

## HÁBITOS GASTRONÔMICOS DE BLUMENAU: IDENTIDADE, CULTURA E TERRITÓRIO<sup>1</sup>

Rafael Eduardo Althoff

Orientadora: Berenice Giehl Zanetti

Coorientador: Léo Serpa

### RESUMO

Este artigo investiga os hábitos alimentares contemporâneos e a identidade cultural gastronômica de Blumenau-SC, explorando a influência da cultura alemã e teuto-brasileira e a percepção da identidade gastronômica dos moradores. Para este estudo, foi adotada uma abordagem predominantemente etnográfica, complementada por pesquisa de campo, bibliográfica e documental. Os dados foram coletados através de observação direta extensiva e questionários estruturados para capturar aspectos quantitativos e qualitativos dos hábitos alimentares e da identidade gastronômica local. Os resultados refletem influências históricas e contemporâneas, tanto nos hábitos quanto na percepção identitária da gastronomia.

Palavras-chave: Blumenau; hábitos; gastronomia; teuto-brasileira.

### ABSTRACT

*This article investigates the contemporary eating habits and culinary cultural identity of Blumenau-SC, exploring the influence of German and German-Brazilian culture and residents' perceptions of culinary identity. The study employed a predominantly ethnographic approach, complemented by field, bibliographic, and documentary research. Data were collected through extensive direct observation and structured questionnaires to capture quantitative and qualitative aspects of local eating habits and culinary identity. The results highlight historical and contemporary influences on both eating habits and culinary identity perception.*

*Key-words: Blumenau, habits; gastronomy; Teuto-Brazilian.*

### 1 INTRODUÇÃO

Alimentar-se e cozinhar desempenham papéis importantes na evolução humana. De acordo com Da Matta (1986), a alimentação é uma necessidade

---

<sup>1</sup> Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado e aprovado para a obtenção do título de Especialista em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia pelo Programa de Pós-Graduação Lato sensu em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia (Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina (CTE/IFSC).

fisiológica e nutricional, característica intrínseca para a sobrevivência de todos os seres vivos. Ornellas (2008) destaca que na Pré-História o homem trocou a vida nômade e aprendeu a cultivar, domesticar e preservar seu alimento, bem como a dominar o fogo. A partir deste momento inicia-se a arte de cozinhar. Nesse sentido, podemos dizer que a culinária começou a expressar a interação do ser humano com o seu entorno, sendo a forma como utilizava os recursos disponíveis e as técnicas empregadas traduzindo aspectos relevantes do seu modo de viver. Mintz (1996) reforça essa ideia ao destacar a evolução dos processos alimentares e sua importância não apenas em termos nutricionais, mas também culturais ao longo da história.

A cultura alimentar não somente expressa valores e tradições, mas também molda a identidade individual e coletiva (Da Matta, 1986). Montanari (2010) enfatiza que a alimentação está totalmente ligada à formação da identidade de um determinado indivíduo ou grupo, representando suas crenças, história e relações sociais. Nesse aspecto, em 2005, a UNESCO, adotou a definição de *terroir* destacando as interações entre os seres humanos e o meio ambiente, demonstrando como a produção de alimentos e a gastronomia estão enraizadas nas características geográficas de uma região, cooperando assim na construção identitária de uma determinada localidade. A relação entre comida, cultura, identidade e território tem diversas vertentes, que influenciam diretamente o hábito alimentar de uma determinada comunidade.

O hábito, como sugere Abbagnano (1999), é a constância de ser e agir de um determinado modo. Em relação à alimentação, segundo Ornellas (2008, p. 282), o hábito alimentar é uma parte inseparável de uma forma de vida e a evidência científica do valor do alimento não é argumento suficiente para determinar mudanças nestes hábitos. Fatores psicológicos são motivações mais fortes.

Meneses (1996), destaca como nossas escolhas alimentares refletem nossos valores, tradições e identidade. Braga (2004) amplia essa perspectiva ao afirmar a cultura como um grupo simbólico que orienta o comportamento do ser humano. Pela lente da comida, pode-se dizer que nossos hábitos alimentares são formados por uma grande rede de símbolos culturais que carregam significados, como sociais,

econômicos e ambientais, por exemplo. Ou seja, a comida e como decidimos comer, transcende as funções biológicas e cria a identidade de uma sociedade.

Além disso, Rocha (2010) reflete sobre o mundo cada vez mais globalizado, e que há uma intensificação de trocas culturais e econômicas na atualidade, o que vem impactando e transformando os padrões de consumo e os hábitos, principalmente em torno da alimentação. Mudanças alimentares na contemporaneidade são um desafio na preservação da identidade territorial, cultural e gastronômica de uma comunidade.

A partir destas perspectivas, entender a interação entre hábitos e cultura alimentar é essencial não apenas para explorar as dimensões sociais e simbólicas da alimentação, mas também para compreender as mudanças que surgem neste movimento global em evolução constante. Sendo assim, a pesquisa tem como objeto de investigação estudar os hábitos e identidade cultural gastronômica dos moradores da cidade de Blumenau-SC na atualidade e como objetivo geral compreender as mudanças alimentares de forma a ajudar em estratégias de equilíbrio, preservação e desenvolvimento criativo e sustentável da identidade cultural e territorial gastronômica.

Para atingir o objetivo geral, apresenta-se, como ações procedimentais, os objetivos específicos:

- Identificar os hábitos alimentares da população de Blumenau, incluindo preferências, restrições e diversidade;
- Reconhecer a identidade territorial através dos cultivares e produtos produzidos pelos agricultores do município;
- Investigar a presença de pratos teuto-brasileiros, ingredientes e produtos da sociobiodiversidade nos hábitos alimentares da população blumenauense atualmente, verificando se estes estão sendo consumidos regularmente;
- Detectar a presença de pratos da gastronomia alemã, comumente comercializados nos eventos turísticos, bares e restaurantes, que fazem parte

dos hábitos gastronômicos frequentes dos moradores da cidade;

- Verificar quais alimentos, pratos e/ou produtos a população entende como identitário da região.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 IDENTIDADE CULTURAL GASTRONÔMICA

Através dos alimentos, técnicas culinárias e práticas alimentares, as comunidades expressam sua história, valores, tradições e identidade coletiva. Deborah Lupton (1999 *apud* Meglio, 2012) destaca o valor das práticas e linguagens relacionadas à alimentação, ressaltando que os discursos sobre comida são parte integrante dos significados atribuídos à refeição e aos alimentos em si. Ou seja, a gastronomia vai além do simples ato de se alimentar e se estende para um domínio em que se torna um veículo de comunicação e expressão cultural.

