

# Ecogastronomia em São Bonifácio, SC: Produção do pão de milho tradicional e preservação dos saberes agroalimentares de qualidade

Silvana Graudenz Müller<sup>1</sup> e Anita de Gusmão Ronchetti<sup>2</sup>

## Introdução

Ecogastronomia é um conceito defendido pelo movimento Slow Food, que surgiu na Itália em 1989. Apresenta questões norteadoras quanto à ética da alimentação, encorajando e promovendo métodos de produção alimentar sustentável, em harmonia com a natureza e a tradição.

Esse movimento visa preservar a identidade cultural dos alimentos, bem como identificar e disseminar os saberes e fazeres da gastronomia tradicional, exercida pelos antepassados, a cozinha típica regional, o prazer da alimentação e a biodiversidade, pois protege espécies vegetais.

Nesse contexto, os acadêmicos de gastronomia e os chefes de cozinha têm o papel de atuar em conformidade com as características técnicas e tecnológicas de produção dos alimentos regionais, sem descaracterizar a identidade histórico-cultural local. Tem também o papel de representar um território e perceber que não se pode separar o prazer de comer da responsabilidade para com os produtores, sem os quais não existiria uma cozinha de sucesso.

## A pesquisa

Ao pesquisar os hábitos alimentares locais, percebe-se que vêm ocorrendo mudanças consideráveis desde a produção até o consumo de alimentos tradicionais, contribuindo para a perda e o esquecimento dos modos de fazer comidas típicas.

Para a realização deste trabalho sobre preservação de saberes e fazeres da gastronomia tradicional, as autoras selecionaram pessoas detentoras do conhecimento gastronômico ancestral, sendo eles os protagonistas da história. Por meio de registro documental e audiovisual as pesquisadoras criaram um

banco de dados para auxiliar nas políticas de salvaguarda de traços culturais, num esforço para que as preparações culinárias e os hábitos alimentares dos pesquisados não se percam no tempo.

O local da pesquisa foi o município de São Bonifácio, localizado perto de Florianópolis. O que chama a atenção nesse local é o tradicional pão de milho, que propicia, a cada dois anos, um grande evento municipal. A produção do pão envolve etapas como a escolha da matéria-prima correta, produção artesanal em forno a lenha e venda.

Entre as principais matérias-primas locais encontram-se o milho, a folha do caeté, a batata-doce, o cará, todos cultivados na própria região, o que caracteriza os produtos dentro do conceito de

ecogastronomia. Além disso, os saberes e fazeres também se encaixam no Slow Food, já que são preservados na passagem de geração a geração. A utilização do forno a lenha e a escolha desse equipamento são importantes para o resultado do pão.

Para uma compreensão mais clara de todo o processo produtivo do pão de milho tradicional de São Bonifácio, a metodologia de pesquisa adotada foi o Inventário de Referências Gastronômicas Culturais (IRGC). Trata-se de uma metodologia validada em tese de doutorado, que visa realizar o levantamento sistemático dos saberes e fazeres das cozinhas tradicionais (Müller, 2012). O IRGC é composto pelas etapas de Identificação Local, Sistematização dos Resultados e Caderno de Especificação.

A etapa de identificação local serviu para definir temas como: o ano de fundação do município, a população, os imigrantes que ocuparam o local, os descendentes que ainda habitam ali e seu modo de vida, sua alimentação e alguns saberes e fazeres do pão de milho tradicional de São Bonifácio.

A pesquisa de campo teve como objetivo a investigação e o registro da receita original do pão tradicional do município. Nessa fase foram utilizadas como procedimentos técnicos a oficina prática e a entrevista coletiva, que possibilitaram a inserção das professoras pesquisadoras à rotina de trabalho de ▶



Produção artesanal de pães de milho em São Bonifácio, SC

<sup>1</sup> Doutora em Engenharia e Gestão do Conhecimento pela UFSC e professora e pesquisadora de gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina, e-mail: silvanag@ifsc.edu.br.

<sup>2</sup> Gastrônoma, professora do curso técnico em panificação e confeitaria do Instituto Federal de Santa Catarina, e-mail: anita.gusmao@ifsc.edu.br.



