

Artigo original

Pão de Milho de São Bonifácio: Adaptando a Produção de uma Importante Manifestação Cultural Local Corn Bread From São Bonifácio: Adapting the Production of an Important Local Cultural Manifestation

Anita de Gusmão Ronchetti¹, Mariana Ferreira Martelli², Silvana Graudenz Müller³.

^{1,2,3}Professora do Instituto Federal de Educação,

Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

E-mail para correspondência: mariana.martelli@ifsc.edu.br

Recebido em: 28/06/2016 | Aceito em: 30/08/2016

RESUMO

Palavras chaves:

Pão de Milho
Identidade
Alimentar
Manifestação
Cultural
São Bonifácio

O pão de milho de São Bonifácio é uma iguaria à base de milho que representa a localidade de São Bonifácio – SC. Tradicionalmente é produzido em forno a lenha, assado dentro de folhas de Caeté. Com os movimentos de globalização, de urbanização, do êxodo rural, muitas produções gastronômicas tradicionais estão cada vez mais difíceis de serem encontradas. O objetivo desse trabalho é adaptar a receita original do pão milho tradicional de São Bonifácio – SC –, com equipamentos de cocção mais comumente encontrados nas cidades grandes, que é o forno a gás e também, para que possa ser executada e degustada em locais onde não se encontra facilmente este pão. Além da pesquisa e do registro da receita tradicional, foram realizados quatro testes, adaptando as técnicas e os ingredientes. O resultado satisfatório foi com a produção D, produzido com método adaptado para o forno a gás e com fubá mimoso fino industrial. A amostra apresentou um pão similar ao pão de milho tradicional de São Bonifácio, correspondendo com sucesso aos objetivos da pesquisa.

ABSTRACT

Keywords:

Corn Bread
Food Identity
Cultural
Manifestation
São Bonifácio

São Bonifácio corn bread is a corn-based dish that represents the city of São Bonifácio – SC. Traditionally it is produced in a wood-fired oven, roasted within leaves of Caeté. With the globalization, urbanization, and rural exodus movements, many traditional gastronomic productions are increasingly difficult to find. The objective of this work is to adapt the original recipe of São Bonifácio – SC –, traditional corn bread, with cooking equipment more commonly found in large cities, which is the gas oven and also, so that it can be executed and tasted in places where there is no Easily finds this bread. In addition to the research and registration of the traditional recipe, four tests were performed, adapting the techniques and ingredients. The satisfactory result was with the production D, produced with a method adapted to the gas oven and with fine industrial corn flour. The sample presented a loaf similar to São Bonifácio traditional corn bread, correspondingly to the research objectives.

Aspectos históricos e culturais de São Bonifácio relativos ao plantio do milho e a produção do pão

São Bonifácio é um município de origem alemã, sendo a maioria de sua população, proveniente da região da Westphália – Alemanha – e chegaram por volta do ano de 1863. Localiza-se no interior do Estado de Santa Catarina, a 80 quilômetros da capital do Estado – Florianópolis.

São Bonifácio mantém intactos muitos hábitos e costumes dos primeiros colonizadores. A língua

alemã, que aproximadamente 50% da população compreende ou fala. A arquitetura em enxaimel merece destaque, contando, no ano de 2016, com mais de 130 casas cadastradas e mapeadas. A gastronomia contribui de forma significativa na manutenção da cultura alemã neste município. Existe a produção do *gemüse*¹, sopa de galinha caipira, pão de milho, bolinho de batata e biscoitos temperados. As festas mais significativas que retratam aspectos culturais do

¹Cozido de Batatas com carne suína defumada e couve.

município são as festas realizadas nas diversas comunidades, como: a Festa do Padroeiro na Sede do município, Festa do Hospital, Festa Regional do Pão de Milho e o Natal Luz (PREFEITURA MUNICIPAL, 2016).

No município, o milho representa o item com maior área plantada, e seu cultivo destina-se principalmente à produção de silagem e criação de animais. Além disto, também é usado para fazer o fubá, cozido na espiga, curau, pamonha, canjica ou então seco, para fazer a farinha usada no pão de milho (BOEING, 2011).

O pão de milho tradicional está associado com a colonização dos alemães, que estavam habituados a consumir pão, e que por não terem acesso ao trigo, tiveram o milho como base de sua alimentação. O pão tornou-se o símbolo dos colonos pela sobrevivência em solo desconhecido, fazendo parte da base alimentar dos habitantes do município (RONCHETTI; MÜLLER, 2014).

