

Patrimônio cultural alimentar adaptado para restrições alimentares

Glenda Ingrid de Souza

RESUMO

Dado o aumento de pessoas com restrições alimentares, sendo elas intolerantes à lactose, celíacos ou veganos, e a busca pela conservação dos patrimônios culturais alimentares (PCA), apesar das mudanças sociais, este trabalho tem como objetivo, trazer reflexões acerca das restrições alimentares e cozinha inclusiva, além de adaptar uma receita que é considerada Patrimônio a fim de torná-la inclusiva. Para isso, foi utilizado um questionário para saber qual dos Patrimônios alimentares no Brasil as pessoas restritas¹ gostariam que fosse adaptado. O patrimônio selecionado foi o Bolo de Rolo, então testes foram feitos, para encontrar a adaptação que mais se parecesse com a receita original. Então, o resultado obtido demonstrou que é possível adaptar um Patrimônio Cultural Alimentar para restrições alimentares tornando inclusivo. Porém, quando isto ocorre ele perde o título de Patrimônio.

Palavras-chave: Patrimônios culturais alimentares; Restrições alimentares; Cozinha inclusiva;

ABSTRACT

Given the increase in people with dietary restrictions being lactose intolerant, celiac or vegan, and the pursuit of conservation of food and immaterial cultural heritage, despite social changes. This work aims to bring reflections on dietary restrictions and inclusive cuisine and adapt a recipe that is considered heritage in order to make it inclusive. For this, a questionnaire was used to know which heritage restricted people would like to be adapted. The selected asset was the roll cake so tests were made to find the adaptation that most closely resembled the original recipe. So, the result was that it is possible to adapt a food heritage to food restrictions making it inclusive. However, when this occurs it ceases to be a patrimony

Keywords: Food cultural heritage; Dietary restrictions; Inclusive kitchen;

1 INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

O desenvolvimento da sociedade nos últimos séculos, em especial a partir do fim do século XVIII, trouxe consigo uma série de mudanças nas esferas sociais, políticas econômica e principalmente alimentar. Pois, foi a partir da “expansão dos centros urbanos, houve o nascimento do que é chamado de indústria da alimentação, que engloba desde restaurantes familiares, até multinacionais de processamento de alimentos.” (COLETTI,2015 p.45)

Estes avanços foram muito importantes para a formação do que consideramos a alimentação hoje, mas em contrapartida, o novo estilo de

¹ Pessoas que tem restrições alimentares

vida acelerado que as pessoas têm, trouxe como consequência um alto consumo de alimentos ultra processados que contribuem com o desenvolvimento das restrições alimentares. Embora os fatores genéticos sejam importantes, há cada vez mais indícios de que o estilo de vida urbana contribua para isso. No Brasil, estima-se que cerca de 2% da população adulta e 8% das crianças sofram de algum tipo de alergia alimentar. (MARTINEZ, 2012)

Uma pesquisa realizada por Nielsen (2016) cerca de 48% dos brasileiros dizem ter algum tipo de alergia ou intolerância, o que aumenta o alerta acerca deste assunto. Ainda, há restrição por escolha, que não envolve necessariamente alergias ou intolerância, mas um critério de escolha alimentar.

A alimentação no Brasil, foi e é construída a partir de diferentes culturas alimentares. Em razão da miscigenação e grande extensão geográfica, o povo tem hábitos alimentares muito diferentes nas diversas regiões do país. Por consequência das influências desses povos imigrantes, as comidas brasileiras são ricas em ingredientes como o trigo, vindo da Itália, assim como ovos e leite que chegaram junto aos navios portugueses (CASCUDO, 2011; FREIXA e CHAVES 2008). Estes alimentos que, não podem ser consumidos por pessoas com restrições alimentares específicas

Percebe-se então, que além de nutrir, o alimento, e a forma de se alimentar, assim como as cozinhas tradicionais, constroem o que pode ser chamado de identidade cultural alimentar (MENLÉNDEZ TORRES e CAÑEZ DE LA FUENTE 2009).

A identidade cultural alimentar, que traduz os povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias é entendida como Patrimônio Cultural Imaterial (MULLER, AMARAL, REMOR 2010). De acordo com a Constituição Federal do Brasil (1988 p.141) Patrimônio Imaterial são “os modos de criar, fazer e viver, expressos em rituais, celebrações entre outros”.

Assim, é possível que a gastronomia, de determinados locais, e os saberes e fazeres que a compreendem, seja reconhecida como Patrimônio Cultural Alimentar. Logo, supervalorização da tradição popular se opõe de certa forma, ao desenvolvimento da industrialização alimentar e aos riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização, resultando em uma valorização cultural e identitária muito positiva as comunidades envolvidas (POULAIN, 2006, p. 40).

No Brasil, existem alguns Patrimônios Imateriais Culturais que estão relacionados a gastronomia, sejam registrados pelo IPHAN (Instituto do

Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - vinculado ao Ministério da Cultura) por meio de inventário, ou por meio de lei ou decreto. Esses Patrimônios representam as culturas e também fortalecem o pertencimento dos indivíduos por meio do sabor, da memória afetiva.

Diante disso, emerge a questão de como os Patrimônios podem ser trabalhados de forma a inserir pessoas com restrições alimentares, e se a adaptação poderia descaracterizar a preparação como patrimônio, ou seja, se ao ser adaptado, uma produção continuaria sendo tratada como patrimônio.

Para tanto, este estudo busca adaptar² uma receita tradicional brasileira, considerada Patrimônio e emergir a discussão a fim de responder esse questionamento. Não se busca desenvolvimento de produto, e sim, adaptação para um produto mais próximo do sabor e textura original e que atenda as restrições alimentares, não necessariamente ser um produto considerado “saudável”.

1.1 Objetivos

O objetivo geral deste trabalho é adaptar uma receita que é Patrimônio Imaterial gastronômico do Brasil para restrições alimentares, sem lactose, sem glúten e vegano. E elucidar a reflexão acerca de Patrimônios Alimentares adaptados e inclusivos.

Para isto, esta pesquisa tem como objetivos específicos:

- Expor acerca das restrições alimentares veganismo, intolerância a lactose e ao glúten;
- Apresentar o conceito de cozinha inclusiva;
- Explanar sobre patrimônios culturais alimentares;
- Selecionar uma receita que seja registrada oficialmente como Patrimônio Cultural no Brasil e adaptar para uma gastronomia inclusiva que atenda as restrições alimentares apresentadas neste estudo.
- Elucidar a reflexão acerca de Patrimônios Alimentares adaptados e inclusivos, discutindo as relações entre Patrimônio e restrições alimentares.

² Um verbo que faz referência ao facto de acomodar ou ajustar uma coisa à outra.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Restrições alimentares

As restrições alimentares englobam tanto alergias quanto intolerância mas é importante diferenciar uma da outra. Souza (2017) diz que a alergia alimentar surge através de uma reação do organismo a um determinado alimento. Esse processo envolve um mecanismo imunológico e apresenta uma gama de sintomas, variando nas suas características clínicas. Além disto, estima-se que “90% dos casos de alergias alimentares são devido à ingestão de oito ingredientes principais: ovos, leite, peixes, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja” (ANVISA, 2016).

O sistema imunológico pode manifestar as alergias alimentares de diversas formas que não estão ligadas diretamente com a alimentação. Um exemplo dessas manifestações são problemas respiratórios, que podem ter relação com alergias vindas da alimentação. (PEREIRA, MOURA e CONSTANT, 2008)

A intolerância alimentar, diferente da alergia, é uma excessiva reação do organismo não relacionada ao sistema imunológico. E sim, à insuficiência e ou ausência de enzimas digestivas produzidas pelo organismo (ABIA, 2014). Por isso, nesses casos, os cuidados tem que ser redobrados pois nos casos de doença celíaca e intolerância a lactose por exemplo ainda podem impedir a absorção de outros nutrientes como vitaminas e minerais.

O mercado para o atendimento ao público com restrições alimentares tem crescido mesmo que ainda seja limitado, cerca de 48% do brasileiros dizem ter algum tipo de alergia ou intolerância em contrapartida este mesmo número. (SOUZA, 2017) De acordo com o que diz Nielsen (2016) não fazem nenhum tipo de dieta especial que restrinja alimentos específicos, por isso é necessário além do aumento da oferta de produtos, também a criação de produtos nos quais as pessoas se identifiquem.

