereira; Saraiva; Santos, 2024).

Através do trabalho com o título: Gastronomia como patrimônio cultural: o caso da bolacha de São Borja de Pereira; Saraiva; Santos (2024) foram realizadas entrevistas feitas com os familiares das primeiras padarias de São Borja, é possível notar que a alteração na receita original uruguaia foi realizada pelos imigrantes italianos que se estabeleceram na cidade. Segundo os entrevistados, quando seus antecessores chegaram e abriram suas padarias, modificaram a receita tradicional da

Galleta. Com o tempo, o Bolachão ou Pão Bolacha passou a ser o preferido pelos habitantes locais, tornando-se o produto mais popular e representativo da cidade, e, assim, o símbolo e a identidade de São Borja, conforme relatado por eles.

Ademais, através da coleta de dados da pesquisa de campo realizada na Câmara Municipal de Vereadores, Arquivo Municipal e também nas entrevistas semiestruturadas feitas com o professor Doutor em História e servidores da Câmara Municipal, foi possível determinar ações fundamentais para o registro do Pão Bolacha como bem cultural imaterial do município de São Borja, conforme discutido a seguir para se alcançar os objetivos específicos propostos para este trabalho.

De acordo com as investigações realizadas, as iniciativas institucionais de maior destaque são aquelas promovidas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e pelo Ministério da Cultura, bem como as diretrizes estabelecidas pela Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO. Essas normativas permitem o reconhecimento formal de produtos, práticas e expressões culturais como parte do Patrimônio Cultural Imaterial (PCI), buscando preservá-los e valorizá-los (IPHAN, 2021).

Além dessas instâncias nacionais e internacionais, a pesquisa mapeou legislações e ações específicas no município de São Borja, por meio da Câmara de Vereadores, que podem ser mobilizadas para registrar o Pão Bolacha como patrimônio. Tais políticas públicas visam não apenas salvaguardar o produto em si, mas também fomentar o desenvolvimento socioeconômico local, ao estimular o turismo, o comércio de produtos regionais e a mobilização comunitária.

Nesse sentido, corroborando com Rezende (2017), a intersecção e convergência entre a legislação municipal e os órgãos nacionais e internacionais é de extrema importância e, neste caso, reforça a legitimidade do Pão Bolacha como bem com potencial para se tornar patrimônio imaterial. Conforme afirma Tavares (2025), em sua palestra “Paisagem-patrimônio: as relações territoriais alimentares e as implicações patrimoniais sobre produtos e saberes gastronômicos”, o processo de patrimonialização é muito interessante e visto como importante para salvaguardar as práticas tradicionais imateriais.

O valor simbólico das práticas culturais que estão associadas com o caso, assim como valorizar um processo, um produto, prática ou técnica, não pode estar distanciado da população e da comunidade que vivencia esse cotidiano. Não é possível afirmar que uma simples institucionalização desse patrimônio pelo poder público seja suficiente.

Portanto, é fundamental compreender as características específicas dessa comunidade e analisar de que forma isso influenciará, de maneira determinante, o reconhecimento dessas práticas culturais como reparação histórico-cultural. Ainda que frequentemente apontada como um processo viável, parece claro que ainda se tem muito que avançar no entendimento das possibilidades de aplicação de Indicações Geográficas, assim como produtos de Denominação de Origem ou Bens Imateriais.

Apesar da existência de políticas que amparam o processo de registro, os resultados evidenciam barreiras que dificultam o acesso e a formalização do Pão Bolacha como patrimônio imaterial. Entre elas, destacam-se: a) Falta de Engajamento Comunitário: embora a comunidade local reconheça a relevância do Pão Bolacha, há certo desconhecimento sobre a importância do registro formal e do papel que cada segmento (produtores, gestores públicos, consumidores e entidades de classe) deve desempenhar. b) Carência de Informações Sistematizadas: grande parte do conhecimento relacionado ao Pão Bolacha encontra-se em relatos orais ou documentos não padronizados, o que dificulta a produção de um acervo consistente para embasar o pedido de registro.

Essas dificuldades corroboram a necessidade de maior articulação entre poder público, comunidade e instituições de pesquisa, a fim de superar obstáculos e efetivamente promover o reconhecimento oficial do Pão Bolacha como parte do patrimônio imaterial de São Borja. Os dados analisados indicam que o Pão Bolacha é um forte representante da herança cultural de São Borja, transcendendo meramente o aspecto gastronômico, pois simboliza parte das relações sociais e históricas do município. Sua preservação, via registro como patrimônio imaterial, desponta como uma estratégia relevante para fomentar o desenvolvimento territorial sustentável local.

