

## RECHEIO ALEMÃO: CONTEXTUALIZAÇÃO DE UMA COMIDA TEUTO-CATARINENSE

Annelize Kretzer Martins  
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Silvana Graudenz Muller

### RESUMO

O ‘Recheio Alemão’ é uma preparação culinária teuto-catarinense, preparada a base de miúdos de frango, cozidos dentro de um saco de pano ou plástico ou dentro de uma galinha. Este artigo apresenta como objetivo contextualizar o recheio alemão dentro da cultura dos descendentes dos alemães em Santa Catarina e para isso será necessário investigar o quanto se conhece do preparo e do consumo, pesquisar as formas de transmissão desse conhecimento e averiguar as transformações ocorridas na receita e no consumo. Quanto à metodologia, trata-se de uma abordagem qualitativa. Para a coleta de dados primários, utilizou-se a técnica *snowball*, ou, bola de neve. Foram realizadas entrevistas com 25 sujeitos de pesquisa, tratando-se de pessoas de ascendência germânica, moradores ou nativos das cidades de Florianópolis, Antônio Carlos, São Pedro de Alcântara e Angelina, pertencentes à Grande Florianópolis em Santa Catarina. Pode-se concluir que os saberes e fazeres do preparo do Recheio Alemão foram, e ainda são repassados de geração a geração; e que, ainda faz parte dos hábitos alimentares locais dos municípios de São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos e Angelina, cidades estas que mantêm características teuto-brasileiras; e que em Florianópolis, apesar de ter recebido muitos imigrantes alemães, o Recheio Alemão já não aparece mais com relevância em sua confecção e consumo.

**Palavras-chave:** Cozinha Teuto-Catarinense, Culinária Tradicional, São Pedro de Alcântara, Patrimônio Cultural, Imigração Alemã, Gastronomia Catarinense.

### ABSTRACT

‘Recheio Alemão’ is a German-Santa Catarina culinary preparation, prepared from chicken giblets, cooked inside a cloth or plastic bag or inside a chicken. This article aims to contextualize the German stuffing within the culture of German descendants in Santa Catarina and to do so it will be necessary to investigate how much is known about its preparation and consumption, research the ways in which this knowledge is transmitted and investigate the transformations that have occurred in the recipe and consumption. As for the methodology, it is a qualitative approach. To collect primary data, the snowball technique was used. Interviews were carried out with 25 research subjects, people of Germanic descent, residents or natives of the cities of Florianópolis, Antônio Carlos, São Pedro de Alcântara and Angelina, belonging to Greater Florianópolis in Santa Catarina. It can be concluded that the knowledge and practices involved in preparing Recheio Alemão were, and still are, passed on from generation to generation; and which is still part of local eating habits in the municipalities of São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos and Angelina, cities that maintain German-Brazilian characteristics; and that in Florianópolis, despite having received many German immigrants, Recheio Alemão no longer appears relevant in its production and consumption.

Keywords: Teuto-Santa Catarina Cuisine, Traditional Cuisine, São Pedro de Alcântara, Cultural Heritage, German Immigration, Santa Catarina Gastronomy.

## 1 INTRODUÇÃO

A gastronomia tradicional, é o conjunto de produções gastronômicas elaboradas em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos, construídos dentro de um espaço-tempo determinado e passados de geração para geração (Müller, 2012).

A gastronomia se expressa por meio dos seus hábitos alimentares de cada povo, desde quando os nossos antepassados partilhavam a sua comida e preparavam de acordo com os recursos alimentares de cada região. Em cada comunidade foi criada a sua cozinha, cuja seleção de alimentos era ditada pela tradição e cultura (Freixa; Chaves, 2017).

A cultura alimentar expressa a identidade de povos e grupos sociais ao longo do tempo e está intimamente ligada à história, ao ambiente e às exigências específicas impostas ao grupo social pelo dia a dia.

O 'Recheio Alemão' é uma preparação culinária que faz parte da cozinha tradicional de Santa Catarina e é um prato a base de miúdos de frango, cozido dentro de um saco de pano ou plástico, ou cozido dentro de uma galinha, originário da cidade de São Pedro de Alcântara, primeira colônia alemã do estado de Santa Catarina. O Recheio Alemão recebeu no ano de 2012 o título de Patrimônio Cultural Imaterial da cidade de São Pedro de Alcântara, com isso, o intuito desta pesquisa é ampliar esses horizontes, pesquisando também em cidades vizinhas, como Antônio Carlos, Angelina e Florianópolis, considerando que, em 2024 o Recheio Alemão recebeu o título de patrimônio cultural imaterial do estado de Santa Catarina.

Sendo assim, essa pesquisa tem como sujeitos de pesquisa, pessoas de ascendência germânica, moradores ou nativos das cidades de São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos, Florianópolis e Angelina, cidades pertencentes à grande Florianópolis em Santa Catarina.

A cidade de São Pedro de Alcântara fica localizada no estado de Santa Catarina, e a colônia alemã foi fundada na antiga estrada que liga Lages a Florianópolis, no dia 1º de março de 1829, em homenagem à família imperial (Schurhaus, 2007).

A colônia alemã de Antônio Carlos foi fundada em 6 de maio de 1830, tendo como fundador João Henrique Soetchting, nascido na Alemanha, e casado com uma brasileira. Foi nomeado diretor da Colônia de São Pedro de Alcântara. No ano de 1830, fixou-se no Vale do Rio do Louro, dando início à colonização do município de Antônio Carlos, antes, totalmente

desabitada. Antes de se chamar Antônio Carlos, o local se chamava Alto Biguaçu (Kremer, 1993).

A cidade hoje conhecida como Florianópolis, iniciou no século XVI, no ano 1651, com um povoamento comandado pelo bandeirante paulista Francisco Dias Velho. No dia 23 de março de 1673 ocorreu sua fundação, e em 1675 foi erguida a primeira capelinha, no povoado chamado então de Vila de Nossa Senhora do Desterro. Hoje, neste local, encontra-se a Catedral Metropolitana, e a Praça XV de Novembro (Silva, 2000).

Já a cidade de Angelina, teve seu nome escolhido como Colônia Nacional de Angelina em homenagem ao presidente do conselho de ministros do Rio de Janeiro, Ângelo Muniz da Silva Ferraz (Silva, 2000). Esta colônia, foi fundada no dia 10 de novembro de 1860 e emancipada como município no ano de 1961 (Silva, 2000).

Este artigo tem como objetivo contextualizar o recheio alemão dentro da cultura dos descendentes dos alemães em Santa Catarina, nas cidades de São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos, Florianópolis e Angelina. Por meio de ações procedimentais, apresentam-se os objetivos específicos, sendo: investigar o quanto se conhece do preparo e do consumo do Recheio Alemão; pesquisar as formas de transmissão desse conhecimento; averiguar a situação atual do consumo; pesquisar as transformações ocorridas na receita e no consumo.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

A gastronomia tem seus significados, sendo isto, fator promotor de sua identidade. “O comer pode ser entendido como um ato indispensável de que o homem faz uso, não apenas para uma necessidade inata de se alimentar, mas também para afirmar a sua pertença a um contexto social e cultural” (Franzoni, 2016).

Pode-se analisar que a alimentação sob aspecto das tradições sociais, religiosas, das preferências, gostos e conhecimentos ligados à alimentação de um determinado povo, pode se chamar de gastronomia considerando que, a cozinha e a culinária dizem a respeito da arte do preparo dos alimentos e das práticas e técnicas usadas para este fim (Freixa; Chaves, 2017).

As receitas culinárias fazem parte da cultura da humanidade. As cozinhas se tornaram um local de aprendizado, com disponibilidade, solicitude, prontidão e cuidados. “As experiências sensoriais vividas na cozinha de avós e mães fazem parte da memória afetiva” (Philippi; Souza, 2019).