Além das intolerâncias e alergias alimentares, a restrição alimentar por escolha, como no caso do vegetarianismo que é caracterizado pelo indivíduo que não consome nenhum alimento de origem animal. E o veganismo que é quando o indivíduo escolhe a ampliar dieta e segui-la como um estilo de vida, desde a escolha de produtos não testados em animais, até conscientização sobre a preservação dos recursos naturais, como por exemplo diminuir o consumo de plástico. Para Ribeiro (2019) há nesse modo de vida muitas escolhas, mas, a

ideia principal é que o homem não tem direito de manipular e destruir a natureza para satisfazer a sua ganância. Assim sendo, o veganismo e mesmo vegetarianismo se torna uma filosofia de vida que vai muito além das escolhas alimentares.

2.2.1 Intolerância a lactose

Desde a infância o leite está na alimentação dos brasileiros, inicialmente com o leite materno e adiante com o leite de vaca, Pereira, Moura e Constant (2008) falam que as intolerâncias alimentares são descritas como qualquer resposta diferente a um alimento ou aditivo sem que haja intervenções imunológicas. No caso, a intolerância a lactose é a incapacidade de absorver a lactose. Esta patologia se caracteriza pela falta da ação da enzima lactase, que é responsável por hidrolisar a lactose em glicose e galactose (MATTAR e MAZO, 2010).

2.2.2 Doença celíaca

Historicamente o primeiro relato sobre a doença celíaca foi feita por Areteu da Capadócia no século I d.C mas ainda conforme Sdepanian, Morais e Fagundes-neto (1999) foi apenas em 1950 que o pediatra holandês Willem Karen van Dicke, em sua tese de doutorado, conseguiu ligar a doença celíaca ao trigo, devido a segunda guerra mundial pois quando a Holanda estava ocupada por nazistas e a escassez de alimentos fez com que as crianças celíacas diminuíssem consideravelmente o consumo de trigo e derivados apresentando uma melhora clínica. Ao fim da guerra, o abastecimento com produtos à base de trigo foi restabelecido e então que Dicke relacionou o trigo a doença celíaca, pois as mesmas crianças que tinham obtido melhora voltaram a sofrer dos sintomas da doença celíaca.

De Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas (2015). “A Doença celíaca é uma enteropatia crônica do intestino delgado, de caráter autoimune, desencadeada pela exposição ao glúten (principal fração proteica presente no trigo, centeio e cevada) em indivíduos geneticamente predispostos”. A doença celíaca pode ser manifestada de quatro formas: clássica, não clássicas, latente e a doença celíaca assintomática. O “diagnóstico da doença celíaca se baseia no exame clínico, na anamnese detalhada, na análise histopatológica do intestino delgado e na avaliação dos marcadores séricos.” (ARAÚJO *et al* 2010)

De acordo com a Acelbra (Associação de Celíacos do Brasil), a doença celíaca atinge um a cada 600 habitantes e seu tratamento é baseado em uma dieta isenta de glúten. Assim “situações como viajar, alimentar-se fora do lar e relacionar-se com amigos e familiares podem representar problemas para os celíacos e interferir, dessa forma, na sua vida social” (ARAÚJO *et al* 2010)

A Acelbra busca que se cumpra lei Nº 8.543, de 23 de Dezembro de 1992 a qual determina que a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

2.2.3 Veganismo

O veganismo é um modelo de alimentação e forma de vida que teve início em 1960 e vem crescendo e se popularizando. Focado no meio ambiente e nos impactos que são gerados nele, Ribeiro (2019) acrescenta que o veganismo procura viver “harmonizando rentabilidade financeira e crescimento econômico com a justiça e o bem-estar social, a conservação ambiental e a utilização racional dos recursos naturais”. Cerca de 4% da população brasileira (7,6 milhões) são vegetarianos e/ou veganos. Os vegetarianos podem fazer restrição apenas de carnes, enquanto os veganos buscam uma dieta mais restrita. Com esse crescimento, percebe-se a expansão desse nicho de mercado, esses consumidores têm movimentado um mercado cada vez maior com o crescimento de 40% ao ano (RIBEIRO, 2019).

O consumidor vegano, no âmbito alimentar, vai além das prateleiras do supermercado. Ele não busca apenas alimentos que não venham de origem animal mas também,

Organizações que focam no comprometimento com o meio ambiente, economia e sociedade e, por outro lado, considera o consumidor como personagem central desta necessária mudança nos padrões de consumo da sociedade moderna (RIBEIRO 2019).

Além disso, os adeptos ao veganismo não vestem roupas ou sapatos feitos de animais como o couro, seda e lã. Evitam o consumo de cosméticos e medicamentos testados em animais ou que contenham componentes animais na formulação, como sabonetes feitos de glicerina animal, maquiagem, contendo cera de abelha e xampu com tutano de boi. Também não apoiam diversões contendo exploração animal, como rodeio, circo com animais, rinhas.

Profissionalmente, não trabalha com exploração animal (vivo ou morto), como venda de animais em *pet shop*, lojas de aquário ou gaiolas para passarinhos, venda de qualquer produto que contenha derivado animal (ex. bolsas e sapatos de couro), restaurante que utilize animais ou seus resíduos corporais como comida, dentre outras atividades (FREIRIA *et. al.* 2017). Porém, há pessoas que optam apenas por uma dieta vegana, sem aderir ao estilo de vida vegano completo.

Percebe-se assim o quanto as pessoas tem mudado suas escolhas e seus hábitos alimentares. Com um potencial de crescimento para empresas nesse ramo. Essas mudanças alimentares e as restrições limitam que o consumo de produtos de origem animal, também inclui aqueles considerados Patrimônios Culturais Alimentares.

2.3 Patrimônios Culturais Alimentares

O consumo de alimentos processados e ultra processados, além da padronização das refeições, tem acarretado em graves consequências quando falamos de patrimônios culturais alimentares, inclusive o autor Cascudo (2011) escreveu uma metáfora acerca do assunto:

Um sabiá me disse que o pacotinho de alimentos cientificamente dosados que lhe ponho na gaiola, não vale uma minhoca viva ou uma goiaba madura. O canário explicou-me que durante a fabricação desse cibo racional perdia-se a maior parte do que gostavam os pássaros. Ideais de sabiá e de canários engaiolados e analfabetos.

Os Patrimônios Culturais Alimentares podem ser entendidos como Patrimônio cultural imaterial. Segundo Ronchetti (2015) a gastronomia possui saberes e fazeres tradicionais que estão relacionados à identidade cultural, logo são considerados Patrimônios. A Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO, 2003) define que:

Patrimônio cultural imaterial são as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos os indivíduos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

O registro de Patrimônio Cultural Imaterial assegura dessa forma que tanto os saberes e fazeres relacionados ao modo de preparo, quanto aquelas

referentes ao contexto histórico cultural e tecnológico dos ingredientes utilizados, fazem parte das identidades.

No Brasil, o registro para a preservação desses bens imateriais pode ser feita de duas maneiras: via IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - vinculado ao Ministério da Cultura) ou também por lei ou decreto.

Para registrar um Patrimônio via IPHAN é necessário a realização do INRC (Inventário Nacional de Referências Culturais). Até o momento, no Brasil, se tem 6 Patrimônios Culturais Alimentares registrados pelo IPHAN. São: Ofício das Paneleiras de Goiabeiras ,Espírito Santo, 2002; O ofício da baiana do acarajé, Bahia 2005; O modo de fazer do Queijos de Minas 2008; Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí, 2014; Modos de Fazer Cuias do Baixo Amazonas, 2015; Produção de Doces Tradicionais Pelotenses/RS, 2018.

Segundo Silva (2018), também é possível registrar um Patrimônio por meio de lei que podem ser via assembleias legislativas, via secretarias estaduais de cultura, via câmara dos vereadores ou secretarias municipais de cultura. Estas não apresentam, na sua grande maioria, nenhum instrumento de pesquisa ou metodologia de pesquisa obrigatoriamente. No Brasil existem registrados via lei 37 patrimônios culturais alimentares sendo 20 registrados em âmbito estadual, 7 federal,8 municipal e 2 a nível nacional.

Esse estudo está limitado nos Patrimônios Culturais Alimentares no Brasil, registrados por meio de leis, e apresentados no estudo feito por Silva (2018). No referido, a autora fez um levantamento das produções consideradas patrimônio por lei no Brasil (ANEXO A).

