

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE ARTES E COMUNICAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO
CURSO DE JORNALISMO**



Gabriela da Silva de Andrade

**Patrimônios gastronômicos pernambucanos:
um programa de dar água na boca**

Abril
2023

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE ARTES E COMUNICAÇÃO
DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO
CURSO DE JORNALISMO**

**Patrimônios gastronômicos pernambucanos:
um programa de dar água na boca**

Relatório de Produção entregue à banca de avaliação pela aluna Gabriela da Silva de Andrade, sob orientação da professora Ana Veloso, para a disciplina Projetos Experimentais 1.

Abril
2023

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do programa de geração automática do SIB/UFPE

Andrade, Gabriela da Silva de.

Patrimônios gastronômicos pernambucanos: um programa de dar água na boca / Gabriela da Silva de Andrade. - Recife, 2023.

1 audio (54 min e 40 seg)

Orientador(a): Ana Maria da Conceição Veloso

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Artes e Comunicação, , 2023.

Inclui referências, apêndices.

1. Gastronomia. 2. Patrimônios alimentares. 3. História . 4. Patrimonialização .
5. Cultura. I. Conceição Veloso, Ana Maria da. (Orientação). II. Título.

070 CDD (22.ed.)

Ficha de Catalogação de Projeto

Título: Patrimônios Gastronômicos Pernambucanos: um programa de dar água na boca

Autores: Gabriela da Silva de Andrade

Formato: Programa de rádio

Semestre/Ano de Execução: 02/2022

Orientadora: Ana Maria da Conceição Veloso

Curso: Jornalismo

Sinopse (5 linhas):

Pernambuco possui uma rica gastronomia. Alguns alimentos falam tanto sobre a cultura pernambucana que ganham o título de Patrimônios Culturais Imateriais. Mas, afinal, como os saberes culinários são classificados como bens culturais? Neste programa, além de explicar o processo de patrimonialização, serão contadas as histórias do bolo de rolo, de noiva, cachaça e tapioca.

Relatório de produção

Apresentação

Como dito no livro “Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco”, organizado pela socióloga Jacira França e pelo historiador Marcelo Renan Souza, Pernambuco está entre um dos estados brasileiros mais atuantes na promoção e fomento de estratégias de proteção e garantia dos bens intangíveis. Sendo um importante instrumento no processo de culturalização regional, no sentido de dar visibilidade, documentar e promover os Patrimônios Culturais de Natureza Imaterial.

A cultura material é composta por elementos concretos, como construções e objetos artísticos. Já a cultura imaterial está relacionada a elementos abstratos, como hábitos e rituais. Entre os bens de natureza imaterial, estão os patrimônios culinários gastronômicos, que são patrimonializados não em seu aspecto de produto final, mas com o intuito de registrar as práticas, representações, conhecimentos, expressões e técnicas que estão associadas a grupos e a comunidades ou indivíduos que os produzem. Uma produção que movimenta a economia do Estado e gera renda para a família dos produtores.

Apesar de fundamental para a memória e a identidade individual ou coletiva, pouco se fala sobre o processo de registro de bens culturais: quais são os órgãos responsáveis pela titulação e da origem histórica de alimentos que são atrelados à cozinha nordestina e pernambucana. Foi a partir da vontade de democratizar a informação com o povo pernambucano e até com os brasileiros em geral, de que modo determinada forma de saberes culinários são registrados e classificados como bens culturais que nasceu esse projeto.

Relato do que estava planejado

Apenas duas etapas permaneceram imutáveis entre o período de planejamento e execução do trabalho: o tema principal e a mídia utilizada. Durante a graduação, o formato de

áudio foi o que menos tive contato em relação à produção. Por isso, decidi arriscar e adotar essa mídia para o meu Trabalho de Conclusão de Curso.