Ainda nesse sentido, de alimento além da ingestão corporal, Da Matta diz:

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere (DA MATTA, 1986, p. 56).

Fischler (1995) reforça essa ideia. Para o autor incorporamos todas as partes do alimento, isso inclui o físico e imaginário. Isso significa que afirmamos nosso pertencimento a um lugar ou valores e costumes também a partir do que nos alimentamos. Em outras palavras, somos aquilo que comemos.

Meglio (2012), traz o conceito de identidade no contexto sociológico, em que é compreendida tanto de forma individual quanto social. No primeiro sentido, refere-se à maneira como cada indivíduo constrói e representa a si mesmo dentro de determinados grupos sociais tais como profissão, classe social, etnia e nação. Já no segundo sentido, a identidade social diz respeito à forma como as normas estabelecidas por esses grupos permitem que o indivíduo se mova, atue, pense, se posicione e se relacione dentro do próprio grupo, bem como em relação aos grupos externos, os quais são percebidos como "diferentes".

Portanto, a identidade social é moldada pelas interações e expectativas sociais, enquanto a identidade individual é construída a partir das experiências, valores e características pessoais de cada indivíduo. Esses dois aspectos da identidade são interdependentes e influenciam a forma como as pessoas se veem e são vistas dentro de uma sociedade. No âmbito da gastronomia, podemos dizer, por exemplo, que os ingredientes, pratos, rituais e festividades que diferem uma região ou grupo étnico fazem parte dessa identidade individual e coletiva. Esses aspectos gastronômicos, como já citado anteriormente, não alimentam apenas o corpo, mas conectam pessoas com raízes e tradições.

Segundo Clifford Geertz (1989), o termo cultura é uma teia de símbolos, reflexo de um processo contínuo, onde pessoas dão sentido às suas vidas e ao seu mundo. Ainda segundo o autor, cultura não é estática e está em constante fluxo de transformação e evolução. As migrações, por exemplo, trouxeram interações e mudanças sociais que influenciaram a alimentação de diversos povos. A adaptação ao clima, novos ingredientes e técnicas culinárias fazem parte da capacidade do ser humano de se adaptar e reinventar ao longo do tempo sua própria identidade gastronômica, sem deixar de criar relações simbólicas do passado e que irão compor essa teia cultural alimentar.

## 2.2 GASTRONOMIA TEUTO-BRASILEIRA

A gastronomia brasileira se destaca pela sua diversidade, reflexo das suas diferenças culturais. Uma riqueza que não se resume apenas às variedades de plantas alimentícias, mas também da mistura de etnias que adotaram essas terras como suas. Como dito por Dória (2014), o território brasileiro foi palco de inúmeras culturas: “centenas de etnias indígenas; dezenas de etnias africanas transplantadas para cá; por portugueses e europeus de outros países”, em que o resultado se caracteriza pela não uniformidade.

Câmara Cascudo, em seu livro “A história da alimentação no Brasil” (1986), discute sobre a contribuição e influência dos imigrantes alemães e italianos, por exemplo, na formação da culinária do país. O autor cita que os alemães chegaram em quantidades apreciáveis a partir de 1824 e até a primeira década do século XX já somavam 100 mil, onde grande parte se concentrou no sul do país.

Emílio (1946 *apud* Cascudo, 1986) afirma em seu estudo que a cozinha integrou traços germânicos e brasileiros. Grabolle (2020) também comenta sobre as receitas tradicionais encontradas no Brasil, em que ganharam novas leituras com ingredientes cultivados em território brasileiro, mas sem perder a essência do saber-fazer germânico. Mandioca e inhame ganharam lugar à mesa, compotas de inúmeras frutas tropicais, bem como arroz, feijão e farinha de mandioca também conquistaram espaço no cardápio do imigrante.

Em meio às inúmeras colônias estabelecidas no país, no dia 26 de março de 1848, Hermann Bruno Otto Blumenau oficializou seu pedido de terras à Presidência da Província de Santa Catarina, agindo como procurador da "Sociedade Protetora dos Emigrantes Alemães no Sul do Brasil". Em junho de 1850, um grupo de 17 emigrantes partiu para o Brasil a bordo do veleiro "Christian Mathias Schroeder", destinados à colônia Blumenau. Após uma jornada de 72 dias, desembarcaram no porto do Desterro, atual Florianópolis, em 2 de setembro de 1850. Os primeiros 17 imigrantes alemães chegaram à colônia em um grupo composto por seis mulheres e onze homens, inicialmente estabelecendo-se em pequenos lotes no "Stadtplatz", localizado na confluência do ribeirão Garcia com o rio Itajaí, marcando assim o início da Colônia Blumenau (Blumenau em Cadernos, Janeiro/Fevereiro – 2001, p. 76).

Todos os imigrantes vieram na condição de colono e ao chegarem na colônia iniciavam o processo de adaptação de clima, solo, além da diferente flora e fauna que estavam acostumados a cultivar. Milagros Joseph de Schreiber (2006), em sua dissertação "A gastronomia Teuto-Brasileira em Blumenau e Pomerode", reforça que nem todos os primeiros imigrantes eram agricultores, mas precisaram cultivar e compreender o ecossistema local para plantar alimentos e criar receitas que garantissem sua alimentação, misturando biodiversidade, hábitos e saberes germânicos e brasileiros. Foi a partir deste momento que começa a nascer uma nova identidade cultural gastronômica desta região, da qual podemos chamar de gastronomia teuto-brasileira.

Schreiber (2006) destaca em suas pesquisas tubérculos como aipim, batata-doce, cará, taiá, inhame e mangarito. Frutas nativas e cultivares já adaptadas no país como laranja, tangerina, limão e banana. Com o passar do tempo entra no

cardápio farinha de mandioca, milho, feijão, arroz, batata-inglesa, carne de porco, gado e aves. A mata bruta também cedeu espaço para as plantações de café e cana-de-açúcar, plantas já adaptadas ao clima e solos brasileiros em outras partes do país também.

A fim de compreender toda a diversidade e a importância dos produtos cultivados e principais ingredientes da gastronomia de Blumenau no período inicial da imigração, o quadro abaixo concentra-os com base em estudos acadêmicos prévios.