Para o presente estudo, selecionou-se 3 produções elencadas da tabela de Silva (2018). Essas preparações não atendem as restrições alimentares concomitantemente: veganismo, sem glúten e sem lactose. Ao adaptar uma receita tradicional, para que a mesma possa ser consumida e apreciada por pessoas com restrições alimentares, a preparação se torna uma comida inclusiva. Daí o entendimento de cozinha inclusiva.

2.4 Cozinha Inclusiva

As restrições alimentares estão diretamente ligadas a cozinha inclusiva pois esta busca incluir as pessoas de volta à mesa, trazendo possibilidades de alimentos que substituem aqueles aos quais tiveram que excluir.

Corrêa (2017) comenta que “a relação entre o indivíduo e a comida é de também cultural, isto é, trata-se de uma relação construída a partir de valores, costume e tradições e não apenas o ato mecânico composto pela mastigação e deglutição”. Desta forma se torna difícil a adaptação de uma nova dieta após a descoberta de uma restrição, afinal, a exclusão de um alimento alergênico significa também a privação de uma parte importante da sua memória e afetividade alimentar (CORREA, 2017, p.87).

Reconhecer o papel da comida como um elemento central em nossa cultura se faz importante para compreendermos os desafios e obstáculos vivenciados pelas pessoas com necessidades alimentares especiais (CORREA, 2017). A indiferença alimentar trata justamente disso enquanto que os indivíduos tratam a comida como elemento principal da cultura, algumas dimensões como a indústria praticam o que é chamado de indiferença alimentar, que é basicamente ser indiferente a pluralidade alimentar, como a falta de transparência na rotulagem dos alimentos ou a falta inserção e garantia de alimentos seguros aos restritos em serviços de alimentação e redes de hotelaria.

Assim, cozinhar se torna um desafio e também um campo de descobertas e inovações, sejam em produtos e ingredientes como receitas e cursos, abrindo uma porta para novos negócios nascidos justamente pela exclusão dos restritos às refeições.

Logo o atual conceito sobre cozinha inclusiva é pertinente a sociedade “Há estimativas de que até 40% da população brasileira adulta sejam intolerantes à lactose (em diferentes graus) e 18% alérgicos à proteína do leite” (NSC, 2017).

Corrêa (2017) afirma que:

A cozinha inclusiva procura apropriar-se de uma nova narrativa sobre o ato de comer, na qual a inclusão e empatia tornaram-se elementos fundamentais na relação entre o indivíduo, a sociedade e o alimento. Assim o ato de cozinhar de modo inclusivo pode se tornar uma importante ferramenta política em busca do reconhecimento da pluralidade alimentar.

Por isso é, importante e necessário cada vez mais discussões, debates e estudos acerca dos assuntos, tanto de restrições alimentares, quanto de cozinha inclusiva. Este estudo busca a adaptação de um patrimônio com o intuito de trazer de volta aos restritos sua acessibilidade a identidade cultural alimentar bem como trazer à tona sua memória afetiva.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Trata-se de uma pesquisa cuja abordagem é qualitativa, pois se trata de “um processo de reflexão e análise da realidade através da utilização de métodos e técnicas para compreensão detalhada do objeto de estudo em seu contexto histórico e/ou segundo sua estruturação.” (OLIVEIRA, 2011).

Para Minayo (2002) a abordagem qualitativa

Trabalha com o universo dos significados motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos á operacionalização variáveis

Quanto aos objetivos se trata de uma pesquisa exploratória que “busca ampliar o conhecimento a respeito de um determinado fenômeno” ZANELLA (2011, p.33), nesse caso, sobre Patrimônios Culturais Alimentares e restrições alimentares. Sobre a coleta dos dados, o artigo delimitou-se em bibliográfica de artigos científicos, virtual, livros e trabalhos conclusão de cursos, de teses e dissertações, bem como, pesquisa documental em leis e publicações para obtenção de dados secundários.

A seleção do patrimônio adaptado iniciou a partir da tabela dos patrimônios culturais imateriais desenvolvida por Silva(2018) em seu estudo sobre “Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira”. Então foi desenvolvido um questionário (APENDICE A) para saber qual patrimônio cultural imaterial as pessoas com restrições (intolerantes a lactose, celíacos e veganos) gostariam que fosse adaptado. Esse questionário foi constituído de quatro partes, a primeira arte buscava identificar quem era o entrevistado. A segunda parte detectava se os mesmos tinham conhecimento sobre o que é patrimônio cultural alimentar. Na terceira parte se identificava quais restrições essas pessoas possuíam. E por fim na quarta parte os indivíduos escolhiam qual Patrimônio Cultural Alimentar gostariam que fosse adaptado, foram selecionados três que não atendiam as restrições contidas neste artigo, intolerância à lactose, doença celíaca e veganismo. O questionário foi difundido por meio das redes sociais em grupos de restrições alimentares. O Patrimônio selecionado por meio de questionário foi o Bolo de Rolo. Após isto foi realizada uma visita a reunião da Acelbra (associação de celíacos do Brasil) em Florianópolis para melhor compreensão da visão e dos assuntos discutidos pelos celíacos

A adaptação da preparação será baseada em receitas tradicionais referenciadas dos livros de Fernandes (2012) e Freyre (2007). Em Freyre (2007), o modo de preparo não está especificado. Apresenta apenas os ingredientes e quantidades, mas a unidade de medida da receita está em gramas (g). Já em Fernandes (2012), o procedimento de preparo está bem explicado, mas os ingredientes estão em medida caseira. Elegeu-se para essa adaptação a receita tradicional apresentada por Fernandes (2012). A adaptação será feita trocando a unidade de medida caseira (em xícaras e colheres) para medidas em gramas (g) com a utilização de uma balança. Após esse processo, alguns ingredientes como os ovos, manteiga e farinha de trigo serão substituídos, adaptando a receita tradicional para que possa atender às restrições alimentares, mas não haverá mudanças na forma de preparo, nem no método cocção da receita, que será assado. Serão mantidos os saberes e fazeres originais da preparação, pois esta pesquisa busca que as características do patrimônio nos quesitos de sabor, textura e aparência cheguem o mais próximo do original e ainda sim atenda aos restrito.

4 APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS E DISCUSSÕES

Após visita na Acelbra percebeu-se o quanto este grupo de restritos ainda tem dificuldades para encontrar alimentos e lugares seguros como para fazer uma confraternização. Os Patrimônios colocados no questionário para escolha foram o Bauru: um sanduíche composto por pão francês, fatias de rosbife, tomate em rodela, picles de pepino em rodela, mussarela, orégano, água e sal, que é considerado Patrimônio do estado de São Paulo, segundo a lei nº 16.914/2018; o Sobá: macarrão com caldo suíno, molho shoyo, gengibre e saquê acompanhado de carne bovina, omelete e cebolinha, que é considerado Patrimônio Imaterial de Campo Grande (MS) através da lei nº 6.072/2018, e o Bolo de Rolo: bolo com recheio de goiabada envolvido em finas massas de pão de ló amanteigado, que é registrado como Patrimônio Imaterial do estado de Pernambuco por meio da lei nº 13.436/2008.

4.1 Dados coletados com o questionário

Quanto aos resultados do questionário 68 pessoas responderam, mas foram considerados apenas 57 respostas, pois as demais não possuíam restrição.

A primeira parte do questionário aponta as características do entrevistado. Os gráficos trazem informações sobre o gênero, idade, região que nasceu e região que reside, respectivamente.

Ao analisar a primeira parte dos gráficos, o qual o objetivo era identificar quem eram os entrevistados, é possível perceber que a maior parte das pessoas que responderam o questionário são do sexo feminino (89%), tem de 30 a 40 anos (42%), nasceram e na região sul (58%) e residem também na região sul (61%). A segunda parte do questionário buscou saber se as pessoas tinham conhecimento do que é Patrimônio Cultural Imaterial e a terceira parte quais são suas restrições.