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

No século XIX, imigrantes vindos dos atuais Alemanha, Polônia e Itália chegaram e ocuparam os vales da região litorânea, trazendo consigo conhecimentos e técnicas utilizadas no preparo de seus alimentos, que aplicaram nos ingredientes disponíveis na região (SEYFERTH, 2000; FERREIRA, 2001). Aprenderam com os indígenas o cultivo do milho, até então desconhecido, pois, utilizavam outros cereais no preparo de suas refeições como o trigo e o centeio.

Durante muito tempo, a economia do município de São Bonifácio foi a agricultura de subsistência (familiar), plantavam para produzir e comer. A suinocultura também fazia parte da produção, economia e consumo. Dos porcos aproveitavam a carne e a banha. Nos anos de 1970, o óleo de soja passou a substituir a banha e a suinocultura começou a decair. Entre 1970 e 1980, algumas mudanças ocorreram, a atividade madeireira na região fez a agricultura diminuir e dentre as alternativas de renda estava a produção de leite e derivados. (BOING, 2011).

A partir de 1980 iniciativas governamentais retomam a produção agrícola, principalmente do milho. Em 1993 foi criada a Festa Regional do Pão de Milho.

Os hábitos alimentares e as transformações

Ao final do século XX e início do século XXI, muitos autores nacionais e internacionais, a saber, Oliveira, et al (2009); Fischler (1995); Garcia (2003);

Uggioni (2006); Proença (2010); Souza (2010); Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005), registraram mudanças nos hábitos alimentares, apontando que este movimento está contribuindo para a perda e esquecimento das produções gastronômicas tradicionais.

Os autores citados apontam alguns motivos para os novos ritmos e mudanças nos hábitos alimentares tradicionais, estabelecendo correspondência com o conceito de globalização, que operou modificações sociais, como o êxodo rural, a urbanização, a determinação da economia de mercado sobre a economia de subsistência, a expansão dos transportes e do sistema de comunicação. Somados implicaram em alterações nas condições de produção, acesso, preparo e consumo dos alimentos.

Na perspectiva de Garcia (2003), o consumo foi afetado pela característica relacionada à redução do tempo de preparação das refeições, ao avanço tecnológico, às transformações sociais, bem como à crescente oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo. Tudo isso incentivado pela publicidade, sustentado na flexibilização dos horários, na crescente individualização e na redução dos rituais alimentares.

Participando da discussão, Fischler (1995) acrescenta que a urbanização, a modificação na estrutura familiar, o trabalho feminino assalariado e o número crescente da oferta de alimentação fora do lar, são fatos que estão contribuindo para modificações na transmissão dos saberes e das práticas culinárias.

Os hábitos alimentares dos moradores de São Bonifácio também se transformaram nestes últimos vinte anos, de acordo com relatos de Renita Hawerth² em janeiro de 2013, o pão de milho era consumido diariamente, e a cuca, pão de trigo e bolos eram consumidos somente em finais de semana ou dias especiais, de festa.

O cultivo do grão também sofre modificações. O milho crioulo, chamado de milho “amarelinho”, ainda existe. Porém está sendo substituído pelo milho híbrido. De todas as atafonas (moinho onde o milho era transformado em farinha), poucas ainda funcionam, sendo que, as próprias “fazedoras de pão” optaram por utilizar a farinha de milho industrializada. Algumas já modificaram a receita original que antigamente levava cará e batata-doce ralados, fubá peneirado, sal e fermento, assado em forma revestida com folha de caeté ao calor do forno a lenha de tijolo. Segundo Renita Hawerth, acrescentar a farinha de trigo à receita possibilita acertar com mais facilidade o ponto

²Renita Hawerth nasceu no ano de 1957 em Santo Antônio, localidade situada a vinte quilômetros de São Bonifácio. Trabalhou desde a infância na lavoura, com os pais e as três irmãs e aprendeu a fazer o pão ainda criança e hoje produz uma média de cento e vinte pães/dia, sendo essa, a forma de sustento de sua família.

macio da massa (RONCHETTI; MÜLLER, 2014).

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

O presente artigo propõe adaptar os conhecimentos técnicos de um pão tradicional, presente fortemente em uma cultura, para que este possa ser executado longe de seu ambiente tradicional. Para tanto, entende-se que é necessário aplicar estas técnicas, embasadas em pesquisa da área de panificação, buscando um resultado mais próximo ao pão original

Porque adaptar uma manifestação cultural?