Assim, as receitas foram se adequando a um novo mundo, presente na miscigenação das culturas e dos diversos saberes artesanais. Por exemplo, pratos com aipim, milho, farinha de mandioca, oriundos da cultura alimentar indígena, passaram a integrar a cultura teuto-catarinense no processo artesanal ao industrial rudimentar (Philippi; Souza, 2019).

Deste modo, as receitas dos ancestrais fazem parte da tradição oral, assim como eram escritas em cadernos bem guardados. Portanto, trata-se de algo valioso o inventário de referências culturais de um povo, relacionados às práticas culinárias (Philippi; Souza, 2019).

Articula-se com isto, outras dimensões relacionadas a fatores sociais e com a identidade. “O valor cultural do ato e do modo alimentar pode ser cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias” (Muller *et al.*, 2010).

Uma cultura alimentar é o resultado de uma aprendizagem que se inicia no momento familiar e social. As formas como as pessoas se alimentam, os produtos que são consumidos e a maneira como cozinhá-los, está relacionado aos recursos locais, como as formas de produção, a agricultura, a pecuária, as formas de abastecimento e o comércio (Contreras; Gracia, 2011).

Os sabores, os conhecimentos, e as práticas culturais, estão relacionados com o contexto socioeconômico específico; sendo assim, “a alimentação está relacionada com um marcador étnico, e ainda, a alimentação se constitui como elemento que contribui para gerar a identidade, por meio da constatação da diferença. O conceito de identidade está associado com a cozinha nacional ou regional” (Contreras; Gracia, 2011).

A culinária passa por um ato cultural de representação pelo seu pertencimento. Os imigrantes, por exemplo, no momento em que preparam o prato tradicional semelhante àquele da sua terra de origem, se aproxima de suas lembranças e que fazem parte da sua cultura. (Caetano *et al.*, 2012).

Neste contexto, conforme Caetano *et al.*, (2012) os imigrantes alemães chegaram em Santa Catarina durante os séculos XVIII e XIX, dando origem a uma cultura teuto-catarinense com saberes e fazeres culinários que marcam a identidade de uma nova cultura.

Com a imigração alemã no contexto do Brasil Imperial, houve a necessidade por motivos da colonização de regiões despovoadas e o “branqueamento da raça” brasileira. Em Santa Catarina, a colonização alemã teve início em 1829 com a fundação da colônia de São Pedro de Alcântara, posteriormente também marcada pela vinda de novas levas de imigrantes, assim como as regiões de Blumenau, no Vale do Itajaí em 1850 (Caetano *et al.*, 2012).

Houve o plantio das batatas, centeio, trigo, legumes, e outros insumos consumidos na Alemanha, passando também a plantar outros tubérculos nativos e outras raízes: o aipim, batata doce, taiá, cará, amendoim, mangarito, palmito, milho, arroz, feijão. Passa-se também a ser consumida a carne bovina, ao invés da suína, bem como, ovos, leite, queijo, carne fresca e linguiça, passando a serem presentes na mesa dos colonos (Caetano *et al.*, 2012).

As tradições culinárias alemãs e teuto-brasileiras foram repassadas pelas mulheres, que através dos seus cadernos e livros de receitas, transmitiram os segredos culinários, o modo de mexer, as maneiras caseiras, a pitada que dá o ponto certo, a forma de misturar os elementos, apreendidos e repassados de geração em geração (Caetano *et al.*, 2012).

Conforme Caetano *et al* (2012), dentre as comidas e as tradições culinárias alemã e teuto-catarinense, pode-se destacar: marreco recheado, a galinha recheada, o recheio, o pato recheado, o chucrute (a base de repolho azedo), a santa fé, as bolachas, a cuca, os pães, os bolos (de manteiga entre outros), biscoito, geleias, chimias, licores, *chopp*, melados, queijos e muitos outros

## 2.1 SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA E O RECHEIO ALEMÃO

A data do dia 1º de março de 1829 é considerada a data da fundação da primeira Colônia dos Alemães do estado de Santa Catarina. A denominação de Colônia de São Pedro de Alcântara foi atribuída em homenagem à Família Imperial (Philippi; Souza, 2019).

A cidade de São Pedro de Alcântara (SPA) está situada na Grande Florianópolis e tinha uma população de 5.776 habitantes, segundo o censo de 2022. Sua densidade demográfica é de 41,50 habitantes por quilômetro quadrado (IBGE, 2022). A cidade de São Pedro de Alcântara se tornou Município no dia 16 de abril de 1994 (Prefeitura Municipal De São Pedro De Alcântara, 2024).

A primeira comunidade se fixou na localidade de Santa Bárbara, pertencente à colônia de São Pedro de Alcântara, sendo o primeiro local do assentamento dos colonos alemães no estado de Santa Catarina (Reitz, 2019).

Os principais atrativos turísticos da cidade de São Pedro de Alcântara são: igreja matriz de São Pedro de Alcântara; a praça Leopoldo Francisco Kretzer (construída em 1966), Casa da Cultura, o Caminho de Tropas, (datado de 1789), a cachoeira do Salto, oficinas líticas de polimento e o rio Imaruí, fauna e flora da Mata Atlântica local (Portal de Turismo de São Pedro

de Alcântara – SC, 2023). E na área da alimentação existe a churrascaria *Kretzer*, que atende muitos turistas e moradores locais.

Os principais produtos coloniais produzidos em São Pedro de Alcântara no século XIX eram: o milho, a farinha de mandioca, a batata, a cana-de-açúcar e a manteiga. Assim como as hortaliças que a cidade produzia que eram vendidos na cidade de Nossa Senhora do Desterro, hoje, atual Florianópolis, e exportados para o Rio de Janeiro (Philippi; Souza, 2019).

“Nos engenhos eram produzidos o açúcar grosso (amarelo ou mascavo) e esse tipo de açúcar era utilizado na fabricação de doces (bolachas e biscoitos), mousses (doces) e como nas misturas do pó de café. Na época não era utilizado o açúcar refinado” (Deschamps, 2001). Já o milho era transformado em fubá em uma atafona e o fubá, era misturado no inhame ou no cará da terra para produzir o pão. À noite as pessoas comiam polenta com queijo branco. O aipim era cozido e saboreado com o melado de cana-de-açúcar e pela manhã era servido o bolo de farinha de mandioca com sal e água, preparado na frigideira. No verão, era cozido o milho verde (Deschamps, 2001).

Conforme Deschamps (2005), Leopoldo Francisco Kretzer era um comerciante da cidade de São Pedro de Alcântara em Santa Catarina conhecido como o mestre do charque. Ele realizava eventos na cidade como nas festas locais como a festa do padroeiro da cidade. Nesses eventos era servido o almoço com os pratos tradicionais da região como: galinha com o recheio alemão e assados de carne de panela. À tarde servia-se café colonial com os mais variados tipos de pães e massas caseiras como: cuca, bolos e bolachas.

Os principais atrativos turísticos da cidade de São Pedro de Alcântara são: Igreja Matriz de São Pedro de Alcântara; a praça Leopoldo Francisco Kretzer (construída em 1966), Casa da Cultura, o Caminho de Tropas, (datado de 1789), a cachoeira do Salto, oficinas líticas de polimento e o rio Imaruí, fauna e flora da Mata Atlântica local (Portal de Turismo de São Pedro de Alcântara – SC, 2023). E na área da alimentação existe a churrascaria *Kretzer*, que atende muitos turistas e moradores locais.

Em São Pedro de Alcântara acontece uma festa chamada de *Oktoberanz* que é um evento que é realizado no mês de setembro, e é abertura das festas de outubro e sendo um evento onde é preparado o Recheio Alemão para a festa.