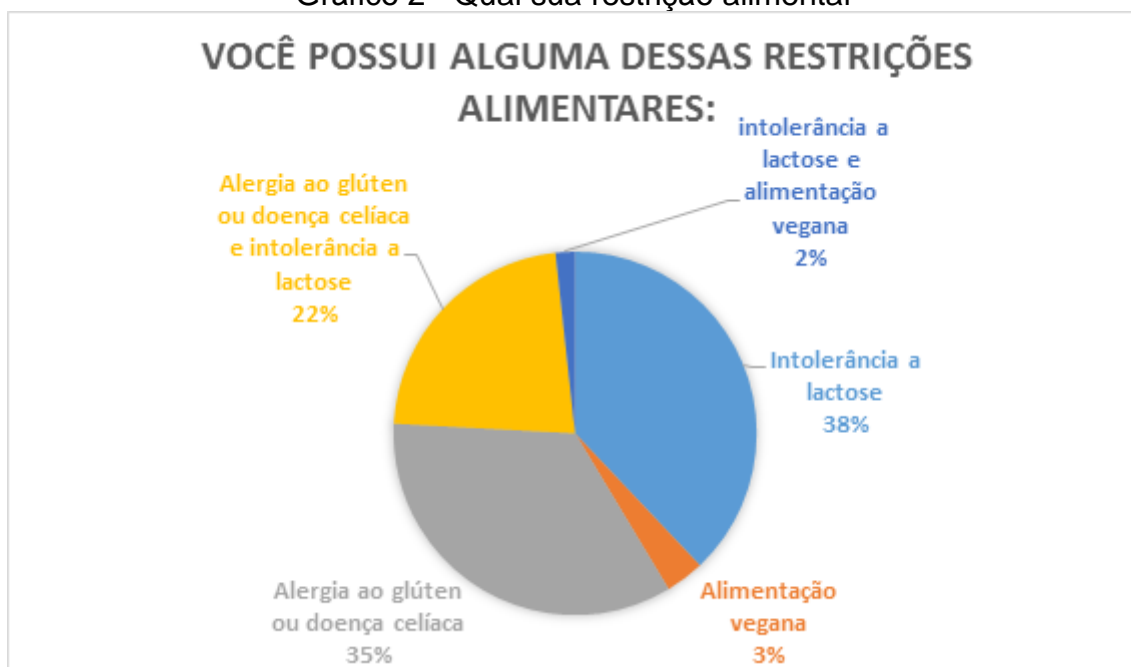
De acordo com a gráfico 1, a maior parte dos indivíduos sabe o que é Patrimônio Cultural Imaterial (49%).



Fonte: Autor, 2019

Quando questionados sobre qual sua intolerância alimentar, 38% afirmaram ser intolerantes a lactose, seguida de 35% com alergia ao glúten ou doença celíaca. Alguns dos questionados informaram ter mais de uma restrição, como 22% que afirmaram ter alergia ao glúten ou doença celíaca e intolerância a lactose, e 2% que declararam ser adepto de uma alimentação vegana e também intolerante a lactose, já que veganos não consomem laticínios.

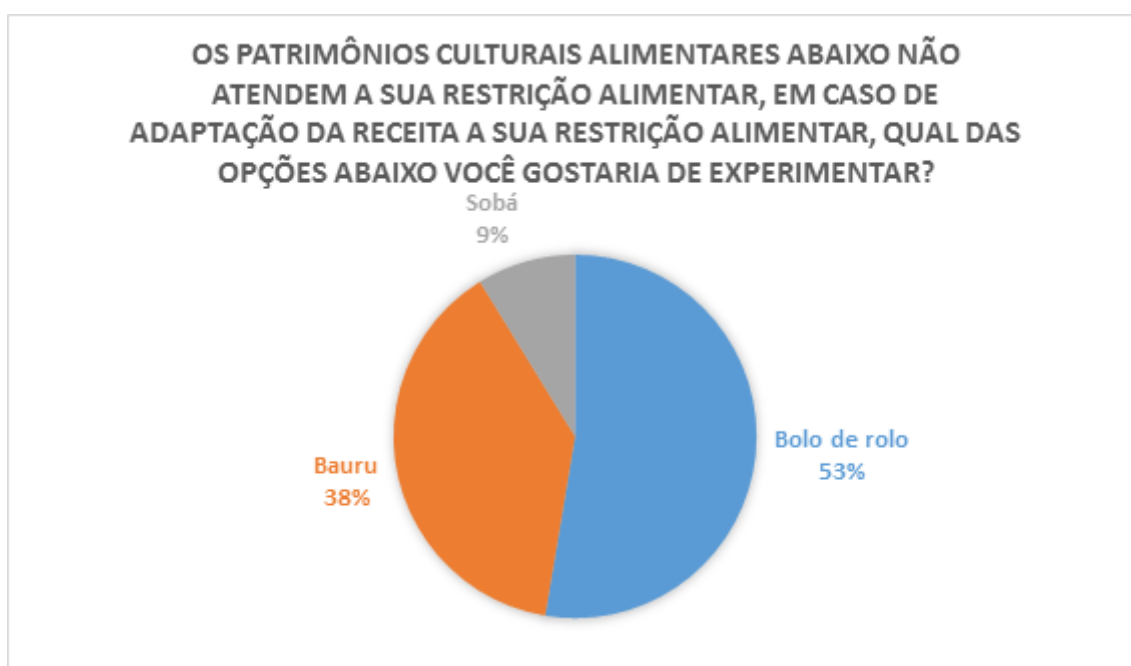
Gráfico 2 - Qual sua restrição alimentar



Fonte: Autor,2019

Então a quarta e última parte do questionário destinou-se a questionar qual dos três Patrimônios selecionados da tabela de Silva (2018), que não atendiam uma ou mais das restrições, as pessoas gostariam que fosse adaptado.

Gráfico 3 -Escolha do patrimônio a ser adaptado



Fonte: Autor, 2019

De acordo com o gráfico 3 a maior parcela dos questionados gostaria que o Bolo de Rolo fosse adaptado às suas restrições alimentares. A partir do resultado deste questionário é importante contextualizar sobre a história, as características e importância do bolo de rolo.

4.2 Bolo de rolo

A cana de açúcar chegou ao Brasil junto com os portugueses quando perceberam o quanto o solo brasileiro era fértil instalaram aqui a cultura de cana de açúcar e conseqüentemente o próprio açúcar. A região de Pernambuco era uma das principais regiões produtoras (FREYRE, 2007). Como afirmam Freixa e Chaves (2013):

Como era hábito em Portugal, no Brasil as pessoas se acostumaram a usar muito açúcar que sobrava por aqui e os ovos na confeitaria eles enriqueceram canjicas [...]Esse hábito da utilização de ovos deu origem ao pão de ló, sonhos, bolos, ambrosias e o bolo de rolo. (FREIXA E CHAVES, 2013 p. 182)

Assim como o açúcar, os portugueses trouxeram para o Brasil os bolos, já que nesta época eles eram importantes para a vida do reino como o alimento que aproxima as pessoas. Segundo Lody (2008, p.49) “O bolo sempre desempenhou um sentido social muito importante. É comida que marca e acompanha todos os momentos e trajetórias de uma sociedade.”

O Bolo de Rolo é um doce tradicional do estado de Pernambuco considerado Patrimônio Cultural e Imaterial, segundo a lei 13.436 (ANEXO B). O Bolo de Rolo é caracterizado por massas de pão de ló enriquecida com manteiga que envolvem camadas de goiabada formando então um rolo, “de parede finíssimas parece até um concurso de malabarismo culinário para saber quem faz ou enrola o bolo mais fino, quase milimétrico” (LODY, 2008).

Sua origem teve início no período de pós colonização, pois além da utilização de alguns ingredientes que originalmente não tínhamos no Brasil, se assemelha muito com um bolo de origem portuguesa chamado Bibinca e ainda pode ser comparado com outro como:

...o Souza Leão, porém mais trabalhoso. À semelhança da “Bibinca” desenvolvida pelos portugueses em Goa, e da “Dobostorte” austríaca, é um bolo de camadas finíssimas de massa, intercaladas por um recheio de goiabada, no caso do delicioso doce pernambucano (FERNANDES, 2001, p. 99)

Ainda sobre a origem do Bolo de Rolo, Silva (2010) apresenta que, conforme relatos de familiares da família Souza Leão – tradicional família proprietária do engenho Muribeca em Pernambuco -, o bolo de rolo foi criado originalmente pela quituteira da família, a Sra. Rita de Cássia Souza Leão Bezerra. Assim, essas são algumas possíveis vertentes para a origem do Bolo de Rolo que se popularizou em Pernambuco devido

...À tradição dos senhores de engenho em apreciá-lo como sobremesa, e utilizá-lo inclusive como forma de agradar pessoas importantes que os visitavam, até mesmo presenteando-as com o bolo” (SILVA, 2010).