Quando se afirmar que o registro de bens materiais inclui-se nas questões de sustentabilidade, refere-se ao sentido de que salvaguardar a cultura de determinadas comunidades para que esses hábitos ou relações sociais que foram passadas de geração em geração não se percam com o esquecimento ou com o passar do tempo. Ainda, identifica-se que essa temática e esse registro patrimonial torna-se relevante por estar alinhada aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), da Agenda 2030, promovida pela Organização das Nações Unidas (ONU, 2015). Essas ações contemporâneas, preocupadas com as questões de sustentabilidade em relação ao planeta, buscam além de assegurar a paz, também visam fomentar o desenvolvimento territorial sustentável (Veiga, 2008).

Por isso foram identificam-se três ODS, em particular, que são mais relevantes no contexto do desenvolvimento territorial sustentável relacionado ao objeto de estudo dessa pesquisa, que são eles: ODS 8 que busca promover o emprego pleno e produtivo, trabalho decente para todos e o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável; o ODS 11 que prioriza o desenvolvimento inclusivo e resiliente de cidades e comunidades sustentáveis no que tange a diversos aspectos levando em conta as características sociais, culturais e econômicas de cada cidade; o ODS 12 que abrange o consumo e a produção conscientes e responsáveis, valorizando o que é próprio de cada local e evitando desperdícios de recursos naturais (ONU, 2015).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que o registro de produtos gastronômicos identitários, como o Pão Bolacha de São Borja, ultrapassa a simples institucionalização de práticas culturais, representando um elo essencial entre as comunidades e suas tradições. A patrimonialização deve, antes de tudo, valorizar o simbolismo e a vivência coletiva que moldam esses saberes fazeres, assegurando sua perpetuação para as futuras gerações. Diante disso, devem ser implantadas práticas sustentáveis de desenvolvimento que beneficiam a salvaguarda do patrimônio social e cultural presente no território local.

Embora os desafios no reconhecimento de bens imateriais sejam evidentes, reforça-se a importância de um olhar mais atento às particularidades locais e ao

envolvimento direto da comunidade nesse processo. Apenas assim será possível alinhar as iniciativas de preservação cultural a uma perspectiva de reparação histórica e fortalecimento das identidades territoriais, promovendo o desenvolvimento territorial sustentável local e o diálogo intercultural. O fortalecimento do engajamento comunitário, aliado à atuação integrada com as instâncias de proteção ao patrimônio, é fundamental para garantir que o Pão Bolacha seja efetivamente reconhecido e mantido como um bem cultural emblemático de São Borja.

Conclui-se ainda que necessitam outros estudos, mais aprofundados sobre o tema para que esse produto presente na cultura alimentar são-borjense se torne de fato um símbolo representativo e com status de um patrimônio imaterial cultural registrado que poderá se tornar fonte propulsora do desenvolvimento territorial local sustentável.

REFERÊNCIAS

BARBALHO, Alexandre (org.). **Políticas culturais no Brasil**. Salvador: EDUFBA, 2007.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BRASIL. Decreto n. 3.551, de 04 de agosto de 2.000. **Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências**. Brasília, DF, 4 ago. 2000. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm>. Acesso em: 15 jan. 2025.

CALDAS, A. S. Novos usos do território: as indicações geográficas protegidas como unidades de desenvolvimento regional. **Análise & Dados**, V. 14 (3), p. 393 – 602. Bahia, 2004.

CAVALCANTE, Lina Luz; COSTA, Rodrigo Vieira. Cultura alimentar como patrimônio cultural imaterial: o registro do ofício das baianas de acarajé. **Política & Cultura: Revista de Ciências Sociais**, Salvador, v. 16, n. 1, jan./jun. 2023.

Disponível em:

https://openurl.ebsco.com/EPDB%3Agcd%3A7%3A18690423/detailv2?sid=ebsco%3Aplink%3Ascholar&id=ebsco%3Agcd%3A171294506&crl=c&link_origin=scholar.google.es . Acesso em: 15 jan. 2025.