Em março de 2024, ocorreu na cidade de São Pedro de Alcântara um concurso para a escolha do melhor Recheio Alemão da cidade. Neste concurso foi realizada a programação das comemorações dos 195 anos de Imigração alemã em Santa Catarina, tendo como objetivo, dar visibilidade ao tradicional Recheio Alemão, produzido no município de São Pedro de

Alcântara; assim como, a valorização da gastronomia regional, como um atrativo turístico que envolve além do produto típico, também a cultura, a história e os saberes da primeira colônia alemã do estado de Santa Catarina. O concurso foi realizado no dia 03 de março, domingo, no pavilhão de festas da igreja matriz de São Pedro de Alcântara, às 09h30min (Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara – SC, 2024).

E ainda, na cidade de São Pedro de Alcântara foi realizado um curso de extensão sobre o Recheio Alemão, organizado pelo IFSC – Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Continente, em março de 2022. As professoras responsáveis pelas aulas teóricas foram as professoras Silvana Muller e Anita Ronchetti, e das aulas práticas, a senhora Maria de Fátima Schmitt Silveira, moradora local e conhecedora dos saberes e fazeres do Recheio Alemão. Fizeram parte do curso em torno de 30 pessoas.

Em comemoração aos 200 anos da imigração alemã no Brasil, foi realizado um evento no dia 27 de julho de 2024, na Associação Cultural August Schnitzler, denominado de Recheio Alemão de São Pedro de Alcântara “Nossa Gastronomia”. O evento contou com a palestra “A História do Recheio Alemão”, com o senhor Daniel Silveira, responsável pela Casa da Cultura na cidade de São Pedro de Alcântara-SC, sendo funcionário efetivo da Prefeitura Municipal da Cidade de São Pedro de Alcântara, e vinculado à secretaria de Cultura, Esporte e Turismo. Ele apresentou a história do Recheio Alemão, a origem do Recheio Alemão. Ressaltou que o Recheio Alemão não veio da Alemanha, tendo sido sempre produzido na cidade de São Pedro de Alcântara-SC. Inclusive, disse que a cidade de Antônio Carlos também faz o Recheio Alemão.

Além da palestra, foi realizado um *workshop* prático com Maria Luzia Meurer dos Passos, vencedora do concurso “Melhor Recheio Alemão de São Pedro de Alcântara/2024”. (Associação Cultural, 2024).

## 2.2 A CIDADE DE ANTÔNIO CARLOS E A IMIGRAÇÃO ALEMÃ

A cidade de Antônio Carlos fica localizada na grande Florianópolis, com uma população de 11.224 pessoas, segundo o censo de 2022. Sua densidade demográfica é de 47,88 km habitantes por quilômetro quadrado (IBGE, 2022).

Conforme Kremer (2015), a colônia de Antônio Carlos nasceu a partir da colônia alemã de São Pedro de Alcântara. No dia 6 de maio de 1830, o diretor da colônia, João Henrique Soechting, saiu de Santa Bárbara (localidade que pertence a São Pedro de Alcântara) e foi com

sua família e mais outras famílias, morar na margem do rio do Louro (localidade que pertence a Antônio Carlos) buscando terras melhores para agricultura, pois consideravam que as terras doadas em Santa Bárbara, inadequadas para a agricultura. Após isto, mais famílias foram chegando à colônia, e aos poucos se estabeleceram nas margens do rio Farias, Biguaçu e Rachadel (Prefeitura Municipal de Antônio Carlos, 2021).

No dia 06 de novembro de 1963, foi criado o município de Antônio Carlos, desmembrando-se de Biguaçu. O nome da cidade foi em homenagem ao estadista brasileiro Antônio Carlos Ribeiro de Andrade, político mineiro com grande atuação na Revolução de 30. Antônio Carlos mantém suas características marcantes de sua colonização, como: fé e cultura familiar, culinária, dialeto e a arquitetura germânica dando mais charme para o município (Prefeitura Municipal de Antônio Carlos, 2024).

Muitas pessoas foram importantes para o desenvolvimento da cidade, destaca-se a Cerâmica Coelho, fundada em 1930, por Militão José Coelho e seu cunhado, passou posteriormente a ser administrada pelo filho Osório Militão Coelho. A olaria empregou 263 funcionários, descendentes de alemães da cidade de Antônio Carlos. Atualmente, esses trabalhadores atuam como pedreiros, mecânicos, eletricitas, policiais, engenheiros, empresários, entre outros (Câmara de Vereadores de Biguaçu, 2015).

Os principais atrativos turísticos da cidade são: adega *Scherer*, memorial de Santa Maria, parque aquático *Junckes*, parque aquático Recanto da Natureza, igreja de Santa Maria, igreja Matriz, igreja de Bom Jesus, gruta Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora de Lurdes, gruta de Nossa Senhora das Graças, museu municipal de Antônio Carlos, estátua de Raulino Reitz, memorial estátua de São Francisco, capela de São José, igreja de Santa Bárbara, morro dos Muller e reserva de Caraguatá (Prefeitura Municipal De Antônio Carlos, 2024).

### 2.3 A CIDADE DE FLORIANÓPOLIS E A IMIGRAÇÃO ALEMÃ

A cidade de Florianópolis é a capital de Santa Catarina. Recebeu este nome em 1894 em homenagem a Floriano Peixoto. Conta com uma população de 576.361 pessoas, segundo o censo de 2024 (IBGE, 2024). Importante salientar que “na década de 70, Florianópolis contava com uma população bem menos de 115.547 pessoas”, segundo Peluso Junior (1991), e que seu crescimento nas últimas 50 décadas foi mais acelerado se comparado às outras cidades estudadas nesta pesquisa.

A povoação de Nossa Senhora do Desterro (atual Florianópolis) aconteceu por iniciativas do bandeirante Francisco Dias Velho, que partiu de São Paulo no dia 18 de abril de 1673, acompanhado de sua esposa, dois filhos e três filhas, quinhentos índios domesticados, um branco de nome José Tinoco, com sua esposa e três filhos, e dois padres jesuítas (Veiga, 2010) e na data de 23 de março de 1673, se tornou município de Nossa Senhora do Desterro (Correia, 2005).

A imigração dos alemães para Santa Catarina ocorreu quase dois séculos depois, quando chegaram em 1828 e desembarcaram na cidade de Nossa Senhora do Desterro, hoje atual Florianópolis, e permaneceram por 3 meses antes de serem levados para o continente, no município de São José, enquanto os lotes eram demarcados. Assim, das 146 famílias que se destinavam a São Pedro de Alcântara, 14 delas permaneceram em Nossa Senhora do Desterro (Correia, 2005 p. 234) e “exerciam o comércio e ofícios especializados, como professores, maceiros, seleiros, ferreiros e pedreiros” (Müller, 2007).

Importante destacar um empresário de origem alemã, que se fixou em Florianópolis no final do século XIX, dando origem a muitas empresas, chamado Carl Franz Albert Hoepcke mais conhecido como Carl Hoepcke, que “nasceu em 25 de junho de 1844, na cidade de Striessa, estado de Branderburgo. Era filho do inspetor florestal Ludvig Heinrich Carl Hoepcke e de Heriette Carloline Friederike Hackradt, conhecida como Liptée” (Müller, 2007, p.22).

Carl Hoepcke se mudou para a cidade de Nossa Senhora do Desterro em 1866. No comércio foi proprietário da firma *Carl Hoepcke e Cia*, com suas filiais nas cidades catarinenses como: São Francisco do Sul, Laguna, Blumenau, Joinville, Joaçaba, Lages e escritórios em Itajaí, Criciúma e São Miguel do Oeste e nos estados do Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro na área de transporte. Criou a empresa nacional de Navegação *Hoepcke* em 1895, com navios à vapores: *Max*, *Meta* e *Anna* e o navio *CarlHoepcke*. Suas outras empresas foram o estaleiro Arataca, na indústria, fundou a fábrica de Ponta Rita Maria, em 1896, a fábrica de Gelo e em 1913, a fábrica de Rendas e Bordados. Foi inicialmente representante de veículos *Ford*, passando depois para a marca *Chevrolet* (Correia, 2005).