Devido a seu contexto histórico e cultural e a identidade alimentar que o Bolo de Rolo representa, ele deixou de ser apenas um bolo, tornando-se um Patrimônio.

4.3 Adaptação do Bolo de Rolo

A adaptação do bolo de rolo foi feita apenas nos ingredientes, mantendo a técnica de Cremagem para o processo de preparo da massa, que “consiste em iniciar a massa batendo a gordura com o açúcar até formar um creme, depois adicione os ovos, bater e por último a farinha” (CHEF PROFISSIONAL, 2009 p.1112).

Foram escolhidos ingredientes que mantivessem o sabor, aparência e a textura mais próximos do Bolo de Rolo original, porém que atendessem às restrições alimentares. Para adaptação do Bolo de Rolo, utilizou-se como base as receitas tradicionais encontradas em Fernandes (2012) e Freyre (2007). Optou-se por adaptar a receita do livro de Fernandes (2012). Para a adaptação foram mudados os ingredientes e a proporção da receita, em Fernandes (2012) a receita apresenta quantidades de ingredientes suficientes para produzir um Bolo de Rolo com oito massas. Para o Bolo de Rolo adaptado foram feitas cinco massas. O modo de preparo original da receita foi mantido. Os ingredientes utilizados na receita original foram substituídos por ingredientes que deixassem a receita inclusiva. Abaixo, segue a tabela com os ingredientes modificados:

Tabela 1 – Bolo de Rolo receita original x receita adaptada para restrições alimentares

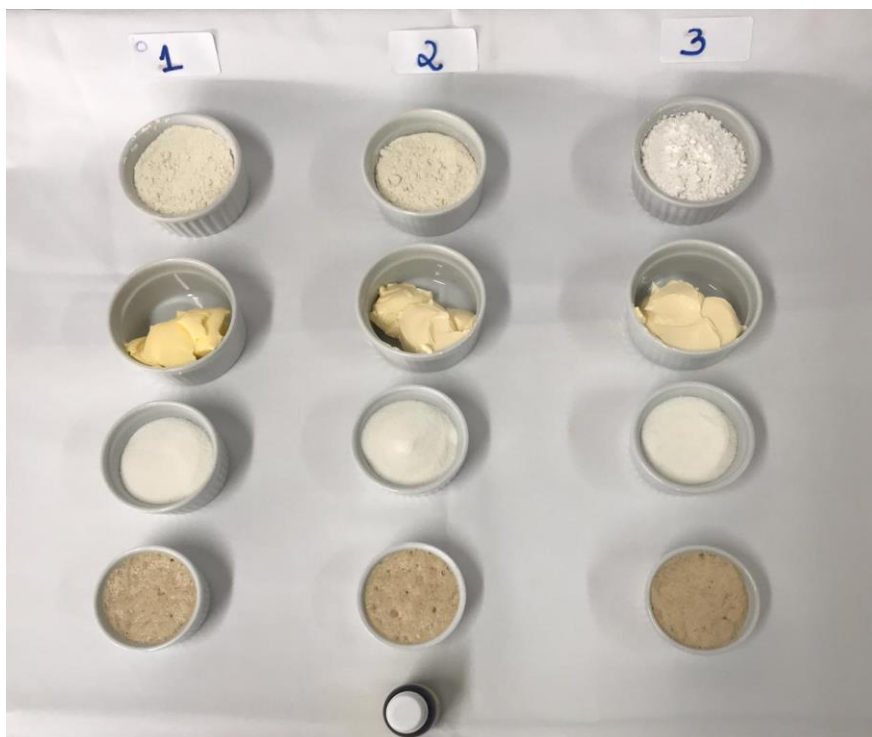
Ingredientes Bolo do Rolo original de Fernandes (2012)	Ingredientes de Bolo de Rolo Adaptado
4 xícaras (480g) de farinha de trigo	360g de farinha sem glúten
2 ¾ xícaras (400g) de açúcar	300g de açúcar
2 ½ xícaras (500g) de manteiga	360g de creme vegetal vegano
	10 gotas de essência de manteiga
700g de goiabada	450g de goiabada
4 colheres de sopa de água ou vinho branco	10 colheres de sopa de água
8 gemas	6 ovos veganos
8 claras em neve	

Fonte: Autor, 2019

Na adaptação foi utilizado o ovo vegano em pó da marca N.OVO que tem em sua formulação proteína de ervilha e linhaça, substituindo os ovos tradicionais. Foi utilizado um creme vegetal vegano com base de óleos vegetais em substituição da manteiga. Substituindo a tradicional farinha de trigo foi usada uma farinha sem glúten da marca AMINNA composta de farinha de arroz, fécula de batata, fécula de mandioca e goma xantana (INS 415), própria para a produção de bolos.

Para adaptação da massa foram feitos de testes com substituição gradual dos ingredientes, com uma massa em pouco quantidade. Após esse primeiro teste, foi feita a receita completa para um bolo de rolo inteiro.

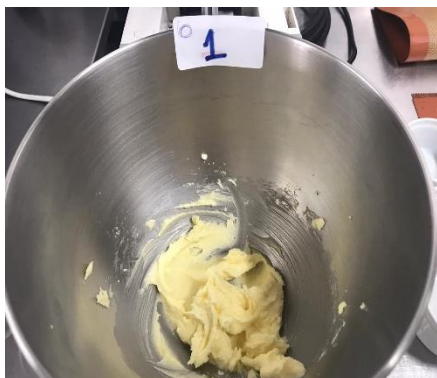
Foto 1: Ingredientes para teste



Fonte: Autor, 2019

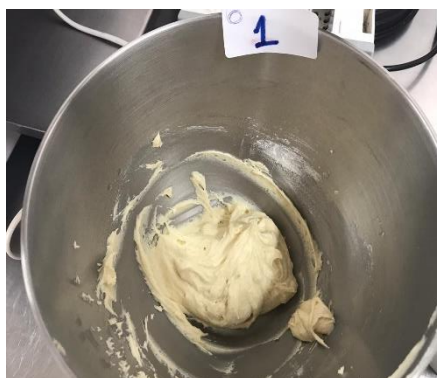
No teste 1, conforme fotos 2, 3,4 e ,5 foi feita a substituição do ovo tradicional pelo ovo vegano onde cada 11g do pó misturados a 39g de água equivalem a um ovo tradicional. Neste teste, o açúcar e a manteiga foram batidos primeiro formando um creme (foto 2) depois foram acrescentados os ovos e por último a farinha (foto 3). A massa ficou bem parecida com a original quando espalhada na forma (foto 4). Mas quando submetida ao forno 180 graus por 4 minutos acabou rachando não sendo possível enrolá-la como pode ser observado na (foto 5). Supõe-se que nesse teste, o ovo vegano não forneceu umidade e gordura (manteiga) suficiente e junto com o glúten da farinha e a gordura não foi o suficiente para que a massa apresentasse uma boa elasticidade ou então, é possível que a massa tenha assado demais.