CMMAD - COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO. **Nosso futuro comum**. 2. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1991.

CONTRERAS, H. (2005) Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.; GARCIA, R. (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** (pp. 145-159). Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CUNHA FILHO, F. H. **Teoria dos direitos culturais: fundamentos e finalidades**. São Paulo: Sesc, 2018.

FIGUEIREDO, Marília. Z. A.; CHIARI, Brasília. M.; GOULART, Bárbara N. G. de. Discurso do Sujeito Coletivo: uma breve introdução à ferramenta de pesquisa quali-quantitativa. **Distúrbios da Comunicação**, v. 25, n. 1, 27 abr. 2013. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/dic/article/view/14931>. Acesso em: 20 out. 2024.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade de Lisboa, Lisboa, Março de 2016.

GIMENES, M. H. S. **Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. Anais IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, Caxias do Sul, 2006.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Cultural do Brasil: Pareceres de registro dos bens culturais imateriais – Vol 2**. Brasília: IPHAN, 2021.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Imaterial**. Site Gov.br - Ministério da Cultura. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial> . Acesso em: 15 jan. 2025.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI)**. Site Gov.br - Ministério da Cultura. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/programa-nacional-do-patrimonio-imaterial-pnpi> . Acesso em: 15 jan. 2025.

LOPES DIAS. **O pão nosso dos navegantes**. São Paulo. 2008. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,o-pao-nosso-dos-navegantes,169278>>. Acesso em: 14 nov. 2024.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, RS. 2001.

MEZA, Mónica Patricia. SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira. **Em busca das origens e da importância do pão Bolacha na cidade de São Borja**. Anais da SAGAS, 2022. Disponível em: <https://sites.google.com/iffarroupilha.edu.br/sagasiffar/edi%C3%A7%C3%B5es-anteriores/2021?authuser=1>>. Acesso em: 15 jan. 2025.

MÜLLER, S. G. **Patrimônio cultural gastronômico**: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. Tese Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil. 2012.

OLIVEIRA, Cristiano Lessa. Um apanhado teórico-conceitual sobre a pesquisa qualitativa: Tipo, técnicas e características. **Travessias**, Cascavel, v. 2, n. 3, p. e3122, 2010. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/3122>. Acesso em: 25 nov. 2024.

ONU - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Transformando nosso mundo**: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Nova Iorque: ONU, 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 15 jan. 2025.

Pão e Cerveja: Bolacha (Galleta). Disponível em: <http://paoecerveja.blogspot.com/2008/08/bolacha-galleta.html?m=1>. Acesso em: 14 de nov de 2024.

PEREIRA, Gabrielle Lago Vieira; SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira Saraiva; SANTOS, Taís Righi dos. **Gastronomia como patrimônio cultural**: o caso da bolacha de São Borja. Anais da XV MEPT - Mostra da Educação Profissional e Tecnológica do Instituto Federal Farroupilha, 2024.

POULAIN, J. **Sociologia das alimentações**: os comedores e o espaço social alimentar. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

REZENDE, Maria Antônia Botelho de; FRAZÃO, Quênia. A tutela do patrimônio cultural na legislação brasileira: instrumentos de proteção do patrimônio material e imaterial. **Revista Jurídica Uniaraxá**, v.21, 2017. Disponível em: <https://ojs.uniaraxa.edu.br/index.php/juridica/article/view/558>. Acesso em: 15 nov. 2024.

SAUSEN, Jorge Oneide. Gestão estratégica, competitividade e desenvolvimento: um olhar a partir das suas inter-relações. Cap. 5, p. 207 – 267. In: SIEDENBERG, Dieter Rugard (org.). **Desenvolvimento sob múltiplos olhares**. Ijuí: UNIJUÍ, 2012.

SGARNI, S. J.; MENASCHE, R. (2015). Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiros. **Cuad. Desarro. Rural**, i2 (75), Bogotá (Colombia), 2015. Disponível em: <https://guaiaca.ufpel.edu.br/handle/prefix/6380>. Acesso em: 22 jan de 2025.

SLOW FOOD. Disponível em: <https://www.slowfood.com>. Acesso em: 26 jan. 2025.

TAVARES, B. C. “**Paisagem-patrimônio**: as relações territoriais alimentares e as implicações patrimoniais sobre produtos e saberes gastronômicos”. Palestra IFFar - São Borja – RS, janeiro de 2025.