Cará recolhido no quintal para ser usado na produção do pão de milho tradicional

uma família que produz o pão de milho. Os membros da família que fazem a produção e comercialização do pão são de descendência alemã e colonizadores do município. Durante a oficina prática houve observação da produção completa da receita, entrevista com os membros e o registro da receita do pão de milho tradicional.

Para o registro das formulações e das técnicas utilizadas no preparo do pão de milho, utilizou-se recurso fotográfico e gravação de imagens, bem como acompanhamento escrito e embasamento técnico da área de panificação.

## Um pouco de História

O cultivo do milho no Estado de Santa Catarina existe há pelo menos 2000 anos. Cereal originário das Américas, foi introduzido no Brasil por indígenas do grupo Jê e disseminado pelos índios do grupo Guarani (De Masi, 2006).

Os primeiros colonizadores que conheceram o cereal foram os portugueses, que ocuparam o litoral do Estado desde o início do contato com os indígenas, no século 16. Já no século 19, imigrantes vindos da Europa (Alemanha, Polônia e Itália) ocuparam os vales da região litorânea, trazendo consigo conhecimentos e técnicas utilizados no preparo de seus alimentos, que aplicaram nos ingredientes disponíveis na região (Seyferth, 2000; Ferreira, 2001). Aprenderam com os indígenas o cultivo do milho, até então desconhecido, pois utilizavam outros cereais no preparo de suas refeições, como trigo e centeio. En-

tre os vales ocupados por esses imigrantes destaca-se o Vale do Capivari, onde está localizado São Bonifácio.

O pão de milho tradicional está associado com a colonização dos alemães, habituados a consumir pão. Por não terem acesso ao trigo, tiveram que buscar no milho a base de sua alimentação. O pão tornou-se o símbolo dos colonos pela sobrevivência em solo desconhecido.

No município o milho representa o item com maior área plantada, e seu cultivo destina-se principalmente à produção de silagem e criação de animais. Porém, o milho também é usado na alimentação humana: cozido na espiga, como curau, pamonha ou canjica, ou mesmo seco, para fazer a farinha usada no pão de milho.

## Os hábitos alimentares de São Bonifácio

Constatou-se com a pesquisa que a alimentação dos moradores de São Bonifácio alterou-se significativamente nesses últimos 20 anos. O pão de milho era consumido diariamente, e a cuca, o pão de trigo e bolos eram consumidos somente em finais de semana ou dias especiais de festa, pois o trigo, matéria-prima cara e de difícil acesso, não era plantado na região.

O cultivo do grão também sofreu modificações. O milho crioulo, chamado de milho “amarelinho”, ainda existe. Porém está sendo substituído pelo milho híbrido. De todas as atafonas – espécie

de moinho onde o milho era transformado em farinha – poucas ainda funcionam, pois as próprias “fazedoras de pão” optam por utilizar a farinha de milho industrializada. Assim o produto fica mais barato e elas conseguem ganhar algum lucro com a venda dos pães. Algumas já modificaram a receita original que antigamente levava cará e batata-doce ralados, fubá peneirado, sal e fermento, assado em forma revestida com folha de caeté, ao calor do forno a lenha de tijolo. Hoje apresenta trigo em sua receita, uma forma de acertar com mais facilidade o ponto macio da massa. A escolha do milho utilizado na receita (amarelinho ou híbrido) modifica o resultado final no preparo do pão.

O conhecimento técnico sobre processos, formulações e ingredientes em panificação fazem parte das competências das professoras pesquisadoras, adquiridos através de formação em instituições competentes para esse fim e estudos baseados em bibliografias reconhecidas, sendo um instrumento fundamental na interpretação da produção do pão de milho pesquisado, possibilitando um registro detalhado.

Houve degustação do produto final, para conhecimento de textura e sabor. O pão fabricado sem a farinha de trigo, da forma como era produzido até meados do século 20, quando não havia a inserção desse ingrediente nas receitas, foi o preferido pelas pesquisadoras/professoras, pois o sabor do milho era mais presente.