Durante as orientações da disciplina Técnica de Projetos, os mais variados temas me vinham à mente, mas não conseguia me decidir. Foi após a professora Adriana Santana dar a dica para escolhermos algo que gostamos que decidi: já que sou boa de garfo, vou falar de comida. Mas não qualquer comida, iguarias que, por algum motivo, recebem o título de patrimônio cultural do Estado de Pernambuco. Como amante de História que sou desde o colégio, me propus também a contar um pouco da história desses alimentos e como eles surgiram em Pernambuco.

Inicialmente, a ideia era fazer uma série de cinco *podcasts* para falar sobre como funciona o processo de patrimonialização e da história de seis bens gastronômicos registrados. Seriam eles: O Bolo de Rolo (eleito em 2008), Bolo Souza Leão (eleito em 2008), Tapioca do alto da Sé de Olinda (eleito em 2006), Cachaça (eleito em 2008), doce Cartola (eleito em 2009) e o bolinho cubano e maltado da lanchonete *As Galerias* (eleito em 2014).

Mas, à medida que a apuração começou a dar seus primeiros passos, descobri que devido à implementação da Lei de Registro Patrimonial, em 2018, nenhum bem alimentar tem sido reconhecido oficialmente como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco. Após conversas com minha fonte institucional, o Coordenador de Patrimônio Imaterial da Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (FUNDARPE), notei que seria interessante reduzir a quantidade de alimentos abordados na minha pesquisa, já que alguns deles possuíam uma quantidade escassa de materiais disponíveis sobre sua história. Assim, decidi focar na Tapioca do alto da Sé de Olinda, Cachaça, Bolo de rolo e fui aconselhada a trocar o Bolo Souza Leão pelo de noiva.

Então, minha orientadora, Ana Veloso, sugeriu que eu produzisse dois programas de rádio - cada um sobre dois alimentos -, incluindo não só as falas de produtores, pesquisadores e consumidores, mas também explicando as mudanças sofridas no processo de registro. Outra sugestão dada por ela foi o nome do programa que no pré-projeto era *Pernambuco e seus*

sabores, passou a ser *Que gosto o patrimônio tem?* e por fim *Patrimônios gastronômicos de Pernambuco: um programa de dar água na boca*.

Segundo levantamento anual da Kantar IBOPE Media (o Inside Radio 2022) sobre o consumo de rádio no Brasil, 83% da população brasileira consome esse tipo de plataforma. Considerando as 13 regiões do país pesquisadas regularmente pela empresa, 3 a cada 5 ouvintes escutam rádio todos os dias. 58% estão ouvindo o meio em maior, ou na mesma quantidade nos últimos 6 meses. Cada ouvinte passa 3h58 minutos ouvindo rádio por dia. 7,4 milhões de pessoas ouvem o meio via web. Hoje com 83% de pessoas que ouvem rádio no Brasil, é possível afirmar que o meio segue em alta no seu consumo no país, seja no dial e também por plataformas digitais.

No plano inicial, os episódios do *podcast* seriam veiculados apenas via internet, por meio de algum tocador online. Caso eu realizasse os dois episódios com 26 minutos cada, o programa seria veiculado na Rádio Universitária 99,9 FM e Rádio Paulo Freire 820AM. Como o rádio é o meio de comunicação que alcança a maior parte da população, adotar essa mídia tornaria a função social e jornalística do meu programa mais efetiva – considerando especialmente o perfil da rádio em valorizar a cultura local.

Portanto, para atender às questões citadas, o projeto teve seu formato e meio de comunicação modificados: passou de uma série de *podcasts* para internet a um documentário para rádio.

Dificuldades encontradas/Superação das dificuldades

O primeiro impedimento enfrentado foi o conflito de agendas: o reduzido e apertado calendário do semestre, somado aos recessos de fim de ano, férias de janeiro e Carnaval. Precisei remarcar várias vezes algumas entrevistas. A maioria delas, inclusive, foram feitas por ligação, já que o encontro presencial com alguns entrevistados era inviável devido à distância ou pela falta de horário disponível. O processo de coleta comprometeu um pouco a qualidade do áudio de algumas entrevistas, que tiveram que ser equalizadas em estúdio.