A justificativa de uma pesquisa que se dedicasse a adaptar uma receita tradicional está embasada no fato de que com o movimento de saída do campo para trabalhar ou estudar nas cidades grandes, muitas pessoas perderam o acesso a produtos alimentares próprios da região de origem, e paralelamente com os movimentos de modernização das cozinhas, muitos lares não possuem mais um equipamento de cocção, comum em épocas passadas, que é o forno a lenha. Moradias, como apartamento em zonas superpovoadas, raramente, contam com o forno a lenha e além disso não se tem fácil acesso ao combustível que é a lenha. O armazenamento também requer cuidados especiais como lugar seco e de fácil manuseio.

Devido à decorrência desta transformação social do “campo a cidade” e também em virtude da globalização alimentar, associou-se a estas pessoas desconectadas de sua terra natal o conceito de *Comfort food*. Este conceito está relacionado à memória gustativa do indivíduo, abarcando o contexto social, cultural, alimentar, religioso e geográfico que construiu seu “paladar” e hábitos alimentares. Em estudo sobre as definições de *Comfort Food*, Gimenes-Minasse (2016) define os principais elementos-chave associados ao conceito. Entre eles estão Conforto Emocional e Sensação de prazer (Horta, 1996; Wansink; Sangerman, 2000; Locher, 2002; Wansink; Cheney; Chan, 2003).

É possível explicar, cognitivamente, como um alimento pode trazer ao indivíduo este conforto e a sensação de prazer, a partir das percepções e representações mentais. Apesar do foco deste estudo não estar pautado nas ciências cognitivas, é imperativo neste compreender que estas percepções e

representações mentais são construídas no cérebro com base nos conhecimentos já existentes no indivíduo, ou seja, na sua memória (FIALHO, 2011). Estas percepções, representações e memória geram as sensações, que podem ser de prazer ou desprazer, e também podem relacionar às memórias anteriores, saciando seu apetite espiritual e emocional (RONCHETTI, 2015).

Conforme Gimenes-Minasse (2016), em 2005, Locher et al. realizaram uma pesquisa com 264 estudantes de graduação em uma universidade pública dos Estados Unidos e como resultados apresentaram quatro categorias de *Comfort Food*, trazendo as principais características: Comidas nostálgicas, sendo aquelas identificadas a um período ou lugar significativo na história individual; Comidas de Indulgência, sendo aquelas que priorizam o prazer; Comidas de Conveniência, sendo aquelas fáceis de serem obtidas ou preparadas; e Comidas de Conforto Físico, aquelas cuja composição físico-química é capaz de gerar um sensação de bem estar.

A categoria elencada como relevante para esta pesquisa foi a categoria de “comidas nostálgicas”, associada a pessoas que estavam longe de suas origens familiares. Conforme Locher et al. (2005), este mecanismo pareceu estar muito associado à manutenção de identidades culturais, principalmente de caráter étnico. Escrevendo sobre as relações entre comida, identidade, Noriza et al (2012) colocam que o consumo e a preparação de alimentos dão informações valiosas sobre a comunidade que os executa e trazem significados de uma realidade atual e histórica, fazendo conexões com a construção étnica dos indivíduos. Anteriormente, Woortman (2006) já discutia que o paladar é, muitas vezes, o último aspecto cultural a desnacionalizar-se, reiterando a importância da alimentação como instrumento identitário. Nesse contexto, as associações mais comuns a essa categoria são a lembrança de ser cuidado por alguém e as refeições compartilhadas com pessoas queridas – tanto em termos de degustação como do próprio preparo das iguarias.

Assim, a pesquisa de adaptação dos ingredientes e do processo produtivo do pão, visando a uma consonância com os conceitos de *Comfort Food*, aponta que o alimento tem sua importância a partir da necessidade primária, que é saciar a fome física, mas também está relacionado à emoção como alimento afetivo e à identidade cultural como significado e pertencimento cultural.

Um olhar sobre a pesquisa

A pesquisa está ancorada na abordagem

qualitativa, que permite um entendimento acerca dos fenômenos sociais, a partir da realidade vivida pelos indivíduos, a qual sua natureza não é possível quantificar. Este processo “é principalmente indutivo, com o investigador gerando significado a partir dos dados coletados no campo.” (CRESWELL, 2010).