Quadro 1: Produtos cultivados e principais ingredientes de Blumenau no período inicial da imigração

Raízes	Aipim, batata-doce, cará, taiá, inhame, mangarito, batata-inglesa, raiz forte
Hortaliças	Palmito, feijão, alho, cebola, tomate, abóbora, pepino, repolho, cenoura, nabo, couve-flor, beterraba
Cereais	Arroz, centeio e milho
Frutas	Laranja, tangerina, limão, banana, pêsego e morango, Cana-de-açúcar, café, maracujás, pitangas, carambolas, mamão papaia, abacaxi, jabuticaba, goiaba, ameixa, figo, abacate, cereja
Farinhas	Mandioca e fubá
Animais domésticos	Bovino, suíno, galinha, pato e marreco
Caça	Papagaio, tucano, galinha silvestre, quatis, paca e veado
Pesca	Traíra, cará, cascudo, tajabicu, saguaru, jundia e robalo
Laticínios	Leite de gado
Açúcares	Melado, mel e mélis
Flora medicinal	Losna, hortelã, erva-doce, poejo, fel da terra, erva cidreira, salva, picão, aipo, ipê, agrião, tansagem, gervão do mato, quebra-pedra, pelo-de-gato, noz moscada, sabugueiro, folha do abacateiro, alfavaca, camomila, arruda, carqueja, chardana, cordão de São Francisco, folhas de pata de vaca, cambará, canela de fogo, alecrim comum, alecrim do campo, boldo,

	alfazema, limão, salsaparrilha, jurubeba, pariparoba e erva do mato
Madeira	Canela, peroba, cedro, ipê, canjarana, rincorona, turimao, jacarandá, piquia, garuva, louro, carvalho, pau ripa, baguaçu, cabriúva, sassafráz, jacatirao, garapuvu e madeira de frutíferas nos pomares como laranjeiras, figueiras, abacateiros, mamoeiros, jabuticabeiras, goiabeiras, ameixeiras, pés de carambola, pitangueiras, cerejeiras

**Fonte:** Desenvolvido pelo autor, baseado em Schreiber (2006).

Hábitos são difíceis de mudar, mas a falta de alimentos conhecidos no início da imigração acabou ajudando a transformar o jeito como estes alemães estavam acostumados a se alimentar. Na falta do trigo, um insumo tão presente na diversidade de pães, entrou o fubá, a farinha de mandioca e os tubérculos. Assim começam a aparecer receitas que uniam os dois mundos, como por exemplo os pães de aipim, de batata, de cará ou de abóbora (Schreiber, 2006).

A culinária regional tem a ver com a história e a adaptação no território, como defendido por Daniela Correio e Marilda Correio (2018), com o exemplo da *Cuca*, ou *Kuchen* em alemão, um bolo com fermento biológico recheado com frutas sazonais ou queijo. Uma tradição que se adaptou com as frutas encontradas em terras tropicais e se tornou presente no dia a dia dos moradores, em especial nas refeições coletivas, seja em casa, em padarias, confeitarias ou eventos culturais.

O surgimento da Oktoberfest Blumenau na década de 80 foi um catalisador turístico para a região, se tornando uma grande referência da gastronomia alemã no país. Schreiber (2006), cita uma entrevista da professora Sueli Maria Vanzuita Petry, diretora do Arquivo Histórico de Blumenau, em que detalhou as diversas medidas tomadas pela Secretaria de Turismo para promover e fortalecer a imagem germânica da cidade através da festa, como a importação de receitas originais da Alemanha, a exemplo do *eisbein*, *kassler* e salsichas *bockwurst*.

Observa-se que tanto a gastronomia original alemã e as com influências germânicas, as teuto-brasileiras, acabaram tornando parte da identidade gastronômica de Blumenau com o tempo, sendo celebradas e preservadas, algumas em casa, outras em festas ou em estabelecimentos de alimentação. Com o objetivo

também de entender todas as adaptações gastronômicas que aconteceram, o quadro abaixo traz o paralelo entre as receitas originais da Alemanha, adaptações e criações com os produtos e ingredientes disponíveis no novo território dos imigrantes.

Quadro 2: Gastronomia tradicional alemã e teuto-brasileira

<b>Pratos e produtos alemães</b>
<i>Apfelstrudel</i> (espécie de rocambole feito com massa folheada recheado com maçã, nozes e passas); Salada de batata com maçã, <i>Sauerkraut</i> (chucrute); Pato assado com batatas; Pão de centeio com grãos; <i>Lebküchen</i> (bolo de mel com nozes); <i>Klöße</i> (bolas feitas de farinha de trigo ou de pão velho com ovos, cozidas em água); <i>Eisbein</i> (Joelho de porco); <i>Rollmops</i> (arenque com pepino); <i>Schnitzel</i> (Carne de porco empanada); <i>Spätzle</i> (massa fresca); <i>Frikadellen</i> (bolinho de carne); <i>Flammkuchen</i> (espécie de pizza); <i>Bretzel</i> ; Cerveja; <i>Wursts</i> (salsichas).
<b>Pratos e produtos teuto-brasileiros</b>
Cuca (de banana, maçã, queijo, abacaxi, entre outras frutas); Bananastrudel, ricotastrudel e abacaxistrudel; Salada de batata com ovos e maionese (podendo conter cebolinha e pepino); Biscoito de melado; Marreco recheado, com purê de maçã e ameixas e repolho; Pão de milho; Pães feitos com raízes (batata, aipim, cará, taiá, etc); Bolo de mel com castanhas-do-pará; <i>Kochkäse</i> ; Pão com bolinho de carne bovina; Batata recheada; Rosca de polvilho; Linguíça Blumenau; Sagu; Morcilhas; Queijinho branco com nata.

**Fonte:** Desenvolvido pelo autor, baseado em Schreiber (2006) e edital dos pontos gastronômicos da 38ª e 39ª Oktoberfest Blumenau, Prefeitura Municipal de Blumenau (2023).

Percebe-se que os hábitos gastronômicos dos habitantes de Blumenau sempre passaram por transformações. Alguns costumes e hábitos trazidos na mala de origem acabaram se adaptando e modificando em função de um novo contexto agrícola, já outros importados por uma necessidade da promoção turística.

### 2.3 HÁBITOS E MUDANÇAS GASTRONÔMICAS

Segundo a Nações Unidas (2018), mais de 55% da população mundial já vive em áreas urbanas. Em Blumenau-SC, este número é de 98,25% conforme estimativa do censo (IBGE, 2019). A partir dessa perspectiva, podemos entender que a cidade deixou de ser majoritariamente formada por colonos centrados em uma dieta baseada na agricultura de subsistência. Hoje praticamente não plantam mais. Por outro lado, têm acesso a uma variedade mais ampla de alimentos, além de

influências gastronômicas de outras partes do mundo, que não da sua terra de origem.