Conseguir um pesquisador para falar da história da tapioca foi um desafio e tanto. Porém, graças as minhas pesquisas consegui contatos de pessoas que me indicaram uma pessoa capacitada para falar sobre. Foi um prazer imenso conhecer histórias de vida tão interessantes, conversar com pessoas que tiram sua renda da feitura de alimentos, que se orgulham disso e que até sem se dar conta; fazem são guardiões patrimoniais.

Outra dificuldade foi construir algo tão grande e detalhado sozinha. Estou habituada a desenvolver trabalhos com algum colega de turma, geralmente ao lado da minha amiga Carina Barros que, inclusive, emprestou sua voz e narrou as receitas para esse projeto.

Na reta final, durante o período de roteirização, tanto eu quanto minha orientadora passamos por alguns problemas pessoais, o que acabou atrasando um pouco o calendário de produção. Mas, mesmo durante esse período, sempre nos comunicamos e finalizamos com sucesso o projeto.

Outro contratempo técnico foi a indisponibilidade do Laboratório de Imagem e Som – LIS para a gravação do projeto e falta de horários do estúdio do Núcleo de TV e Rádios Universitárias – NTVRU. A gravação e edição do programa só foi possível por meio do empenho da minha orientadora em entrar em contato com seu ex-aluno, Ivson Henrique, formado em Rádio, TV e Internet pela UFPE e que possui equipamentos para gravação de áudio em sua casa. Além da gravação, ele se dispôs a montar e editar o programa.

No geral, os demais problemas surgiram no âmbito da produção do roteiro, a começar por uma questão ligada à seleção das personagens. Foram entrevistadas dezessete pessoas no total, entre tapioqueiras, boleiras, produtores de cachaça, pesquisadores, professoras e fonte oficial.

Construir os roteiros foi um dos maiores, se não o maior obstáculo enfrentado. O processo de pré-produção (no qual eu selecionei a linha da narrativa histórica) foi relativamente tranquilo, mas quando eu tive que começar a escrever de fato, a situação ficou bastante complicada, devido à minha experiência limitada na produção de texto para rádio e dificuldade de síntese. Tive que me ater a selecionar apenas as informações primordiais (sem os muitos detalhes

aos quais sou um tanto apegada) para encaixar os dois programas no tempo estabelecido. E mesmo assim, foram necessárias três edições (que considero uma etapa bem difícil) para chegar na versão final.

Usar a linguagem radiofônica corretamente, vinhetas, efeitos sonoros, encurtar as locuções e sonoras (que não podiam ultrapassar os 40 segundos), selecionar os trechos mais relevantes das entrevistas (que foram todas muito extensas e ricas em informação), e, principalmente, dinamizar o programa foram meus maiores impedimentos. O acompanhamento da minha orientadora nesta etapa foi fundamental para sanar essas dificuldades.

Outro ponto crítico para mim foi o ritmo da narração. Nunca achei minha voz potente para rádio, mas não imaginava que era tão desafiador entonar da forma correta, com ritmo. Como não tenho muita experiência, dei o máximo da minha voz. No final das contas, apesar da minha insegurança, eu acabei conseguindo produzir os dois roteiros, graças à ajuda de Ana Veloso, Carina Barros e outros amigos, que forneceram não só direcionamento técnico e acadêmico, mas também apoio emocional para a superação dessas barreiras.

Autoavaliação, apresentando a relação aluno/curso, projeto/curso, aluno/projeto/mercado

Na oitava série eu descobri que queria ser jornalista, Por um breve momento, perdi o foco desse caminho, cheguei a me aventurar em outra área, mas voltei e aqui estou finalizando essa jornada. Não acredito que esse dia chegou!