Foto 2



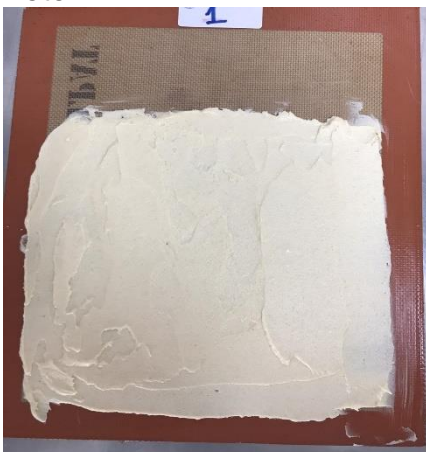
Fonte: Autor, 2019

Foto 3



Fonte: Autor, 2019

Foto 4



Fonte: Autor, 2019

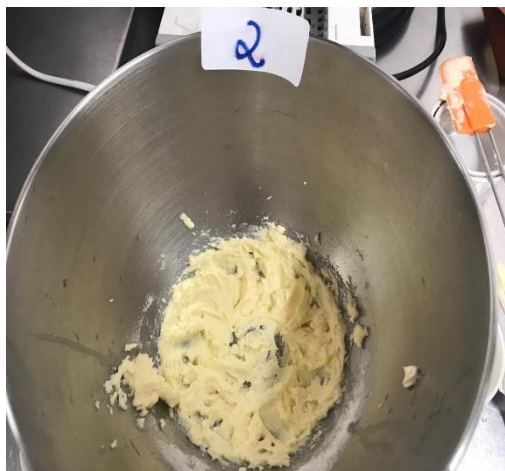
Foto 5



Fonte: Autor, 2019

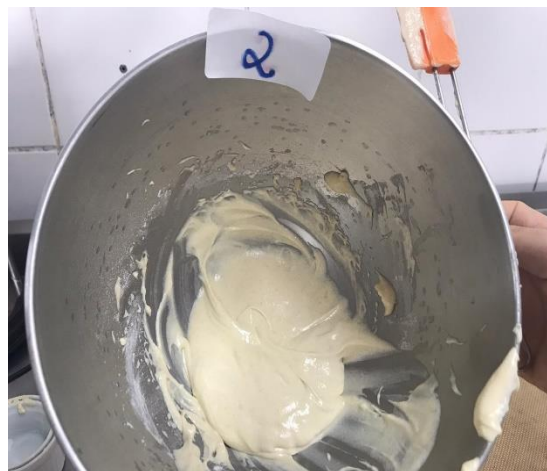
No teste 2 foi feita a substituição do ovo tradicional pelo ovo vegano e a substituição da manteiga pela gordura vegetal e também acrescentada a essência de manteiga. Neste teste, assim como no teste 1 foi aplicado o método tradicional para preparar a massa, o açúcar e o creme vegetal foram batidos primeiro formando um creme (foto 6), depois foram acrescentados os ovos veganos a farinha de trigo e por último a essência de manteiga (foto 7). A massa ficou mais mole que a original quando espalhada na forma (foto 8) e quando submetida ao forno 180 graus demorou mais tempo para assar totalizando 5 minutos. Acabou rachando e também não possível enrolá-la como pode ser observado na (foto 9).

Foto 6



Fonte: Autor, 2019

Foto 7



Fonte: Autor, 2019

Foto 8



Fonte: Autor, 2019

Foto 9

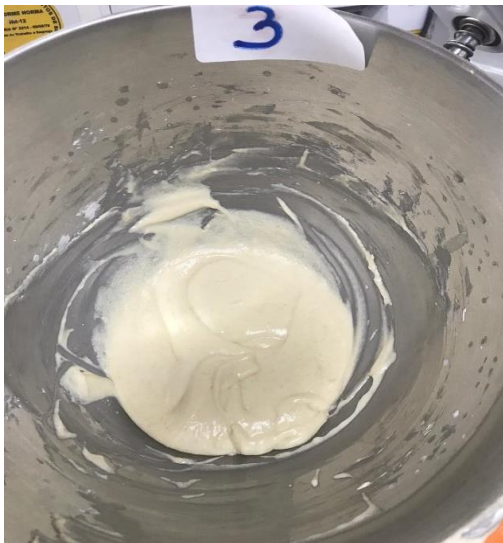


Fonte: Autor, 2019

No teste 3 foi feita a substituição do ovo tradicional pelo ovo vegano, a substituição da manteiga pela gordura vegetal e também a essência de manteiga, além da substituição da farinha de trigo pela farinha sem glúten.

Nesse teste, o método permaneceu o mesmo, o açúcar e o creme vegetal foram batidos primeiro formando um creme depois foram acrescentados os ovos veganos, a farinha sem glúten e por último a essência de manteiga (foto 10). A massa ficou mais espessa que a massa do teste 2 quando espalhada na forma (foto 11) e quando submetida ao forno 180 graus e assado em 4 minutos a massa não rachou (foto 12), ficou flexível para enrolá-la até mais fácil do que a massa original como pode ser observado na foto 13.

Foto 10



Fonte: Autor, 2019

Foto 11



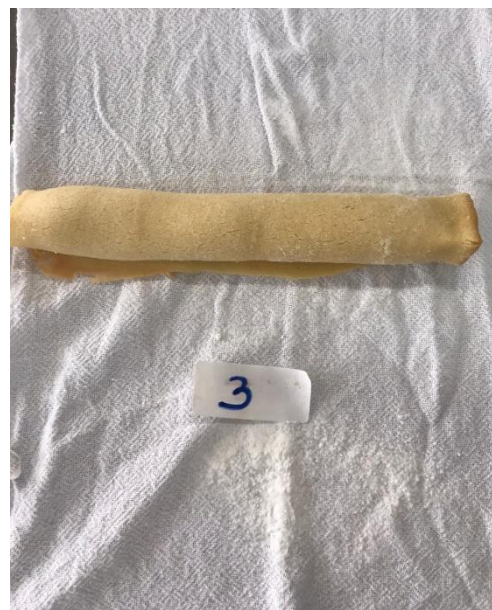
Fonte: Autor, 2019

Foto 12



Fonte: Autor, 2019

Foto 13



Fonte: Autor, 2019

A partir do êxito no teste 3 a receita adaptada foi finalizada como mostram as fotos a seguir:

Foto 14



Fonte: Autor, 2019

Foto 15



Fonte: Autor, 2019

Foto 16



Fonte: Autor, 2019

Foto 17



Fonte: Autor, 2019

Foto 18



Fonte: Autor, 2019

Foto 19



Fonte: Autor, 2019

4.4 Bolo de Rolo adaptado e Patrimônio Cultural Alimentar

Os testes feitos mostram que é possível adaptar um Patrimônio Cultural Alimentar para que atenda as restrições alimentares, com essas adaptações o Bolo de Rolo se torna um alimento inclusivo por meio dos ingredientes utilizados, que também, mostram os avanços na indústria alimentar, como é o caso do ovo vegano e da farinha sem glúten com goma xantana. Além de que, a indiferença alimentar por parte da indústria vem mudando e um novo e promissor nicho de mercado tem sido relevante no desenvolvimento de novos produtos, possibilitando a várias pessoas a experiência e saborear pela primeira vez ou novamente o Bolo de Rolo sem ter problemas com suas restrições

despertando até mesmo memórias afetivas que estavam adormecidas e ainda tendo a possibilidade de adaptar outras receitas.

Porém, sabendo que

...a alimentação, compreendida como expressão cultural, não se restringe à mera ingestão de gêneros agrícolas, mas abrange o modo com que se preparam os alimentos, as relações interpessoais oriundas desse preparo... (SANTILI, 2015)

E a importância dos registros de Patrimônios para a preservação da identidade cultural, pois “as muitas construções dos paladares dos brasileiros assumem idealmente um uma multiculturalidade e isso é valorizado na construção patrimonial de gostos e com certeza de identidades” (Lody,2010,p.409), emerge a questão se é considerável Patrimônio.

Um Patrimônio registrado, quando modificado, perde o título de Patrimônio como o de registro pois, o que o faz Patrimônio vai além de uma simples modificação em uma receita. Todos os registros de Patrimônios têm todo um contexto social histórico e econômico como é o caso do Bolo de Rolo, além de toda identificação cultural. Lody (2008) diz que “a identidade cultural são aqueles aspectos das nossas identidades que surgem do nosso pertencimento a culturas, grupos étnicos, linguísticos, religiosos e principalmente na construção do que nacional”.

Assim, a identificação cultural dos indivíduos envolve desde os ingredientes, até os saberes e fazeres da receita. Na receita do Bolo de Rolo vemos esta característica bem presente no uso do açúcar, pois, Pernambuco era o maior produtor de açúcar da época, e no uso dos ovos em grande quantidade que é uma característica dos doces portugueses.

5 CONCLUSÃO

A forma com que as pessoas se alimentam vem mudando com o passar do tempo devido a globalização e a miscigenação entre as culturas o ato de se alimentar deixou ser uma necessidade biológica e passou a ser um momento de prazer relevante nas relações sociais, tanto que hoje algumas preparações são consideradas Patrimônios. A mesma mistura que trouxe a alimentação para um lugar de destaque gerou algumas consequências como as restrições alimentares. Essas restrições que tem sido um obstáculo aos que possuem, pois dificulta a inclusão dos restritos a mesa.