A viagem entre cozinhas sempre existiu, apenas ganhou mais velocidade com o tempo. Santamaria (2009) discute sobre a globalização, que move produtos e pessoas de um lado para o outro do planeta. Ou seja, esse fenômeno trouxe acesso a uma ampla variedade de produtos e ingredientes de lugares geograficamente distantes. Além disso, a intensificação das migrações está acompanhada de seus hábitos de origem. Assim, entende-se que esse processo global coopera com a formação dos hábitos de uma sociedade, como também na redefinição do que é comum em um determinado local.

O conceito de *Habitus*, conforme desenvolvido por Pierre Bourdieu, analisado por Woortmann (2013), é fundamental na compreensão da relação entre indivíduos e suas práticas sociais. Ele engloba as disposições incorporadas e internalizadas pelos indivíduos ao longo de suas experiências sociais. Essas disposições são adquiridas por meio da socialização e são expressas por meio de comportamentos, gostos, preferências e estilos de vida. Ainda de acordo com o autor, o hábito é também moldado pelo contexto social, cultural e histórico em que os indivíduos estão inseridos, sendo ele resultado de um processo de aprendizado que ocorre de maneira inconsciente, influenciando as percepções e práticas de cada pessoa.

Heller (2008) discute cotidianidade, como importante fator para compreendermos a sociedade no decorrer do tempo, considerando que é onde as interações sociais acontecem, experimentando e reproduzindo normas, valores e estruturas sociais. A autora afirma que o cotidiano não é considerado estático, mas sim dinâmico e sujeito as mudanças históricas. Assim, na perspectiva alimentar, é importante não apenas considerar as condições objetivas, como acesso ao alimento por exemplo, mas também pelas percepções e significados atribuídos a comida e as práticas cotidianas entorno desta.

As transformações da alimentação tem várias influências, e como citado por Jaques (2021), mesmo não querendo, ela irá seguir se modificando muito nos próximos anos e junto influenciando nossas vidas e conseqüentemente os hábitos.

### 3 METODOLOGIA

O estudo visa compreender as mudanças na alimentação da população de Blumenau nos dias atuais e traçar uma discussão sobre identidade cultural gastronômica em relação a história dos imigrantes, cultivo alimentar territorial e turismo gastronômico, partindo do pressuposto das atualizações ocorridas na gastronomia identitária teuto-brasileira no contexto de uma sociedade mais globalizada. Portanto, tal pesquisa se delinea como uma pesquisa etnográfica, de campo e ao mesmo tempo bibliográfica e documental.

#### 3.1 MÉTODO

Para a investigação proposta, a escolha dos métodos de abordagem e procedimento é essencial para atingir os objetivos da pesquisa de maneira abrangente e significativa. Conforme Marconi e Lakatos (2011), o método dialético explora os fenômenos considerando a interação recíproca das contradições que existem neles e as mudanças dinâmicas que acontecem na natureza e na sociedade. Ou seja, a abordagem ajuda a compreender o que acontece nos hábitos e cultura alimentar dos moradores de Blumenau, analisando as possíveis mudanças ao longo do tempo, o consumo de produção territorial e o turismo gastronômico, destacando as contradições presentes em cada. Complementarmente, a aplicação do método estatístico oferece uma perspectiva quantitativa da população da cidade, permitindo uma descrição detalhada, com análise numérica dos costumes alimentares nos dias atuais.

#### 3.2 MODALIDADES DE PESQUISA

Segundo Severino (2007) a pesquisa etnográfica busca compreender os diversos aspectos em relação às ações do cotidiano, aos hábitos sociais e culturais de um grupo social. Sendo assim a metodologia de pesquisa adotada para esse estudo toma por base a pesquisa principal etnográfica e como secundárias as pesquisas de campo, bibliográfica e documental. Buscando avaliar e analisar os dados encontrados, a pesquisa secundária quanto aos objetivos é analítica.

#### 3.3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O procedimento metodológico toma por base um sujeito – habitantes do município de Blumenau, considerando população adulta, acima de 20 anos, de qualquer classe social.

### 3.3.1 Variáveis

As variáveis observadas estão organizadas como: demográficas, geográficas, alimentares, turísticas e identitárias.

### 3.3.2 Local da pesquisa

A pesquisa foi realizada no município de Blumenau, que está localizado ao nordeste do estado de Santa Catarina, a 143 km da capital Florianópolis.

### 3.3.3 Sujeito da pesquisa

O estudo busca entender os hábitos alimentares da população de Blumenau na atualidade. Segundo o último Censo do IBGE, em 2022, Blumenau possui uma população de 361.261 pessoas. Considerando apenas a população adulta, acima de 20 anos, nossa população possui 278.918 pessoas. Com 6% na margem de erro, foi necessário entrevistar 174 pessoas residentes do município.

### 3.3.4 Processo de organização dos dados

Esta pesquisa terá como primeira fase a identificação e seleção de fontes de dados relevantes, como literatura acadêmica, artigos, livros, documentos oficiais, estudos de caso, experimentos, entrevistas e pesquisas. Estes serão organizados em categorias, com base nos objetivos da pesquisa, e servirão de base para formatar o instrumento de pesquisa de campo.

## 3.4 INSTRUMENTOS DE PESQUISA

A técnica selecionada para a coleta de dados nesta pesquisa são de observação direta extensiva, com a utilização de formulário. Essa abordagem se

justifica pela clareza e objetividade das perguntas, bem como abranger aspectos quantitativos e qualitativos dos hábitos alimentares e identidade gastronômica permitindo assim uma análise mais completa e aprofundada.

#### **4 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Buscando entender a identidade cultural gastronômica e hábitos alimentares da população de Blumenau na atualidade, o questionário coletou informações de residentes da cidade, tendo como respondentes homens e mulheres, entre 20 e 79 anos, sendo 55,1% dos entrevistados nascidos em Blumenau. Observou-se também que dos 44,9% não naturais do município, 83,3% são da Região Sul do país e 64,3% provenientes de Santa Catarina, considerado o estado mais germânico do Brasil, segundo o livro “A herança alemã de Santa Catarina” (2018).

Um dos objetivos deste estudo é verificar quais produtos, ingredientes ou pratos são reconhecidos como identidade cultural gastronômica da cidade. Dentre os mais citados, destacam-se a linguiça Blumenau, as cucas, a batata recheada, o *Eisbein* (joelho de porco) e a cerveja, respectivamente. Vale ressaltar que o termo “comida alemã” figura como o sexto item mais comentado.