Quando tive de decidir qual seria o meu projeto experimental, eu ainda me sentia desacostumada a aulas presenciais na universidade. Que bom que a pandemia da covid-19 passou e pude retornar ao presencial antes de me formar.

Outra razão pela qual eu escolhi fazer um programa de rádio foi achar que seria mais fácil trabalhar com uma linguagem mais simples, um formato que me dá mais liberdade do que uma monografia ou uma série de reportagens, por exemplo. Tal decisão foi bastante arriscada e talvez até um pouco contraditória para mim, pois ao longo do curso nunca estagiei em rádio, o

que aprendi foi com as disciplinas de rádio - que basicamente foram todas remotas e limitadoras. Logo, meu repertório quanto a esse formato se baseava mais na teoria. Creio que o curso em si não me forneceu uma base sólida para realizar um projeto deste tipo. Em termos de formação profissional, a Universidade deveria oferecer mais prática radiofônica.

Profissionalmente falando, sempre fui muito exigente comigo mesma, sempre busco produzir um conteúdo satisfatório. Ao longo da produção desse projeto fiquei bastante angustiada e insegura de que o resultado final não fosse jornalisticamente bom. Mas, fui muito feliz na escolha do meu tema: graças ao bom meu 'faro' jornalístico, consegui chegar a fontes muito ricas em informações e que me passaram ótimos conteúdos e indicações secundárias.

Meu projeto me fez entender de onde vem meu amor por doces e bolos, que meu paladar é moldado por gerações de Histórias que formam Pernambuco. Me fez compreender a importância do processo de registro e memória de um patrimônio. Além de despertar a reflexão de que desde a época da colonização, a gastronomia por vezes serviu como uma forma de distinção de classe. Acredito que esse projeto representa algo que o mercado jornalístico está precisando nos dias atuais: democratização de informação e serviço para a população. A comunicação pública deve despertar nas pessoas a reflexão acerca de temas que despertam a curiosidade cultural, para que elas compreendam melhor sua identidade enquanto. É exatamente isso que eu busquei realizar com o meu trabalho. Foi tentar, através do acesso à informação, ajudar a compreender termos e processos que parecem difíceis e distantes demais por conta de uma linguagem ultraformal.

Posso dizer que encerro esse ciclo da melhor maneira possível: provando que eu sou capaz (trabalhei com um formato de mídia fora da minha zona de conforto) e fazendo algo significativo (deixei uma contribuição positiva para o meio jornalístico, cultural e histórico do meu Estado). E fazer parte disso através desse trabalho, por mais que tenha sido difícil, valeu muito a pena.

O caminho para chegar até ele foi uma jornada e tanto. Sendo assim, deixo os meus sinceros agradecimentos a todos que participaram direta ou indiretamente na construção deste

projeto. Um recado para os próximos estudantes de Jornalismo da UFPE: ouse, se desafie, seja grande e sempre acredite que você é capaz.

Bibliografia utilizada

UNESCO, **Convenção Para A Salvaguarda Do Patrimônio Cultural Imaterial**: MISC/2003/CLT/CH/14. Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf> . Acesso em: 10 ago.2022)

FUNDARPE, **Coletânea Patrimônio Cultural Imaterial De Pernambuco**, 2018. Disponível em: https://issuu.com/cultura.pe/docs/patrim_nio_cultural_imaterial_de_pe. Acesso em 23 de ago.2022)

LIMA, Romildo; NETO, José; FARIAS, Rita. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. UERJ. 2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/download/16072/13748> Acesso em: 01 set.2022)

SANTOS, Diego. **Patrimônio: Herança ou Interesse? Um Estudo Sobre A Política Cultural Aplicada ao Patrimônio Cultural de Pernambuco (1979 - 2010)**. Recife. 2015. Disponível em: <http://www.pgh.ufrpe.br/sites/default/files/testes-dissertacoes/Patrim%C3%B4nio%20-%20heran%C3%A7a%20ou%20interesses%20Um%20estudo%20sobre%20a%20pol%C3%ADtica%20cultural%20aplicada%20ao%20patrim%C3%B4nio%20cultural%20de%20Pernambuco%20%281979%20%E2%80%93%202010%29.pdf> . Acesso em: 01 set.2022)