Massa dentro das formas forradas com a folha do caeté



Forno a lenha e pães no processo de cocção

Surpreendente a formulação do pão que foge completamente da formulação básica de padaria estudada e registrada em livros, assim como a forma como ocorre a fermentação, o resultado e as características sensoriais que o pão de milho tradicional apresenta. O pão é produzido em único tamanho pesando 800 gramas.

Por essa família que foi visitada são produzidos aproximadamente 3 mil pães por mês, do que se conclui que a população de São Bonifácio consome bastante esse produto. Por ser pouco divulgado, o produto é restrito a moradores locais e alguns turistas.

Como resultado da pesquisa com a aplicação do IRGC, foi elaborado o caderno de especificação do pão de milho tradicional de São Bonifácio, composto pelos seguintes itens:

- Características da localidade
- Descrição do processo histórico-cultural de criação dos hábitos alimentares
- Síntese dos principais produtos alimentares e produções gastronômicas tradicionais do local
- Identificação do bem inventariado
- Descrição das transformações ocorridas com o produto
- Aprendizado e transmissão do produto
- Consumo do produto

- Processo produtivo
- Especificidades das matérias-primas
- Proporções e variações encontradas nas quantidades dos ingredientes nas receitas
- Descrição dos equipamentos e utensílios utilizados para produção do alimento
- Apresentação do produto (foto)
- Participantes (atores sociais) do inventário

Esse material está disponível com as autoras e é utilizado como material didático nas aulas de Panificação e Cozinha brasileira do Instituto Federal de Educação e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC). Assim sendo, mesmo que o pão deixe de ser produzido na sua forma original, o conhecimento de seus saberes e fazeres não se perderá.

### Considerações finais

Dentro de tantas coisas observadas durante a pesquisa, destaca-se a importância desse projeto no que se refere ao resgate das preparações tradicionais, assim como o registro das informações para que as pessoas tenham acesso a esse conhecimento. Com a pesquisa realizada, os futuros alunos de gastronomia e também as novas gerações de São Bonifácio poderão estudar a maneira como eram feitas as comidas e traba-

lhar com releituras do que já existia, do que era tradicional da região. Além disso, devemos pensar na importância que esses saberes têm para essa população e a manutenção de sua identidade.

Faz-se necessário, assim, criar políticas de salvaguarda dos Patrimônios Gastronômicos Culturais, para que tais conhecimentos tradicionais<sup>3</sup> não se percam em memórias, mas sejam cultivados e preservados como parte integrante da cultura de um povo. Afinal, fazemos parte de um tempo em que essas práticas e essas peculiaridades têm se perdido ante a homogeneização e do ritmo acelerado do modo de vida contemporâneo.

### Literatura citada

1. DE MASI, M.A.N. (Org.). **Xokleng 2860: As terras altas do sul do Brasil**. Transcrições do Seminário de Arqueologia e Etnohistoria. Tubarão: Unisul, 2006. v.1. 220p.
2. FERREIRA, L.F.V. **Azambuja e Urusanga: memória sobre a Fundação**, pelo engenheiro Joaquim Vieira Ferreira, de uma colônia de imigrantes italianos em Santa Catarina. Orleans, SC: do Lelo, 2001. 101p.
3. MÜLLER, S.G. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. 288f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.
4. SIENA, O.; MENEZES, D.S. **Gestão do Conhecimento em reservas extrativistas**. Disponível em: <[http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf\\_praticas/praticas](http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf_praticas/praticas)>. Acesso em: 1 mar. 2013.
5. SEYFERTH, G. Identidade Nacional, diferenças regionais, integração étnica e a questão imigratória no Brasil. In: ZAZUR, G. de C.L. (Org.). **Religião e tradição na América Latina**. Brasília: UnB, 2000. p.81-109. ■

<sup>3</sup> Conforme Siena & Menezes (2007), o conhecimento tradicional se refere a um conhecimento empírico, desenvolvido ao longo de anos de prática locais, envolvendo o meio ambiente e a cultura local vigente dentro de um processo de espaço e tempo determinados.