Quando refletimos sobre a alimentação a partir da história da Colônia Blumenau, que se inicia com o desenvolvimento da agricultura, Silva (2007 *apud* Moratelli e Silva, 2018) relata que a criação de porcos, por exemplo, é uma prática que veio com os primeiros imigrantes. A autora também comenta sobre o fomento da indústria de beneficiamento de alimentos, que fez surgir as fábricas de laticínios e salsicharia na região.

Segundo o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), a Linguiça Blumenau, produto tradicionalmente produzido com carne suína, traz em suas características e origem a relação com o saber trazido pelos imigrantes, tornando único para essa localidade. Com isso, o instituto reconheceu, em 06 de fevereiro de 2024, a Indicação Geográfica como Indicação de procedência para este produto. Abrangendo não apenas o território de Blumenau, mas um total de 16 municípios que um dia já fizeram parte da grande cidade.

Apesar da produção de carne suína não ser representativa no território da cidade atualmente, produzindo apenas 3.567 cabeças/ano (IBGE, 2022), a Linguiça Blumenau e outros pratos a base desta proteína animal parecem seguir no consciente identitário. Como explicado por Bourdieu (2005 *apud* Moratelli e Silva, 2018), a identidade étnica pode ser compreendida como as pessoas valorizam e a percebem, considerando seus interesses e crenças, podendo ser expressas através de símbolos, como emblemas, bandeiras e insígnias.

Nessa perspectiva, observa-se que os blumenauenses possuem elementos afetivos e práticas sociais herdadas dos seus antepassados. Como é o caso das festividades, a exemplo da Oktoberfest, em que não só os pratos à base de carne suína, mas a batata, a cerveja e a comida alemã de forma geral são consumidos como uma forma de identificação étnica nestes espaços.

Para refletir melhor essa relação entre hábito, identidade e ambiente, procurou-se compreender o comportamento alimentar cotidiano. Os entrevistados apresentaram uma diversidade em suas dietas diárias, onde a proteína animal (carnes e ovos) estão entre os itens mais citados do cardápio do dia a dia do blumenauense, juntamente com legumes, verduras e frutas, sendo mencionados de forma genérica. A resposta vai ao encontro com os itens indispensáveis da alimentação diária, onde a proteína animal aparece novamente como a mais citada.

Ainda em relação aos hábitos alimentares, mais de 50% dos entrevistados consideram a qualidade um fator primordial em suas escolhas de consumo, superando características como tradição, preço e origem dos alimentos, respectivamente. Além disso, 25,1% dos participantes apontaram a saúde como fator determinante, enquanto apenas 13,3% mencionaram a conveniência.

A ênfase na qualidade dos alimentos reflete uma preocupação crescente entre os consumidores. Segundo a FAO (1998), a qualidade dos alimentos abrange segurança alimentar, valor nutricional, propriedades sensoriais e conformidade com os padrões regulatórios. Nesse contexto, o fato de a saúde ser o segundo fator mais importante pode indicar que os consumidores valorizam alimentos que não apenas tenham boa aparência e sabor, mas que também sejam seguros e nutritivos, garantindo assim a integridade do alimento como um todo.

Dória (2014) critica esse olhar do nutricionismo por sua perspectiva focada apenas nos nutrientes isolados, esquecendo a riqueza das raízes culturais e sociais. Essa visão falha em reconhecer a alimentação como uma prática social influenciada pela história, geografia e tradições. Isso se reflete nos dados obtidos, em que apenas 5,3% dos entrevistados consideraram a tradição um fator importante na escolha dos alimentos, e somente 1,6% mencionaram a importância da origem dos alimentos. Além disso, na pesquisa de satisfação aplicada durante a Oktoberfest Blumenau de 2023, o aumento de alimentação saudável e mais opções de gastronomia inclusiva foram as melhorias gastronômicas mais citadas, reafirmando uma preocupação constante com a saúde mesmo fora de casa.

Em relação à alimentação inclusiva, é importante ressaltar que quase um quarto dos entrevistados do questionário (24,5%) mencionaram possuir alguma restrição alimentar, sendo as mais destacadas a intolerância à lactose, ao glúten e ao açúcar, além de outras alergias, todas com impacto direto na saúde desses moradores. Assim, é natural que haja uma prioridade na qualidade e nos aspectos relacionados à segurança nas escolhas alimentares.

Ou seja, apesar de haver uma identificação com pratos e produtos da região, podemos dizer que, no cotidiano, esses aspectos tradicionais e de origem não têm um impacto tão significativo nas escolhas alimentares da população estudada. Salvo aqueles que os alimentos trazem benefícios à saúde, que apresentam características de alta qualidade ou que são inclusivos.

Apesar da menor importância na decisão de compra, identificou-se que itens da gastronomia teuto-brasileira estão presentes com frequência no consumo dos moradores. Os mais lembrados são a cuca, a linguiça Blumenau, a rosca de polvilho, a salada de batatas (maionese) e o pão de raízes (batata, aipim, cará, taiá, etc).

De acordo com Matthes (2017), até a segunda metade do Século XIX e boa parte do Século XX, a Cuca era feita exclusivamente no ambiente doméstico, sendo um elemento central nas refeições natalinas e outras festividades. Com o processo de desenvolvimento do Médio Vale do Itajaí, houve mudanças sociais e econômicas impactando diretamente o sistema alimentar da região. Com o tempo, o comércio

local oferece o doce pronto para quem não tem mais tempo de prepará-lo, além da popularização do turismo étnico, ofertando-o em cafés coloniais e eventos da região. Ainda segundo a autora, hoje a Cuca está disseminada por todo o território do Médio Vale do Itajaí, estando presente no dia a dia dos moradores, especialmente em refeições coletivas.

Assim, podemos dizer que, apesar das mudanças e adaptações ao longo do tempo, a Cuca hoje faz parte do cotidiano dos moradores de Blumenau. Além disso, percebe-se que não perdeu o contexto de celebração e coletividade do passado e, como identificado na pesquisa de campo, é um prato consumido por mais de 80% dos moradores e tão identitário gastronomicamente para a região quanto a Linguíça Blumenau.

Por outro lado, o *Kochkäse* foi mencionado por apenas 3,7% dos moradores como um produto representativo de Blumenau. Segundo Moratelli e Silva (2018), o *Kochkäse*, originário do território do Vale do Itajaí, é produzido a partir de queijinho que passa por um processo de fermentação em temperatura ambiente, sendo depois cozido até adquirir uma consistência cremosa. A autora afirma que a comercialização deste produto sempre enfrentou alguns conflitos entre o saber fazer da agricultura regional e as exigências das boas práticas de fabricação impostas pela industrialização alimentar.