A adaptação de uma receita considerada Patrimônio Cultural Alimentar é possível e vem justamente para colocar a comida novamente como um elemento nas relações sociais, pois ao pegar um receita que já possui uma bagagem histórica e adaptá-la para as restrições possibilitamos com que esses indivíduos voltem a mesa e conseqüentemente as relações sociais perdidas bem como a valorização da identificação cultural e em alguns casos a volta de memórias afetivas.

A partir da adaptação o alimento se torna inclusivo, porém perde o posto de Patrimônio pois o que faz com que ele seja considerado Patrimônio é seu contexto histórico, incluindo todos os saberes e fazeres relacionados com os ingredientes que compõem a produção do patrimônio por isso quando qualquer um desses elementos é modificado o termo patrimônio não pode ser mais utilizado. Percebe-se que há um “andar junto”, sem que a indústria sobrepor os Patrimônios, mas contribuindo para sua adaptação, assim mesmo com a indústria é possível manter as tradições.

Neste estudo a principal dificuldade foi o levantamento de dados sobre os conceitos abordados. Para próximos estudos seria interessante promover uma análise sensorial do Bolo de Rolo adaptado, bem como emergir os estudos nos demais patrimônios citados neste trabalho realizando a adaptação para torná-los inclusivos também. Além disso, se considera importante uma análise criteriosa com trabalhos voltados a tecnologia de alimentos para um melhor entendimento dos motivos que levaram os testes graduais a apresentarem falhas.

6 REFERÊNCIAS

ABIA. **Padrão ABIA para o Atendimento ao Consumidor pelas Indústrias de Alimentos**. [S.l.], 2014. Acesso em: 23/11/2019
Acesso em: 23 nov. 2019

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Consumo e Saúde Rótulos terão de mostrar ingredientes alergênicos** OUIDORIA/ANVISA e DPDC/SENAÇON ANO 9 - N.43, JUNHO DE 2016 Disponível em:
<<http://portal.anvisa.gov.br/documents/111522/2852940/Boletim+Consumo+e+Sa%C3%BAde+Junho+2016+-+Ano+9+-+N%C2%BA+43/fe8e0aa2-229b-4e11-aba1-d09c443e307d>> Acessado em: 24 nov. de 2019

ARAÚJO, Halina Mayer Chaves et al. Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 23, n. 3, p.467-474, jun. 2010. FapUNIFESP (SciELO).

ALEPE. Assembleia Legislativa. Constituição (2008). Lei nº 13.436, de 24 de abril de 2008. Considera o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. **Bolo do Rolo**. Pernambuco, PE, 25 abr. 2008. Disponível em:
<<http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=2452&tipo=TEXTООRIGINAL>>. Acesso em: 15 out. 2019

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p., il. ISBN 9788526015838.

CHEF profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 3. ed. São Paulo: Senac editoras, 2009. 1235 p., il., color. ISBN 9788573599268 (enc.)

COLETTI, Gabriel Furlan. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, [s.i.], v. 4, n. 2, p.41-55, mar. 2016. Disponível em:
<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2016/03/56_CA_artigo_revisado.pdf>. Acesso em: 23 nov. 2019.

CONSTITUIÇÃO FEDERAL. Constituição (1988). Artigo nº 216, de 1988. Brasília, 1988.

CORRÊA, Leonardo (Org.). **Direito à alimentação, políticas públicas e restrições alimentares: entre a invisibilidade e o reconhecimento**. Juiz de Fora: Faculdade de Direito da Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017. 199 p. Disponível em: <https://chefcarlamaia.com/wp-content/uploads/2019/08/livro-direito-humano.pdf>

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 255 p., il., color. ISBN 9788539602254.

FREIRIA, Caroline Álmola et al. CAMPANHA DE COMUNICAÇÃO: AHIMSA - VEGAN LIFE. **Revista Eletrônica de Comunicação**, Franca, v. 12, n. 1, p.17-95, nov. 2017.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. 300 p., il. ISBN 9788574582832.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. ed. rev. São Paulo: Global, 2007. 270 p., il. ISBN 9788526010697.

IPHAN. **Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)**. 2009. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/685/>>. Acesso em: 23 nov. 2019.

LODY, Raul Giovanni da Motta. **Brasil bom de boca: Temas da antropologia de alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 424 p.

MARTINEZ, N. **Fatores ambientais podem estar por trás do aumento dos casos de alergia alimentar**. 2012. Disponível em: <https://saude.estadao.com.br/noticias/geral,fatores-ambientais-podem-estar-por-tras-do-aumento-dos-casos-de-alergia-alimentar,828449>. Acesso em: 24/11/2019.

MATTAR, Rejane; MAZO, Daniel Ferraz de Campos. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. **Revista da Associação Médica Brasileira**, [s.l.], v. 56, n. 2, p.230-236, 2010. Elsevier BV

MELÉNDEZ TORRES, J. M., & CAÑEZ DE LA FUENTE, G. M. **La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México**. Estudios sociales (Hermosillo, Son.), 17(spe), 181204, 2009.

MINAYO, M. C. S.; DESLANDES, S. F. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. 80p.

MULLER, R.S., AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. (2010). **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. Anais do VI SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul-RS

NIELSEN, E. **O que há na comida e na mente Nielsen**, setembro 2016. Disponível em:<<http://www.nielsen.com/br/pt/insights/reports/2016/O-que-haem-nossa-comida-e-mente.html>>. Acesso em: 24/11/2019

NSC, Redação. **Mercado de alimentação para restrições alimentares cresce e ganha adeptos em Joinville**. 2017. Disponível em: <<https://www.nsctotal.com.br/noticias/mercado-de-alimentacao-para-restricoes-alimentares-cresce-e-ganha-adeptos-em-joinville>>. Acesso em: 23 nov. 2019.

OLIVEIRA, Maria Marly de. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses**. 5. ed. ampl. e atual. segundo nova ortografia e normas da ABNT Rio de Janeiro: Campus, 2011. 197 p. ISBN 9788535239423.

PEREIRA, A. C. S.; MOURA, S. M.; CONSTANT, P. B. L. **Alergia alimentar: sistema imunológico e principais alimentos envolvidos** Semina: Ciências Biológicas e da Saúde, Londrina, v. 29, n. 2, p. 189-200, jul./dez. 2008

POULAIN, J. P. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

PROTOCOLO CLÍNICO E DIRETRIZES TERAPÊUTICAS. Portaria Sas/ms nº 1149, de novembro de 2015. **Doença Celíaca**. [s.l.]

RIBEIRO, Ursula Leite: **“A ascensão do consumo ético de produtos vegetarianos e veganos no mercado brasileiro”**, Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana (julio, 2019). Disponível em: <<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/07/consumo-productos-vegetarianos.html>> Acesso em: 23, nov de 2019.

SANTILLI, Juliana. O RECONHECIMENTO DE COMIDAS, SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s.l.], v. 10, n. 3, p.585-606, 28 jul. 2015. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054>>. Acesso em: 23 nov. 2019.

SDEPANIAN, Vera Lucia; MORAIS, Mauro Batista de; FAGUNDES-NETO, Ulysses. Doença celíaca: a evolução dos conhecimentos desde sua centenária descrição original até os dias atuais. **Arquivos de Gastroenterologia**, [s.l.], v. 36, n. 4, p.244-257, dez. 1999. FapUNIFESP (SciELO).

SILVA, Maurício Jacques Barbosa da. O rolo do bolo de rolo em: **VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-graduação em Turismo**, São Paulo, set. 2010

SILVA, Sabrina Elisângela da. **Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira**. 2018. 25 f. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina Câmpus Florianópolis-continente, Florianópolis, 2018. Disponível em: <<https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/992/Sabrina%20Elisangela%20-%20TCC%20%202018%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 23 nov. 2019.

SONATI, J. G.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia; **"Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas - In Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", "Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", 11/2009, ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, pp. 11, pp.137-147, 2009




SOUZA, Carolina Cutrim Fernandes de. **Consumidores com intolerância ou alergia alimentar: um estudo exploratório sobre suas estratégias de**

compra. 2017. 63 f. TCC (Graduação) - Curso de Administração, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017

UNESCO, **Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage**, Paris, 17 October 2003. Tradução feita pelo Ministério das Relações Exteriores, Brasília, 2006.