Além de Carl Hoepcke, outras famílias de origem germânica se estabeleceram em Florianópolis, entre elas família Kretzer, oriunda de São Pedro de Alcântara, os quais inauguraram a ‘Fiambreteria dos Kretzer’ que pertencia a Pedro Paulo Kretzer, Saturnino Leopoldo Kretzer e o Valentim Leopoldo Kretzer, depois transformada em Lanchonete Kretzer, administrada por Saturnino Leopoldo Kretzer; inaugurada no dia 12 de outubro de 1968. A lanchonete dos Kretzer ficava localizada na Rua Deodoro esquina com a Rua Tenente Silveira

e cada um dos proprietários possuía um açougue na cidade de Florianópolis, sendo estes, chamados de Açougue Kretzer, e a charqueada Kretzer localizada na cidade de São Pedro de Alcântara. Hoje os filhos de Pedro Paulo possuem açougues Kretzer nas cidades de Florianópolis e São José e o filho de Valetim Leopoldo Kretzer possui um açougue Kretzer no Mercado Público de Florianópolis (Caldas, 2007).

Os principais atrativos turísticos da cidade de Florianópolis são: ponte Hercílio Luz, alfândega, mercado público, praça XV, catedral, Igreja Nossa Senhora do Rosário, palácio Cruz e Souza, museu Victor Meirelles, museu de Florianópolis, Fortaleza São José da Ponta Grossa, Fortaleza Anhatomirim, praia da Joaquina, Campeche, praia Mole, Barra da Lagoa, Lagoa da Conceição, Ribeirão da Ilha, Santo Antônio de Lisboa, Jurerê internacional e Morro da Cruz (Silva, 2000).

#### 2.4 A CIDADE DE ANGELINA

A cidade de Angelina fica localizada na Grande Florianópolis. Com uma população de 5.358 pessoas segundo o censo de 2022 e sua densidade demográfica 10,72 habitantes por quilômetro quadrado (IBGE, 2022).

O presidente da Província de Santa Catarina, Francisco Carlos de Araújo Brusque, decidiu que no dia 10 de dezembro de 1860 a cidade receberia o nome de Angelina, em homenagem ao presidente do Conselho de Ministros do Rio de Janeiro, Ângelo Muniz da Silva Ferraz (Deschamps, 2011).

Angelina passou a ser distrito do município de São José e no ano de 1891 foi construído o seu primeiro cartório. “A cidade teve o seu primeiro caminho aberto pelos pioneiros de São Pedro de Alcântara, que atravessaram o rio Mundéus que passava pelo lado direito do caminho da gruta, subindo a serra em ziguezague de 14 voltas, chamado de “Morro das 14 voltas”.” (Deschamps, 2011). A cidade de Angelina sempre teve muita afinidade com a cidade de São Pedro de Alcântara devido à proximidade e a ligação por rodovia estadual.

A colônia foi emancipada em 1881, com sua administração custeada pelo governo e dirigida por vários diretores. “Em 1961, tornou-se o Município de Angelina, desmembrado de São José pela Lei nº 781, de 7 de dezembro de 1860” (Cabral, 1970).

A cidade de Angelina é uma colônia agrícola, com a criação de gado leiteiro, seus derivados, mel, frutas e verduras que é à base da economia do município. O cultivo desses produtos deu origem à Festa do Queijo e Mel, que acontece todos os anos na cidade. “O

desenvolvimento da cidade de Angelina foi muito lento. No ano de 1961, 100 anos depois da criação da Colônia, que com isso foi elevada como município” (Deschamps, 2011).

Seus principais atrativos turísticos são: sítio 3 corações, recanto *Schmitz*, congregação das Irmãs Franciscanas de São José, *Sens* Hotel e Restaurante, barragem da usina hidrelétrica de Garcia, Santuário Nossa Senhora de Angelina e gruta Nossa Senhora de Lourdes (Portal Municipal de Angelina, 2024).

## 2.5 O RECHEIO ALEMÃO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE SC

O patrimônio cultural imaterial é representado por um povo e é formado por um conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo.

Para haver a preservação de um bem cultural é importante cuidar dos processos e práticas e dos saberes e fazeres dos ofícios e saberes artesanais, como, por exemplo, das maneiras de pescar, cozinhar, caçar, plantar, cultivar, de utilizar plantas como alimentos e remédios, de construir moradias, as danças e as músicas, os modos de vestir e falar, os rituais e festas religiosas e populares, e as relações sociais e familiares que revelam os múltiplos aspectos da cultura cotidiana de uma comunidade (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2012).

Tanto a tradição, quanto o valor simbólico dos alimentos, a história, os sabores e saberes, as técnicas de produção e os modos alimentares são responsáveis pela formação dos Patrimônios Culturais Imateriais (Muller, 2012).

O patrimônio cultural imaterial é representado também pelo patrimônio alimentar, assim como uma ponte entre o passado e o presente de um determinado grupo social, produzindo a materialização das continuidades por meio da herança e simbolizando essa transmissão. “Está vinculado às identidades sociais, na medida em que precisa ser reconhecido como tal pelo grupo para que possa existir” (Ferreira, 2019, p. 307).

Podemos citar o processo do recheio alemão como patrimônio cultural imaterial. “O Recheio Alemão foi registrado em 2012, e foi instituído como Patrimônio Cultural Imaterial alcantarense pela Lei nº. 701, de 11 de setembro de 2012, pela Prefeitura Municipal da cidade de São Pedro de Alcântara em Santa Catarina” (Machado, 2020, p. 899).

Em setembro de 2021, a Gerência de Patrimônio Imaterial da Fundação Catarinense de Cultura, recebeu por meio de ofício, a solicitação de registro do “Recheio Alemão de São Pedro

de Alcântara” como Patrimônio Imaterial do Estado. Com isso foi encaminhado um dossiê, com 60 páginas, contendo, além da identificação da manifestação cultural, a justificativa e contextualização histórica. Essa pesquisa foi realizada e assinada por pesquisadores ligados ao Instituto técnico Federal de Santa Catarina (IFSC/SC) e ao órgão responsável pela gestão da Cultura e Turismo do Município. O pedido de registro foi formalizado através de ofício nº. 232/2021, encaminhado pela Prefeitura Municipal de São Pedro de Alcântara – proponente do pedido de registro –, via SGPE, tramitado sob o número FCC/OFC/01/2021 (Muller; Silveira, 2022).

O Recheio Alemão recebeu também, em setembro de 2024, o título de Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Santa Catarina com o título de “Práticas Socioculturais Associados à Produção Tradicional do Recheio Alemão”. A solicitação teve início em setembro de 2021.

A partir dos registros históricos, foi apontado que o Recheio Alemão recebeu este nome porque era introduzido como recheio para serem colocados dentro frangos, que por sua vez também eram criados pelos imigrantes alemães, se tornando opção mais viável economicamente, e pela simplicidade em torno da criação. Estes imigrantes eram em sua maioria provenientes, sobretudo, das regiões da Renânia Palatinado, assim como, também, de Hunsrück e do Vale do Mosela (Muller; Silveira, 2022). Foi uma produção adaptada em solo brasileiro, e os frangos assados recheados, passaram a se tornar alimentos mais populares entre os imigrantes, principalmente nos períodos de festas ligadas às colheitas, feriados e festividades religiosas dessas populações (Muller; Silveira, 2022).