O Governo do Estado de Santa Catarina (2020), regulamentou a produção do queijo *Kochkäse* ganhando normas para a definição de sua qualidade e identidade. Além disso, em 2024 foi declarado como Patrimônio Imaterial do Estado de Santa Catarina (Lei nº 17.565, 2018). Esses encaminhamentos reforçam a importância cultural e identitária do *Kochkäse* para o estado e oferecem suporte técnico e financeiro para promover sua Identificação Geográfica e demais certificações de qualidade sanitária. Contudo, a comercialização ainda é regionalizada, e em Blumenau sobrevive nas bancas de feiras espalhadas pela cidade (Moratelli e Silva, 2018).

Nesse aspecto, ao observarmos o comportamento de consumo dos moradores de Blumenau, 40,6% afirmam frequentar raramente ou nunca as feiras livres da cidade. Além disso, entre os entrevistados que costumam ir às feiras,

apenas 1% cita o *Kochkäse* como item na lista de compras. Em contrapartida, quando questionada a frequência de consumo de produtos teuto-brasileiros no cotidiano, 19,3% citam consumir este queijo, fazendo-nos compreender que este produto ainda faz parte de uma parcela significativa da população, ainda que não seja adquirido diretamente nas feiras livres. Isso sugere que o consumo pode estar acontecendo de outras formas, como mercados locais ou até mesmo a produção caseira.

Um dos itens considerado indispensável no cardápio diário dos moradores de Blumenau, e conseqüentemente com alta frequência de consumo, segundo pesquisa aplicada, é o pão. Estudos da Embrapa (2013) afirmam que o consumo do centeio tem forte vínculo com as tradições culturais alimentares, sendo o pão deste grão comum em países como a Alemanha. De acordo com o IPHAN (2011), o pão foi um item importante entre todas as etnias de imigrantes, mesmo sofrendo adaptações em terras brasileiras, com incorporação ou até substituição de ingredientes, como farinha de milho e raízes. Segundo Schreiber (2006), o uso de trigo e centeio reaparece na alimentação do imigrante quando se pôde importá-lo em grãos. Hoje, ainda segundo a autora, estes pães mistos com raízes ou grãos fazem parte do patrimônio de Blumenau e região. Petry (2005 *apud* Schreiber, 2006), afirma que na Alemanha não se encontram pães de aipim, cará ou batata, e que estes sim são produtos criados pelos imigrantes, inclusive com grande potencial de atrativo gastronômico.

Percebe-se que raízes, de forma geral, fizeram parte da alimentação dos imigrantes, assim como para os alemães da Alemanha a batata é protagonista nos pratos do país, de acordo com Schreiber (2006). Segundo a autora, os alemães imigrantes de Santa Catarina encontraram outras formas de satisfazer seu apetite com outros tubérculos, tendo acrescentado em seu cardápio a mandioca, o cará, a batata-doce e o mangarito.

Atualmente, a produção territorial da batata e de outros tubérculos não aparece no último censo do IBGE (2022), sendo que apenas mandioca (495 t/ano) e batata-doce (40t/ano) são cultivadas pelos produtores da cidade. Apesar da baixa produção, percebe-se que o consumo de batata, mandioca (ou aipim) e batata-doce está presente, mencionado por mais de 25% dos moradores como parte de sua

alimentação diária. Além disso, o prato teuto-brasileiro “batata recheada” é consumido com frequência e possui alta percepção identitária entre os moradores, conforme indicado pela pesquisa de campo, sendo também o prato mais lembrado da última Oktoberfest pelos visitantes, segundo pesquisa de satisfação aplicada, onde 48,6% eram blumenauenses (Prefeitura Municipal de Blumenau, 2023).

A gastronomia alemã é muito presente no comércio turístico de Blumenau, onde facilmente se encontram pratos de origem germânica. Estas receitas não vieram nas bagagens dos imigrantes, como esclarecido em entrevista por Petry (2005 *apud* Schreiber 2006). Importadas da Alemanha, diversas receitas foram introduzidas a partir dos anos 60, como forma de promover a cidade e fortalecer a identidade alemã. Um exemplo é o “joelho de porco” (*eisbein*), que, segundo relato de Petry (2005 *apud* Schreiber 2006), foi um prato criado e aos poucos adotado pela cidade como se fosse dela. Interessante observar que o joelho de porco (*eisbein*) é o quarto prato que mais representa a identidade gastronômica da cidade, segundo os moradores de Blumenau. Apesar da alta identificação, percebe-se que o consumo da comida alemã se concentra fora de casa ou nem faz parte do cardápio do cotidiano, em que 45,7% dos entrevistados indicaram que preferem consumir comida alemã em eventos, bares e restaurantes e 17,1% afirmam não consumir este tipo de alimento.

Diferentemente dos produtos importados da Alemanha para a promoção turística, a tradição cervejeira veio logo com os primeiros imigrantes e segue até hoje como um alimento de alta identidade cultural da cidade. Considerado o produto mais consumido de origem germânica pelos blumenauenses, segundo pesquisa aplicada, pertence a lista dos cinco produtos com maior percepção identitária gastronômica para a região.

Se traçarmos uma rápida linha do tempo da cerveja, o primeiro produtor da bebida, Heinrich Hosang, chegou em 1858, apenas 8 anos após a fundação da Colônia, onde fundou a primeira cervejaria da cidade em 1860, quando Blumenau contava com apenas 950 moradores. Outras duas cervejarias de destaque neste período, segundo Freese (2008), foram a Cervejaria Otto Jennrich em 1891 e a Feldmann, que iniciou suas atividades em 1898. Apesar da tradição latente, a falta de insumos e maquinários sempre foram desafios para essas microcervejarias,

assim como a competitividade do mercado em relação as grandes marcas, levando ao encerramento de todas as cervejarias até a década de 70.

Trazendo o *marketing* para a reflexão, Kotler (2006) define *branding* como um processo de adotar produtos e serviços com o poder de uma marca, trazendo elementos, significados e características singulares. Ferreirinha (2019) afirma que compramos histórias e não produtos; consumimos serviços pela vontade de viver uma experiência. Para Machado (2004 *apud* Schreiber, 2006), o *marketing* turístico contempla toda a experiência vivida pelo turista durante sua viagem.