7 APÊNDICE

APÊNDICE A - Questionário: Patrimônio Cultural Alimentar e restrições alimentares

<p>Questionário - Patrimônio cultural alimentar e restrições alimentares</p> <p>Esta pesquisa é parte da elaboração de um trabalho de conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC. Seu objetivo é saber qual patrimônio cultural alimentar gostariam que fosse adaptado as restrições alimentares</p> <p>*Obrigatório</p>	<p>Em qual região do Brasil você nasceu *</p> <p><input type="radio"/> Norte.</p> <p><input type="radio"/> Nordeste.</p> <p><input type="radio"/> Centro-Oeste.</p> <p><input type="radio"/> Sudeste.</p> <p><input type="radio"/> Sul</p> <p><input type="radio"/> Não nasci no Brasil</p>
<p>Escreva seu nome:</p> <p>Sua resposta _____</p>	<p>Em qual região do Brasil você reside atualmente *</p> <p><input type="radio"/> Norte.</p> <p><input type="radio"/> Nordeste.</p> <p><input type="radio"/> Centro-Oeste.</p> <p><input type="radio"/> Sudeste.</p> <p><input type="radio"/> Sul</p> <p><input type="radio"/> Não resido no Brasil</p>
<p>Sexo: *</p> <p><input type="radio"/> Masculino</p> <p><input type="radio"/> Feminino</p>	<p>Você sabe o que é patrimônio cultural imaterial *</p> <p><input type="radio"/> Sim</p> <p><input type="radio"/> Não</p> <p><input type="radio"/> Já ouvi falar</p>
<p>Qual sua faixa etária *</p> <p><input type="radio"/> Menos de 20</p> <p><input type="radio"/> De 20 a 30</p> <p><input type="radio"/> De 30 a 40</p> <p><input type="radio"/> De 40 a 50</p> <p><input type="radio"/> De 50 a 60</p> <p><input type="radio"/> Mais de 60</p>	<p>Você possui alguma dessas restrições alimentares: *</p> <p><input type="checkbox"/> Intolerância a lactose</p> <p><input type="checkbox"/> Alimentação vegana</p> <p><input type="checkbox"/> Alergia ao glúten ou doença celíaca</p> <p><input type="checkbox"/> Não possui nenhuma dessas restrições</p>
<p>Os patrimônios culturais alimentares abaixo não atendem a sua restrição alimentar, em caso de adaptação da receita a sua restrição alimentar, qual das opções abaixo você gostaria de experimentar? *</p>	
	
<p><input type="radio"/> Bolo de rolo (bolo com recheio de goiabada envolvido em finas massas de pão de ló amanteigado)</p>	<p><input type="radio"/> Bauru (sanduíche de pão francês, fatias de rosbife, tomate em rodela, pickles de pepino em rodela , mussarela, orégano)</p>
	

Fonte:Autor, 2019

ANEXO A - Figura 1: Registros de bens-imateriais no Brasil

REGISTRO DE BENS MATERIAIS NO BRASIL						
Região	Estado (Municipal)	Bem Imaterial	Registro	Ano	Órgão responsável	Nível institucional
SU	Paraná (Cultural)	Cerve de Orça	Lei 8528	2016	Câmara Municipal de Curitiba	Municipal
	Santa Catarina	Conceitada	Lei 10646	2017	Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina	Estadual
	Rio Grande do Sul	Chimarrão	Lei 18229	2003	Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul	Estadual
	Rio Grande do Sul	Doce de Leite	Patrimônio Cultural	2008	IPHAN	Nacional
Sudeste	Espírito Santo	Moqueca-Cerveja	Lei 58	2010	Assembleia Legislativa do Estado do Espírito Santo	Estadual
	Minas Gerais	Gastronomia Mineira	LEI 22459	2016	Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais	Estadual
	Minas Gerais	Queijo de Minas	Patrimônio Cultural	2008	IPHAN	Federal
	Minas Gerais (Pouso Alegre)	Pastel de Angu	Lei 1983	2011	Câmara Municipal de Pouso Alegre	Municipal
	Minas Gerais	Pão de queijo	Patrimônio cultural	2001	IPHAN	Federal
	Rio de Janeiro	Façada Carioca	Lei 6847	2013	Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro	Estadual
	Rio de Janeiro	Cachaça	Lei 417	2011	Assembleia Legislativa do Rio de Janeiro	Estadual
	São Paulo	Virado à Paulista	Lei 57.439	2011	Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo	Estadual
	São Paulo (Franca)	Arremão do Igléu	Lei 8245	2015	Câmara Municipal de Franca	Municipal
	São Paulo	Sanduíche Bauri (Bauri)	PL 7509	2014	Câmara dos deputados	Municipal
Centro-oeste	Matão Grosso do Sul	Sabiá	Patrimônio cultural	2006	IPHAN	Federal
	Matão Grosso do Sul (Dourados Terere)	Doce de leite	Patrimônio cultural	2011	Assembleia Legislativa de Mato Grosso do Sul	Estadual
	Alagoas (Maceió)	Doce de leite	Patrimônio cultural	2014	Conselho Estadual da Cultura	Estadual
	Alagoas	Canjico alagoano	Patrimônio cultural	2013	Conselho Estadual da Cultura	Estadual
Região Nordeste	Bahia	Chico das Bahamas de Acará	Patrimônio Cultural	2004	IPHAN	Federal
	Rio Grande do Norte (Natal)	Canga com Táboca	Lei 6877	2016	Câmara Municipal de Natal	Municipal
	Pernambuco	Bolo de rolo	Lei 379	2007	Assembleia Legislativa de Pernambuco	Estadual
	Pernambuco	Bolo Souza Leão	Lei 357	2007	Assembleia Legislativa de Pernambuco	Estadual
	Pernambuco	Carola	Lei 13751	2019	Assembleia Legislativa de Pernambuco	Estadual
	Piauí	Cajuná	Patrimônio cultural	2014	IPHAN	Federal
Região Norte	Sergipe	Arrendim Verde	Lei 882	2013	Assembleia Legislativa do Estado de Sergipe	Estadual
	Pará (Belém)	Mungobá, Tacacá, Pão no limpu e ol	Lei 8677	2009	Câmara Municipal de Belém	Municipal
	Amapá (Povo Velho)	Tacacá	Lei 2655	2017	Câmara Municipal de Povo Velho	Municipal
Brasil	Tocantins	Bichada, Chumbeta e Piyoca de carne	Lei 3253	2017	Assembleia Legislativa de Tocantins	Estadual
	Brasil	Coocos do nordeste	Cooperação 00/2013	2013	IPHAN	Federal

Fonte:Silva, 2018

ANEXO B - Lei que reconhece o Bolo de Rolo como Patrimônio



Considera o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco

TEXTO COMPLETO

Art. 1º - O Bolo de Rolo, passa a ser considerado Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Art. 2º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

JUSTIFICATIVA

Se tem um exemplo de iguaria que traz em si, um forte traço de Pernambuco é, para muitos filhos da terra e turistas, sem dúvidas, o Bolo de Rolo. Além disso, o tradicional bolo é também um exemplo da diversidade de nossa cultura, pois para especialistas na história da gastronomia brasileira, o bolo de rolo nasceu no Nordeste e em Pernambuco com a chegada dos portugueses que se instaram nas casas grandes dos engenhos de açúcar.

Ao chegarem por aqui as damas lusitanas tiveram que deixar de utilizar ingredientes que antes eram destaque em suas receitas como maçã, amêndoas, pinhões, cravo, canela e gengibre. Em troca foram experimentando novos gostos característicos da nova terra como caju, goiaba, banana, abacaxi, amendoim, milho, coco, mandioca. Diante disso, começaram a modificar boa parte das receitas originais que faziam em Portugal, substituindo ingredientes. Assim surgia um dos mais tradicionais bolos de Pernambuco a partir de uma nova leitura da "colchão de noiva" português - trocando, na receita, seu recheio de amêndoa por um de goiaba. E passou-se a enrolar esse bolo em camadas cada vez mais finas. Como um rolo. O nome surgiu disto. A receita é, basicamente a mesma, em todos os estados do Nordeste, mas o feito em Pernambuco, tem uma maneira peculiar no preparo, o que caracteriza a finura das camadas. O bolo de rolo tem um gosto característico tanto quanto um dos espaços do Recife que sempre investe na qualidade e na tradição da sua produção: a Casa dos Frios, recentemente homenageada nesta Casa. Pelo que representa para nossa culinária estadual, nada mais do que justo que esta iguaria tão nossa passe a ser considerada patrimônio cultural e imaterial do Estado de Pernambuco.

Fonte:Alepe, 2019