De acordo com os registros, esta tradição está ameaçada de extinção, devido às mudanças em torno do consumo de alimentos, a partir da presença de produtos industrializados, que por sua vez adaptam o ato de se alimentar às condições de vida contemporânea, demarcada por tarefas, atividades em torno da vida profissional e outras instâncias da vida social, que acabam tomando maior parte do tempo das pessoas (Muller; Silveira, 2022).

### **3 METODOLOGIA**

Esta pesquisa é baseada na abordagem qualitativa, que “busca a reflexão como ferramenta para diagnosticar e compreender a realidade do objeto de pesquisa, por meio através da análise de documentos, de entrevistas e aplicação de questionários” (Oliveira, 2011, p.28).

Para a coleta dos dados primários, esta pesquisa utilizou a técnica *snowball*, ou bola de neve, que é uma técnica de amostragem que vem sendo utilizada em pesquisas qualitativas nos últimos anos, principalmente, porque permite que se alcancem populações pouco conhecidas, ou de difícil acesso. A amostra do tipo bola de neve “destaca-se em pesquisas que optam por amostras não probabilísticas em estudos de natureza qualitativa” (Bockorni; Gomes, 2021, p. 106).

Para que seja realizada uma amostragem em bola de neve é necessário que haja um intermediário inicial, também denominado de semente, que localiza ou aponta algumas pessoas com o perfil necessário para a pesquisa a ser realizada. As pessoas indicadas são então solicitadas a indicarem mais pessoas. Dessa forma, “a amostra, que antes era difícil de ser calculada probabilisticamente ou até mesmo de difícil acesso, expande-se, na maioria das vezes, satisfatoriamente” (Bockorni; Gomes, 2021, p. 108).

Na Figura 1, estão representadas as características de profissão, idade, moradia dos sujeitos de pesquisa selecionados, conforme a amostragem bola de neve.

**Figura 1** – Descrição dos sujeitos de pesquisa

Nome	Profissão	Idade	Onde Mora	Procedência
S1	Costureira	86 anos	Florianópolis-SC	Antônio Carlos-SC
S2	Professora de Artes	62 anos	Florianópolis-SC	SPA
S3	Administradora	63 anos	Florianópolis-SC	SPA
S4	Aposentada	82 anos	Florianópolis-SC	Antônio Carlos-SC
S5	Aposentada	62 anos	Florianópolis-SC	Florianópolis-SC
S6	Professora	58 anos	Florianópolis-SC	Florianópolis-SC
S7	Funcionário Público Federal	54 anos	Florianópolis-SC	Florianópolis-SC
S8	Funcionária Pública	52 anos	Antônio Carlos-SC	Florianópolis-SC
S9	Dona de Casa	75 anos	Antônio Carlos-SC	Antônio Carlos-SC
S10	Aposentada	65 anos	Antônio Carlos-SC	Luiz Alves-SC
S11	Cozinheira e Aposentada	77 anos	São Pedro de Alcântara-SC	Angelina-SC
S12	Dona de Casa	82 anos	Florianópolis-SC	SPA
S13	Trabalha na Igreja de SPA	60 anos	SPA	SPA
S14	Aposentada	73 anos	Florianópolis-SC	Antônio Carlos-SC
S15	Aposentada	85 anos	Florianópolis-SC	SPA
S16	Professora de Pedagogia	38 anos	Florianópolis-SC	Florianópolis-SC
S17	Aposentada	87 anos	Florianópolis-SC	Angelina-SC
S18	Autônoma	45 anos	Florianópolis-SC	Florianópolis-SC
S19	Agricultora	72 anos	Antônio Carlos-SC	Antônio Carlos-SC
S20	Aposentada	72 anos	Antônio Carlos-SC	Antônio Carlos-SC
S21	Aposentada	71 anos	Antônio Carlos-SC	Antônio Carlos-SC
S22	Aposentada	68 anos	Antônio Carlos-SC	Angelina-SC
S23	Aposentada	65 anos	SPA	SPA
S24	Aposentada	61 anos	SPA	SPA
S25	Aposentada	61 anos	SPA	SPA

Fonte: Elaborado pela Autora.

Em relação aos instrumentos de pesquisa, utilizados para a coleta de dados dos dados primários, foram à entrevista individualizada; e a oficina da produção do Recheio Alemão de São Pedro de Alcântara.

O principal interesse do pesquisador com as entrevistas foi “compreender as perspectivas e as experiências dos entrevistados, para um maior conhecimento do significado que o entrevistado dá ao fenômeno pesquisado, utilizando seus próprios termos” (Marconi; Lakatos, 2019, p.319). Ressalta-se a familiaridade do pesquisador com os descendentes germânicos da cidade de São Pedro de Alcântara, ou seja, Leopoldo Francisco Kretzer (bisavô), Saturnino Leopoldo Kretzer (avô).

Utilizou-se perguntas norteadoras para balizar as entrevistas que, conforme Marconi e Lakatos (2020) é “uma conversa que pode ser realizada face a face, de maneira metódica, que proporciona ao entrevistador, verbalmente, a informação que lhe é necessária” (Marconi; Lakatos, 2020, p.109). Ainda nas orientações de Marconi e Lakatos (2020), a condução da entrevista passa por técnicas de interrogação, assim a entrevista passa a ter maior flexibilidade.

Essa pesquisa é focalizada, pois enfoca um tema específico, que é o significado, a produção e o consumo do Recheio Alemão, cabendo ao entrevistador esforçar-se para que o entrevistado retorne ao assunto após alguma digressão.

Os resultados estão apresentados resumidamente em formato de percentuais e a análise dos resultados tem como base de discussão o material levantado na referência bibliográfica desta pesquisa.

Todos os sujeitos da pesquisa assinaram o Termo de Consentimento de Veiculação de Voz e Imagem e o termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

#### **4 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A seguir, segue as características dos sujeitos de pesquisa que foram entrevistados utilizando-se a técnica *snowball*.

- ✓ Os sujeitos de pesquisa estão entre 30 a 60 anos, um percentual de 24%, e nas idades de 61 a 90 anos 76%.
- ✓ Em relação à moradia ficaram os seguintes percentuais: 52% moram em Florianópolis, 28% moram em Antônio Carlos, 20% moram em São Pedro de Alcântara.

✓ Em relação à procedência de origem das famílias: 52% de Florianópolis, 32% de São Pedro de Alcântara, 28% de Antônio Carlos, 12% de Angelina e 4% de Luiz Alves<sup>1</sup>.

✓ O grupo de pessoas pesquisadas foi em um percentual de 92% mulheres e de homens 8%.

O aprofundamento e discussão do assunto tiveram início com questões a respeito do saber-fazer do Recheio Alemão. Do grupo de entrevistados, 24 pessoas disseram que sabiam fazer o Recheio Alemão, e somente uma pessoa disse que não sabia fazer a receita, mas tinha conhecimento sobre o Recheio Alemão por tradição da família.

Passou-se a seguir, para descobrir com quem aprenderam a fazer a receita. Como resultado, 80% afirmaram que aprenderam com a mãe, 8% com a mãe e avó, 4% com a tia e 8% com a sogra. Observou-se que 100% dos entrevistados aprenderam a fazer o Recheio Alemão com as mulheres da família como: avós, mães, tia e sogra e conforme Caetano *et al.*, (2012), as tradições culinárias alemãs e teuto-brasileiras foram repassadas pelas mulheres, que através dos seus cadernos e livros de receitas, transmitiram os segredos culinários, o modo de mexer, as maneiras caseiras, a pitada que dá o ponto certo, a forma de misturar os elementos, apreendidos e repassados de geração em geração

Foi questionado a respeito de quanto tempo a pessoa já conhecia o Recheio Alemão e se sabia qual a origem da receita, e 100% dos entrevistados responderam que conhecem o Recheio Alemão, desde criança. Partindo-se do princípio de que a grande maioria dos entrevistados em idade acima de 60 anos, e que aprenderam com suas mães, podemos observar que esta produção existe nas comunidades estudadas, de forma bem significativa, a partir do início do século XX e considerando-se o ano desta pesquisa (2024) podemos observar que o Recheio Alemão é uma produção que existe há mais de 120 anos. E a respeito da origem dessa receita, 80% responderam que a origem do Recheio Alemão é da cidade de São Pedro de Alcântara e de Antônio Carlos, 8% acreditavam que a receita veio da Alemanha e 12 % não sabiam responder a origem. Porém, conforme o dossiê apresentado por Muller e Silveira (2022), o Recheio Alemão não veio da Alemanha, e sim foi adaptado já em solo brasileiro, contendo sim saberes de uma terra distante, porém insumos da terra que os recebeu.