Nessa perspectiva, como já destacado por Schreiber (2006), o turismo em Blumenau intensificou a cultura germânica ao importar pratos alemães e promover a Oktoberfest como a "festa da cerveja". Portanto, podemos afirmar que apesar da ausência de produção local da bebida, a cidade conseguiu se manter reconhecida como um polo cervejeiro pela relação histórica e pelas experiências proporcionadas nos eventos.

A partir da virada do século, ocorreu um fenômeno no mercado cervejeiro no Brasil com o ressurgimento das microcervejarias, segundo Giorgi, (2015). O movimento das cervejas artesanais logo chegou a Blumenau, com o nascimento da cervejaria Eisenbahn em 2002 (Schreiber, 2006). Com isso, a produção local volta a surgir a partir deste período com o surgimento de outras cervejarias, bem como a valorização econômica deste mercado. Eventos passaram a promover o consumo artesanal, como é o caso da Oktoberfest, o maior evento da cidade, que em sua 22ª edição incluiu quatro marcas regionais (Becker, 2011).

Notoriamente, Blumenau se tornou reconhecida pela cerveja, seja pelo contexto histórico da imigração, pela produção local ou pelos esforços da promoção turística. Esse legado cervejeiro foi oficializado pela Lei 13.418/2017, que conferiu o título de Capital Nacional da Cerveja ao município de Blumenau (SC). Atualmente a cidade tem 9 cervejarias, além da primeira escola superior de cerveja da América Latina, todas parte da Associação Blumenau Capital Brasileira da Cerveja.

## **5 CONCLUSÃO**

Com base nos objetivos traçados e nos resultados obtidos neste estudo, foi possível compreender alguns hábitos alimentares da população que refletem a herança dos imigrantes, bem como as influências atuais que impactam na dieta do cotidiano. Além disso, a pesquisa também revela como os moradores de Blumenau percebem sua identidade cultural gastronômica.

A análise dos hábitos alimentares revelou uma dieta variada entre os blumenauenses, em que a proteína animal aparece como preferência e indispensável no cardápio. Destacam-se qualidade e preocupação com a saúde como prioridade de escolha, mostrando uma relação maior aos aspectos nutricionais ou de restrições alimentares. Pães e raízes foram mencionados como elementos comuns na alimentação cotidiana dos moradores, demonstrando uma conexão com as práticas agrícolas ainda existentes no município. Em contrapartida, percebeu-se que o *Kochkäse* é um produto que desempenha um papel crucial na identidade dos agricultores da região, mas pouco aparece como hábito do blumenauense na atualidade. Apesar dos encaminhamentos do Estado com a regulamentação e inclusão ao patrimônio imaterial de Santa Catarina, compreende-se que ainda há necessidade de fortificar e valorizar o *Kochkäse* como identidade territorial gastronômica, a exemplo da possibilidade de reconhecimento de Indicação Geográfica e a articulação comercial do produto além das feiras livres, tanto mercados quanto em eventos e restaurantes da região.

A investigação da presença de pratos teuto-brasileiros e ingredientes da sociobiodiversidade revelou que alguns desses elementos ainda são consumidos regularmente pela população. Produtos como a cuca e a linguiça Blumenau mantêm sua relevância não apenas como alimentos cotidianos, mas também como símbolos culturais significativos da região. Diferente dos pratos da gastronomia alemã, aparecem com pouca frequência no cotidiano dos moradores, ganhando maior destaque em eventos, bares e restaurantes étnicos.

Como última fase da pesquisa, identificou-se os alimentos, pratos e produtos que a população de Blumenau considera identitários. A linguiça Blumenau, cuca, batata recheada, *eisbein* e a cerveja foram mencionados repetidamente como elementos centrais da gastronomia local. Esses alimentos não apenas refletem as heranças dos imigrantes, mas também demonstram a influência da promoção

turística na formação da identidade cultural gastronômica da cidade.

Em resumo, percebe-se que os hábitos alimentares e a identidade cultural gastronômica de Blumenau refletem raízes históricas, mas também seguem se transformando pelas influências da atualidade. Essas reflexões proporcionam uma base para pensar em estratégias de desenvolvimento regional sustentável, de forma a fortalecer, promover e salvaguardar a identidade cultural e territorial gastronômica através dos hábitos cotidianos.

## REFERÊNCIAS

ABBAGNANO, Nicola. *Dicionário de filosofia*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BECKER, Karine Liandra et al. *Oktoberfest: a economia em festa*. 2011. Disponível em: <https://necat.ufsc.br/files/2011/10/Karine-Liandra-Becker.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2024.

BLUMENAU EM CADERNOS. Tomo XLII, n. 1 e 2, jan./fev. 2001. p. 76.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004. Disponível em: [http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf\\_bib.php?COD\\_ARQUIVO=3387](http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387). Acesso em: 20 nov. 2023.

BRASIL. Lei nº 13.418, de 9 de março de 2017. Confere ao Município de Blumenau, no Estado de Santa Catarina, o título de Capital Nacional da Cerveja. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 10 mar. 2017. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2017/lei/L13418.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/lei/L13418.htm). Acesso em: 22 jun. 2024.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2011.

CORREIO, Daniela Matthes; CORREIO, Marilda Checcucci. Território, campesinato e tradição: a cuca (kuchen) como elemento emblemático da alimentação no Médio Vale do Itajaí e sua relação com o desenvolvimento local. *Revista Práxis*, v. 1, 2018, p. 81-104. Universidade Feevale, Brasil. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/5255/525553845006/525553845006.pdf>. Acesso em: 25 jun. 2023.

COUTINHO, Rodrigo (org.). *A herança alemã de Santa Catarina: empreendedorismo, ciência e visão do futuro*. Florianópolis, SC: Expressão, 2018. Disponível em: [https://expressao.com.br/ebooks/heranca\\_alema/LIVRO\\_HERANCA\\_ALEMA\\_SC.pdf](https://expressao.com.br/ebooks/heranca_alema/LIVRO_HERANCA_ALEMA_SC.pdf). Acesso em: 20 jun. 2024.

DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DE MORI, Claudia; NASCIMENTO JUNIOR, A. do; MIRANDA, M. Z. Aspectos econômicos e conjunturais da cultura do centeio no mundo e no Brasil. *Embrapa Trigo*, Passo Fundo, 2013. Disponível em: [http://www.cnpt.embrapa.br/biblio/do/p\\_do142.pdf](http://www.cnpt.embrapa.br/biblio/do/p_do142.pdf). Acesso em: 05 set. 2023.