CONTRERAS J, GRACIA M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz; 2011. p. 496. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/fhxJd73YTnTvyrF3SHKPcKO/?format=pdf&lang=pt> . Acesso em: 05 set.2022)

WOORTMANN, Ellen F. **Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros**. In: Menasche R, organizadora. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS; 2007. p. 198

CULTURA PE, Governo do Estado de Pernambuco. **Patrimônio cultural imaterial o que é?**. Disponível em: <http://www.cultura.pe.gov.br/pagina/patrimonio-cultural/imaterial/o-que-e/> . . Acesso em: 18 set.2022

CULTURA PE, Governo do Estado de Pernambuco. **Inventários e registros**. Disponível em: <http://www.cultura.pe.gov.br/pagina/patrimonio-cultural/imaterial/inventarios-e-registros-2/> . Acesso em: 18 set.2022

FUNDAJ. Pesquisa escolar, 2021. **Patrimônio Imaterial de Pernambuco**. Disponível em: <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/patrimonio-imaterial-de-pernambuco/> . Acesso em: 18 set.2022

IPHAN. Portal Iphan: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Instrução do Registro**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/683/> . Acesso em: 18 set.2022

IPHAN. Portal Iphan: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Perguntas Frequentes - Patrimônio Imaterial registro.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/perguntasFrequentes?categoria=25> . Acesso em: 18 set.2022

IPHAN. Portal Iphan: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Imaterial.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234> . Acesso em: 18 set.2022

IPHAN. Portal Iphan: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/687>. Acesso em: 18 set.2022

EXAME. Revista. **Brasil é o 3º país que mais consome podcast no mundo.** Disponível em: <https://exame.com/pop/brasil-e-o-3o-pais-que-mais-consome-podcast-no-mundo/> Acesso em: 20 set.2022

FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma sociologia do doce, com receita de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 2020. Google livros: Global editora, 29 de setembro de 2020. Disponível em: https://www.google.com.br/books/edition/A%C3%A7%C3%BAcar/V_fDwAAQBAJ?hl=pt-BR&gbpv=1. Acesso em: 20 nov.2022

ALBERTIM, Marcus. Culinária popular e comensalidade de elite: identidade Pernambucana e símbolos de distinção em Pernambuco. Recife. 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/31526/4/DISSERTA%C3%87%C3%83O%20Marcus%20Bruno%20Pontes%20de%20Albertim.pdf>. (Acesso em: 10 dez 2022)

SIQUEIRA, Amanda. Tapioca: Tradição da raiz ao paladar. Recife. 2021. Disponível em: <https://www.ufrpe.br/sites/www.ufrpe.br/files/TapiocaISBN.pdf> (Acesso em: 15 jan 2023)

BARROS, Cristianne. Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano/ Development of gastronomic culture: pernambuco's wedding cake. Recife. 2020. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/5827>. (Acesso em: 20 jan 2023)

BARROS, Cristianne. A gastronomia como propulsora da educação cultural: o bolo de noiva através das boleiras pernambucanas / Gastronomy as a driver of cultural education: the bride cake through the boleiras pernambucanas. Recife. 2020. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/7976>. (Acesso em: 25 jan 2023)

ABIP. Portal Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria. **Indicadores e Panificação e Confeitaria.** Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/indicadores/> . Acesso em: 17 fev 2023.

IBRAC. Portal Associação Brasileira da Cachaça. **História da Cachaça.** Disponível em: <https://ibrac.net/cachaca/1/historia-da-cachaca>. Acesso em: Acesso em: 22 fev 2023.