---

<sup>1</sup> O sujeito número 10 da pesquisa, nasceu na cidade de Luiz Alves, em Santa Catarina. Tal cidade, não pertence à Grande Florianópolis, porém atualmente, reside na cidade Antônio Carlos, pertencente à Grande Florianópolis.

Na sequência foi perguntado a respeito dos ingredientes e após o tratamento dos dados foram apurados os seguintes ingredientes mais utilizados: 84% responderam utilizar a Moela de galinha, 100 % os ovos, 84% a farinha de rosca, 100% a noz moscada, 72% a gordura de galinha, 64% a cebolinha verde, e 100% usam o sal. Afirmaram também de forma aleatória e em menor escala a possível utilização dos seguintes ingredientes: coração de galinha, pimenta do reino, fermento de bolo, farinha de trigo, vinagre, alho, cominho, banha de porco, farinha sem glúten, cebola, cheiro verde, pão dormido, cebola verde, miúdos da galinha, biscoito salgado, carne moída e fígado. Com relação aos ingredientes da receita ganhadora do concurso “Melhor Recheio Alemão de São Pedro de Alcântara em 2024”, que foi de Maria Luzia Meurer dos Passos, a receita foi basicamente preparada com moela de galinha, farinha de rosca, gordura de galinha, noz moscada, ovos e cebolinha verde (Associação Cultural, 2024), sendo estes os mesmos ingredientes usados pela grande maioria dos entrevistados.

Foi questionado também se havia alguma diferença de ingredientes e de preparo em relação a receita que se comia antigamente e a receita atual; 92% responderam que antigamente era preparado com os mesmos ingredientes e 8 % falaram que mudou um ingrediente, que não existia farinha de rosca na época e por isso utilizavam o biscoito salgado ralado. Outro ponto descrito pelos participantes é que antigamente se utilizava um saco de pano para cozinhar o recheio e atualmente é utilizado um saco plástico. Como justificativa para esta alteração foi apontada a grande dificuldade que as mulheres tinham para lavar estes panos que ficavam muito engordurados.

Dando continuidade, foi questionado respeito de como era a aquisição dos ingredientes antigamente, e 100% dos entrevistados afirmaram que havia a criação de galinhas nas casas das famílias e que os demais ingredientes eram trocados ou comprados daqueles que produziam. Aqui vale ressaltar que conforme apontou o dossiê para reconhecimento do recheio como Patrimônio Cultural do estado de Santa Catarina, enviado para a Fundação Catarinense de Cultura (FCC), os imigrantes tinham a prática da criação de galinhas em São Pedro de Alcântara.

A respeito da transmissão da forma de preparo para as novas gerações, 24% dos sujeitos da pesquisa disseram que ensinaram a receita para filhas e noras, 8% ensinaram para família, 48% ensinaram para as pessoas em geral e 12% afirmaram não terem ensinado para ninguém.

Questionou-se também em que momentos, situações o Recheio Alemão era preparado nos dias atuais e antigamente: 96% responderam que o Recheio Alemão é preparado hoje em dia, para festas de família, almoços de domingo, natal, páscoa, aniversário, dia das mães festas

da igreja, primeira eucaristia, festas de formatura, casamento e também é preparado em restaurantes locais nas cidades de São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos e Angelina e Florianópolis nenhum sujeito de pesquisa mencionou os restaurantes e 4% não comentaram.

E sobre os momentos em que era preparado antigamente, 4% responderam que o Recheio Alemão era preparado no restaurante do Leopoldo Francisco Kretzer que pertencia ao Hotel Leopoldo Kretzer em São Pedro de Alcântara, 76% responderam que era preparada em festas de casamento, festas de igreja, festas de natal, festas de família e festas de aniversário, tanto nas cidades de São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos, Florianópolis e Angelina, e 16% responderam que era preparado mais aos domingos e dias de festas e um entrevistado não comentou.

Na sequência foi questionado; se a produção tanto antigamente como hoje em dia era para consumo próprio ou para comercialização e 88% afirmaram que era e ainda é para consumo próprio e 12% afirmaram ser para comercializar.

E para finalizar, foi questionado sobre o significado dessa produção e 64% afirmaram ter um significado familiar, 20% afirmaram ter um significado cultural e 16% responderam que tem um significado tanto cultural quanto familiar. Culturalmente o Recheio Alemão tornou-se o símbolo da cultura teuto catarinense e que foi passado de geração em geração.

Enfim, a partir das 25 entrevistas realizadas podemos concluir que praticamente todos os entrevistados sabem fazer, aprenderam com a sua mãe, avó ou sogra e, conforme Caetano *et al.*, (2012), as tradições culinárias alemãs e teuto-brasileiras foram repassadas pelas mulheres, que através dos seus cadernos e livros de receitas, transmitiram os segredos culinários, o modo de mexer, as maneiras caseiras, a pitada que dá o ponto certo, a forma de misturar os elementos, apreendidos e repassados de geração em geração.

Os entrevistados relatam que conhecem desde criança e que repassaram para a receita para os seus filhos, netos e outras pessoas. E conforme o entendimento dos sujeitos de pesquisa, o Recheio Alemão um prato tradicional das cidades de São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos, Angelina e ainda, nessas cidades, o Recheio Alemão já era produzido e servido por seus avós e parentes mais velhos.

Neste sentido, Walkowski (2021), aborda que a memória alimentar esta presente no cotidiano das famílias e auxilia na preservação dos hábitos e costumes e que as receitas são passadas da mãe ou da sogra para filhas e noras.

Conforme os entrevistados, as pessoas que preparavam o Recheio Alemão na cidade de São Pedro de Alcântara eram Chionia Kretzer e Florentina Deschamps Kretzer, irmãs do

Saturnino Leopoldo Kretzer e filhas do Leopoldo Francisco Kretzer e da Carolina Heiderscheid. Estas pessoas preparavam a galinha com o Recheio Alemão no restaurante do Leopoldo Francisco Kretzer que pertencia ao Hotel Leopoldo Kretzer, para as festas de casamento e a festa do padroeiro na cidade de São Pedro de Alcântara-SC. Importante destacar que o nome da praça principal de São Pedro de Alcântara é Leopoldo Francisco Kretzer.

Nas cidades de Antônio Carlos e São Pedro de Alcântara é preparado o Recheio Alemão para os almoços em família e para os eventos como: festas de casamento, festas da igreja, festas de Natal, festas de Páscoa, Primeira Eucaristia, festas de formatura, festas de aniversário. Nos restaurantes das cidades é muitas vezes servidos no almoço.

Na cidade de Angelina descendentes de alemães preparam o Recheio Alemão para os almoços em família e para os eventos como: festas de casamento, festas da igreja e nas festas de Natal. Nos restaurantes da cidade de Angelina é preparado também para os almoços.

Na cidade de Florianópolis os descendentes de alemães preparam o Recheio Alemão para os almoços em família e festas em família como festas de casamento, festas de Natal, festas de Páscoa e Dia das Mães. Não foi mencionado pelos sujeitos de pesquisa que se servia o Recheio Alemão em restaurantes.