DE VARGAS GIORGI, Victor. “Cultos em cerveja”: discursos sobre a cerveja artesanal no Brasil. *Sociedade e Cultura*, v. 18, n. 1, p. 101-111, 2015. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/703/70344885010.pdf>. Acesso em: 20 jun. 2024.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária Brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FAO. *Food quality and safety systems: a training manual on food hygiene and the hazard analysis and critical control point (HACCP) system*. Rome: FAO, 1998. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4322b879-4f03-4e78-9bf4-3b20a7457806/content>. Acesso em: 01 jun. 2024.

FERREIRINHA, Carlos. *O paladar não retrocede*. São Paulo: DVS Editora, 2019.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

FREESE, Soila. *Ein Prosit Blumenau: a história da cerveja em Blumenau*. Blumenau: Editora do autor, 2008.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. São Paulo: LTC, 1989.

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA. *Governo do Estado regulamenta produção do queijo Kochkäse em Santa Catarina*. 10 jun. 2020. Disponível em: <https://estado.sc.gov.br/noticias/governo-do-estado-regulamenta-producao-do-queijo-kochkaese-em-santa-catarina/>. Acesso em: 30 jun. 2024.

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA. *Governo do Estado declara Queijo Kochkäse e Linguiça Blumenau como patrimônios culturais imateriais de Santa Catarina*. Disponível em: <https://estado.sc.gov.br/noticias/governo-do-estado-declara-queijo-kochkase-e-linguica-blumenau-como-patrimonios-culturais-imateriais-de-santa-catarina-2/#:~:text=Com%20a%20certifica%C3%A7%C3%A3o%20pelo%20Iphan,em%20caracter%C3%A4stica%20cultural%20destas%20cidades>. Acesso em: 30 jun. 2024.

GRABOLLE, Heiko. *Cozinha alemã*. São Paulo: Editora Senac, 2020.

HELLER, Agnes. *O cotidiano e a história*. 12. ed. São Paulo / Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo Brasileiro de 2010*. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo Brasileiro de 2022*. Rio de Janeiro: IBGE, 2022.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *O patrimônio cultural da imigração em Santa Catarina*. Organização de Maria Regina Weissheimer; texto de Dalmo Vieira Filho. Brasília, DF: Iphan, 2011. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/o\\_patrimonio\\_cultural\\_da\\_imigracao\\_santa\\_catarina.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/o_patrimonio_cultural_da_imigracao_santa_catarina.pdf). Acesso em: 01 jun. 2024.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. "Instituto Nacional de Propriedade Industrial." *Revista da Propriedade Industrial*, n. 2770, p. 77-159, 2024. Disponível em: [http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2770.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2770.pdf). Acesso em: 01 jun. 2024.

INRA; INAO; UNESCO. *Rencontres internationales planète terroirs*. 2005. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001543/154388f.pdf>. Acesso em: 22 out. 2023.

JAKUES, Max; INSTITUTO BRASIL A GOSTO. *Comida do cotidiano*. 1. ed. São Paulo: Editora Contexto, 2021.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. *Administração de marketing: a bíblia do marketing*. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2006.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. *Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MEGLIO, L. *Sociologia del cibo e dell'alimentazione: un'introduzione*. Milano: Franco Angeli, 2012.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. *Os usos culturais da cultura: contribuição para uma abordagem crítica das práticas e políticas culturais*. Tradução de Turismo: espaço, paisagem e cultura. São Paulo: Hucitec, 1996. Disponível em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4224094/mod\\_resource/content/2/4b-Ulpiano-UsosCulturaisdaCultura%20%281%29.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4224094/mod_resource/content/2/4b-Ulpiano-UsosCulturaisdaCultura%20%281%29.pdf). Acesso em: 21 jun. 2023.

MINTZ, Sidney. *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and past*. Boston: Beacon, 1996.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

MORATELLI, N. F.; SILVA, M. R. G. C. G. da. *A perspectiva do desenvolvimento regional nos sistemas agroalimentares inseridos no modo de saber fazer do Kockkase*. 2018. Dissertação Mestrado em Desenvolvimento Regional – Universidade Regional de Blumenau, Blumenau-SC, 2018.

NAÇÕES UNIDAS. Department of Economic and Social Affairs, Population Division. *2018 revision of world urbanization prospects*. Nova Iorque: United Nations, 2018. Disponível em: <https://population.un.org/wup/Publications/Files/WUP2018-Highlights.pdf>. Acesso em: 10 mai. 2024.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Alimentação através dos tempos*. 4. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BLUMENAU. *Termo de referência para processo licitatório de pontos de gastronomia e souvenirs da 38ª e 39ª Oktoberfest Blumenau*. 2023. Edital recebido por e-mail de Fundação Promotora de Exposições de Blumenau (PROEB), em março de 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BLUMENAU. *Pesquisa de satisfação da 38ª Oktoberfest Blumenau*. 2023. Pesquisa recebida por e-mail de Fundação Promotora de Exposições de Blumenau (PROEB), em março de 2024.

ROCHA, Carla Pires Vieira da. *Comida, identidade e comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação*. Texto da Biblioteca Online de Ciências da Comunicação. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil, 2010. Disponível em: <http://bocc.ufp.pt/pag/rocha-carla-comida-identidade-e-comunicacao.pdf>. Acesso em: 20 nov. 2023.

SANTA CATARINA. Lei nº 17.565, de 3 de junho de 2024. Altera a Lei nº 17.565, de 2018, para declarar o Queijo Kochkaese integrante do Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Santa Catarina. *Diário Oficial do Estado de Santa Catarina*, Florianópolis, 3 jun. 2024. Disponível em: [http://leis.alesc.sc.gov.br/html/2024/18925\\_2024\\_lei.html](http://leis.alesc.sc.gov.br/html/2024/18925_2024_lei.html). Acesso em: 28 jun. 2024.

SANTAMARIA, Santi. *A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac SP, 2009.

SEVERINO, Antonio Joaquim. *Metodologia do Trabalho Científico*. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

SCHREIBER, Milagros Del Carmen Joseph de et al. *A gastronomia teuto-brasileira em Blumenau e Pomerode/SC: como patrimônio cultural e atrativo turístico*. 2006. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria – Universidade do Vale de Itajaí – UNIVALI, Itajaí-SC, 2006.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. *Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia*, Goiânia, Brasil, v. 11, n. 1, p. 5–17, 2013. DOI: 10.18224/hab.v11.1.2013.5-17. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844>. Acesso em: 13 jul. 2024.