Destaca-se que 80% dos entrevistados disseram que a origem da receita é das cidades de São Pedro de Alcântara e Antônio Carlos, e corroborando com este dado, o dossiê apresentado por Muller e Silveira (2022), o Recheio Alemão não veio da Alemanha porque este prato tradicional não existe na Alemanha. A produção do recheio data do século XIX e iniciou com os imigrantes alemães que chegaram em 1828 em São Pedro de Alcântara e arredores. Ele foi criado na cidade de São Pedro de Alcântara, porém desde muito cedo também era preparado em Antônio Carlos, pois, conforme Kremer (2015), a cidade de Antônio Carlos nasceu a partir da cidade de São Pedro de Alcântara.

Conforme Muller e Silveira (2022), o Recheio Alemão é uma produção que foi adaptada ao solo brasileiro e neste sentido, podemos verificar que a receita é um prato tradicional da cultura teuto-brasileira, encontrado de forma muito significativa nas cidades de São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos e Angelina.

Quando questionados sobre os ingredientes todos descreveram e como faziam. Com algumas variações na quantidade dos ingredientes alguns entrevistados apresentaram as quantidades bem específicas, outros de modo geral, mas todos com os mesmos itens. E observou-se que algumas senhoras antigamente utilizavam biscoito salgado ao invés de farinha de rosca, pois na época não existia.

Sobre a produção, se era para o consumo próprio, ou comercializá-lo, a maioria respondeu que produz para consumo próprio e alguns responderam que durante as festas de igrejas que se produzem para ser vendido, e que também alguns em restaurantes das cidades de São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos e Angelina.

Sobre o significado, relataram que é familiar e cultural, pois faz parte da cultura alemã e vem sendo repassado de geração em geração.

Deste modo, pode-se concluir que o Recheio Alemão faz parte da cultura teuto catarinense e que foi repassada de geração em geração, e que ainda faz parte da cultura local dos municípios de São Pedro de Alcântara, Antônio Carlos, Angelina, tanto nas casas das famílias quanto nas festas de igreja e festas populares como também em restaurantes e que em Florianópolis está presente somente nas casas das famílias de ascendência germânica.

Heiko (2020) aponta que devido às modificações sociais e estilo de vida tem alterado o modo de saber fazer e as práticas alimentares. Assim, entende que as festas gastronômicas atuam como guardiãs do patrimônio imaterial da cultura alimentar, contribuindo para manutenção de práticas que possuem identidade. Assim, valorizar as receitas tradicionais registradas ou transmitidas por oralidade é de suma importância.

Da mesma forma, Lima (2022), salienta a contribuição das festas para valorização do patrimônio imaterial alimentar nas linhas rurais e reduzir o risco da perda de referências importante da cultura alimentar.

Deste modo, podemos afirmar que a valorização e preservação dos saberes relacionados ao recheio alemão são alcançadas a partir do reconhecimento da importância cultural do recheio alemão como herança culinária da comunidade, como foi abordada durante a pesquisa. Pode-se descrever a divulgação e promoção do recheio alemão em eventos culturais, feiras e festividades como relatado pelos respondentes e pela presença nas festas locais e das famílias. Outra forma de valorização foi oferecer cursos e treinamento sobre a preparação do recheio alemão para garantir a transmissão dos saberes, presentes nas oficinas realizadas na cidade. Além da certificação e registro do recheio alemão como um produto típico da região.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Uma vez que foram realizadas 25 entrevistas da importância cultural e histórica da produção e consumo do Recheio Alemão pode-se dizer que os objetivos desta pesquisa foram atingidos.

Observou-se a valorização e preservação dos saberes e fazeres de Recheio Alemão, perante os órgãos públicos, com os registros de Patrimônio Cultural, e já que a preservação do patrimônio passa também pela educação, observou-se a participação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina com os cursos de extensão.

Esta conscientização da importância do patrimônio cultural imaterial e de sua salvaguarda se faz necessária especialmente entre as novas gerações, já que os detentores do conhecimento geralmente são pessoas com idade mais avançada e, ao virem a óbito, levam este conhecimento consigo.

Ressalta-se a importância de programas de incentivos turísticos na região de São Pedro, Antônio Carlos e Angelina, a fim de valorizar esta cultura dos descendentes de alemães ainda pulsantes na região e criar uma identidade.

Programas governamentais de valorização à cultura, assim como a patrimonialização desses bens imateriais e uma consequente criação de uma rota turística na região, podem preservar os saberes e fazeres, e promover o reconhecimento e um retorno à população.

Os órgãos de ensino têm a função de amplificar estes conhecimentos junto ao público acadêmico ou em projetos de extensão para a comunidade como aconteceu com o curso de extensão “Produção do Recheio Alemão” ministrado por professores do IFSC no ano de 2022. Ressalta-se mais uma vez a importância de pesquisas como esta, aprofundando-se cada vez mais na temática de sociedade, cultura e ambiente e, assim, guardando memórias que podem ser caras às futuras gerações.

A importância de pesquisar e documentar a alimentação tradicional são uma forma de permitir que as gerações futuras tenham acesso à ancestralidade e à herança cultural da nação.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO CULTURAL. **Recheio Alemão de São Pedro de Alcântara**. Alemão: material de divulgação, 2024.

BOCKORNI, B. R. S.; GOMES, A. F. A amostragem em *snowball* (bola de neve) em uma pesquisa qualitativa no campo da administração. **Revista de Ciências Empresariais da UNIPAR, Umuarama**, v. 22, n. 1, p. 105-117, jan./jun. 2021. Disponível em: [file:///C:/Users/maria/Downloads/admin,+EMPRESARIAIS+22\(1\)+ART+06%20\(7\).pdf](file:///C:/Users/maria/Downloads/admin,+EMPRESARIAIS+22(1)+ART+06%20(7).pdf). Acesso em: 02/11/2023.

CABRAL, O. R. **História de Santa Catarina**. 2. ed. Revista e Atualizada. Florianópolis/Rio de Janeiro. Editora Laudes, 1970.

CAETANO, A.L.D.O.; LIMAS, D. D.S.; KOERICH, J.; CAPISTRANO, M. C. História posta à mesa: o patrimônio cultural e alimentar das culturas teuto-brasileiras e luso-brasileiras em Santa Catarina. **Revista Santa Catarina em História** – Florianópolis – UFSC – Brasil ISSN 1984-3968, v. 6, n. 1, 2012.

CALDAS, L. S. **Edelweiss**: São Pedro de Alcântara. Florianópolis. Editora Etnias, 2007.

CÂMARA DE VEREADORES DE BIGUAÇU. **Resgate histórico do Legislativo e Executivo biguaçuense**: 1833-2015. Biguaçu: COAN, 2015. 216 f.: il.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayara Fonseca e Barbara Atie Guinalli. Rio de Janeiro. Editora Fiocruz, 2011.

CORREIA, C. H. P. **História de Florianópolis** – Ilustrada. 3. ed. Florianópolis. Editora Insular, 2005.

DESCHAMPS, N. K. **A Luta por um Ideal**. Organização/Orientação histórica: Toni Jochem. Florianópolis. Edição da Autora, 2011.

DESCHAMPS, O. **Estradas da Vida**: a história de um ramo da família Deschamps. São Pedro de Alcântara-SC. Ed. do autor, 2001.

DESCHAMPS, O. **Memórias de Nossa Terra e Nossa Gente**. São Pedro de Alcântara. Ed. do autor, 2005.

FERREIRA, H. C. H. Patrimonialização da Comida: memórias e construções de narrativas sobre "a comida típica". In: **Processos sociais**: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios [recurso eletrônico] / Organizadores: Maria Amália Silva Alves de Oliveira, Elídio Vanzella, Adriana Brambilla. – João Pessoa: Editora do CCTA. Série Alimentação & Cultura. 2019. Disponível em: <https://www.ccta.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/processos-sociais-sistemas-culinarios-em-contexto-de-deslocamentos-construcoes-de-identidades-memorias-e-patrimonios/livro-4-unirio.pdf>. Acesso em: 30/12/2024.

FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. FCSH – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Dissertação. Universidade Nova de Lisboa. Març. 2016.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo. Editora SENAC, 2017.

HEIKO, G. **Cozinha Alemã**. São Paulo. Editora SENAC, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Angelina**. Cidades Estados. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sc/angelina.html>. Acesso em: 08/11/2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Antônio Carlos**. 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/antonio-carlos/panorama>. Acesso em: 06/04/2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Florianópolis**. 2024. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/florianopolis/panorama>. Acesso em: 08/11/2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **São Pedro de Alcântara**. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sc/sao-pedro-de-alcantara.html>. Acesso em: 28/12/2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Cultural Imaterial**: para saber mais. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Texto e revisão de Natália Guerra Brayner – 3. ed. – Brasília, DF: IPHAN, 2012. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha\\_1\\_parasabermais\\_web.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1_parasabermais_web.pdf). Acesso em: 08/11/2024.

KREMER, R. **Cinquentenário do Poder Legislativo de Antônio Carlos, SC, 1965 – 2015**. Ilustração Xênio Marques. Antônio Carlos. Edição do autor, 2015.

KREMER, R. **Datas Históricas de Antônio Carlos 1830 – 1992**. Florianópolis. Editora Papa Livro, 1993.

LIMA, R. S. Contribuição das festas para a valorização do patrimônio imaterial alimentar nas linhas rurais. **Revista de Desarrollo Económico Territorial, EUTOPIA**, n. 21, p. 143-164, jun. 2022. Disponível em: . Acesso em: 02/10/2024.

MACHADO, R. L. Visibilidade étnica da colonização alemã em São Pedro de Alcântara nos dias atuais. **1829**: São Pedro de Alcântara, páginas de sua história. Volume II. Organizado por Toni e Daniel Silveira. Santa Catarina. Casa da Cultura de São Pedro de Alcântara, 2020.

MARCONI, M. D. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia Científica**. 7 ed. São Paulo. Ed. Atlas, 2019.

MARCONI, M. D. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia Do Trabalho Científico**: projetos de pesquisa, pesquisa bibliográfica, teste de doutorado, dissertações de mestrado, trabalhos de conclusão de curso. 8 ed. São Paulo. Ed. Atlas, 2020.

MÜLLER, M. J. Carl Hoepcke e o desenvolvimento catarinense. **Simpósio sobre imigração e cultura alemães na grande Florianópolis**: História, língua, cultura, gastronomia, arte e música. II Anais. Organizado por Max José Müller. Florianópolis. Instituto Carl Hoepcke, 2007.

MÜLLER, S. G. **Patrimônio Cultural Gastronômico**: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Florianópolis, 2012.

MÜLLER, S. G.; SILVEIRA, D. **Práticas Socioculturais associadas à produção tradicional do recheio alemão**. Casa de Cultura e Turismo de São Pedro de Alcântara, 2022.

MÜLLER, S.G.; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. **6 SEMITUR** – Anais do VI Seminário do Pesquisa do Mercosul. Saberes e fazeres do turismo: Interfaces. 9 a 10 jul. 2010. Disponível em: chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios\_se mintur/semin\_tur\_6/arquivos/13/Alimentacao. Acesso em: 14/07/2024.

OLIVEIRA, M. M. D. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses.** 5 ed. Rio de Janeiro. Editora Elsevier, 2011.

PELUSO JUNIOR, V. A. Estudos de Geografia Urbana de Santa Catarina. 1. ed. Florianópolis: Ed. Da UFSC. Secretaria do Estado da Cultura e do Esporte, 1991. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina**, 3ª fase, nº 3.981. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle. Acesso em: 13/12/2024.

PHILIPPI, J. M. D. S.; SOUZA, G. S. D. **São Pedro de Alcântara: um encontro com a história.** 2 ed. Florianópolis. Editora Dois por Quatro, 2019.

PORTAL DE TURISMO DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA – SC. **Atrativos Turísticos.** Disponível em: <https://turismo.pmspa.sc.gov.br/>. Acesso em: 02/10/2024.

PORTAL DE TURISMO DE ANTÔNIO CARLOS – SC. **Os principais atrativos turísticos da cidade.** 2024. Disponível em: <https://turismo.antoniocarlos.sc.gov.br/>. Acesso em: 31 dez. 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGELINA – SC **DESCUBRA ANGELINA. Atrativos Turísticos.** Disponível em: <https://turismo.angelina.sc.gov.br/>. Acesso em: 08/11/2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS – SC. **A chegada dos imigrantes.** Disponível em: <https://antoniocarlos.sc.gov.br/pagina-6591/>. Acesso em: 11/04/2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS – SC. **Antônio Carlos comemora 191 anos de colonização alemã.** 06/05/2021. Disponível em: <https://antoniocarlos.sc.gov.br/noticia-668109/>. Acesso em: 06/04/2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS – SC. **Dicas de Turismo.** Secretaria de Turismo. Disponível em: <https://turismo.antoniocarlos.sc.gov.br/o-que-fazer/>. Acesso em: 06/04/2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA – SC. **Concurso do Melhor Recheio Alemão** – São Pedro de Alcântara/SC – Festa dos 195 anos da imigração Alemã em Santa Catarina. 2022. Disponível em: <https://pmspa.sc.gov.br/concurso-do-melhor-recheio-alemao-de-sao-pedro-de-alcantara>. Acesso em: 10/05/2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA – SC. **Dados Gerais e localização.** Primeira Colônia Alemã no Estado de Santa Catarina. Disponível em: <https://pmspa.sc.gov.br/pagina-8289/>. Acesso em: 14/12/2024.

REITZ, R. **Santa Bárbara: Primeiro núcleo da colonização alemã de Santa Catarina.** Organizador José Artilino Besen. Florianópolis. Editora IHGSC, 2019.

SCHURHAUS, M. A Colônia São Pedro de Alcântara (SC): suas origens. **Revista Santa Catarina em História** – Florianópolis – UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina – Brasil, v. 1, n. 2, 2007. Disponível em: [www.osj.sites.ufsc.br](http://www.osj.sites.ufsc.br). Acesso em: 28/02/2023.

SILVA, E. A. D. **Conhecendo Santa Catarina: Opções Turísticas.** Itajaí. Editora Univali, 2000.

VEIGA, E. **Florianópolis: memória urbana.** 3 ed. Florianópolis. Fundação Franklin Cascaes, 2010.

WALKOWSKI, M. DA C.; PIRES, P. DOS S.; LOPES, C. V.; ASSING, L. **Memórias Alimentares no Turismo de Base Comunitária da Acolhida Na Colônia,** Santa Catarina, Brasil Rosa dos Ventos, vol. 13, núm. 1, 2021 Universidade de Caxias do Sul, Brasil Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473565472008>. Acesso em: 15/01/2025.

## APÊNDICE – A

PERGUNTAS FORMULADAS
1 – Sabe fazer o recheio alemão?
2 – Com quem aprendeu?
3 – Há quanto tempo conhece?
4 – Sabe a origem da receita?
5 – Sobre os ingredientes do recheio alemão?
6 – Como era preparado antigamente?
7 – Aquisição dos insumos antigamente?
8 – Transmissão do conhecimento. Se já ensinaram para alguém?
9 – Em que momentos é preparado hoje em dia?
10 – Em que momentos era preparado antigamente?
11 – Se a produção é para consumo próprio ou para comercializar?
12 – Sobre o significado do recheio alemão?