Para Minayo (2009), o processo da pesquisa qualitativa é dividido em três etapas: fase exploratória, trabalho de campo e análise e tratamento do material. É apresentada, neste artigo, a descrição da pesquisa conforme essa proposta. A fase exploratória compreendeu o planejamento da pesquisa, desde a seleção dos informantes, até a seleção dos métodos utilizados para a coleta de dados, além da pesquisa documental acerca do tema. A última fase da pesquisa compreendeu a execução da receita, com as adaptações propostas.

Em um primeiro momento foi realizado um levantamento preliminar geral: nesta fase foram utilizados os procedimentos de pesquisa bibliográfica e documental. A pesquisa bibliográfica feita em livros, artigos e teses possibilitou além de todo conhecimento sobre a cultura formadora e as matérias-primas envolvidas na produção do pão de milho, bem como, também um conhecimento sobre o município de São Bonifácio, esclareceu temas como: o ano de fundação do município, população, os imigrantes que ocuparam o local, os descendentes que ainda habitam e seu modo de vida, sua alimentação e alguns saberes e fazeres do pão de milho tradicional de São Bonifácio.

Os critérios de seleção para elencar a família como núcleo produtor do pão tradicional, sendo esse o objeto de estudos dessa pesquisa, foram os seguintes: serem detentores dos saberes e fazeres do pão de milho tradicional, comprovado por: participação na Festa Regional do pão de milho em São Bonifácio; produção de mais de dois mil pães por mês como forma de sustento família; pertencerem à comunidade a mais de vinte e cinco anos (com comprovação de certidão de nascimento ou certidão de casamento).

O critério de vinte e cinco anos de uso se faz necessário para ser comprovado como uma produção tradicional, segundo os critérios utilizados pela Certificação de Especialidade Tradicional Garantida (ETG), utilizada pela União Europeia.

Especialidade Tradicional Garantida - ETG - é um método de certificação, concedida pela comissão de Agricultura e Desenvolvimento Rural da União Europeia. O selo ETG que foi criado, em 1992, pelo regulamento CEE 2082/92 é o único que visa a proteger receitas e métodos ligados ao saber-fazer, à história e à cultura. É a forma encontrada de reconhecer o produto obtido por meio de uma receita ou de um modo de produção tradicional, que faz parte do processo histórico cultural de construção dos hábitos alimentares da região (BRABET; PALLET,

2005).

Na sequência, deu-se início à pesquisa de campo: a pesquisa de campo iniciou com uma visita ao município de São Bonifácio e teve como objetivo a investigação e o registro da receita original do pão tradicional do município. Nesta fase, foram utilizados como procedimentos a oficina prática e a entrevista coletiva que, possibilitaram a inserção das professoras pesquisadoras à rotina de trabalho de uma família que produz o pão de milho.

Foi utilizado, nesta etapa, material metodológico desenvolvido por Müller (2012), chamado de Inventário de Referências Gastronômicas e Culturais (IRGC). Os membros da família que produzem e comercializam o pão são de descendência alemã e colonizadores do município. Durante a oficina prática, houve a observação e registro da produção completa da receita do pão de milho tradicional e entrevista com os membros do núcleo produtor. Para o registro das formulações e das técnicas utilizadas no preparo do pão de milho, utilizou-se recurso fotográfico e gravação de imagens, bem como, acompanhamento escrito e embasamento técnico da área de panificação.

Para finalizar, foi realizada a adaptação da receita fundamentada nas técnicas da Panificação e Confeitaria, com a intenção de facilitar a execução da receita, mas preservando ao máximo suas características originais.

Não foram aplicados testes de análise sensoriais em um grande grupo. Os resultados foram avaliados dentro das habilidades e competências técnicas das pesquisadoras, com base no sabor e aparência dos produtos.

Materiais

A massa do pão de milho tradicional de São Bonifácio leva em sua preparação a farinha de milho produzida em moinho de pedra, tubérculos (cará e batata doce), ovos, açúcar, sal, bicarbonato de sódio, fermento biológico e água. Uma das receitas verificadas nessa pesquisa leva também, a farinha de trigo.

Conforme Ronchetti e Muller (2014), o pão não possui características básicas de panificação em seu preparo, pois não respeita as regras básicas de formulação de padaria, logo o resultado é um pão diferenciado³.

O conceito de um pão deriva de uma massa fermentada (CANELLA-RAWLS, 2006), porém os pães fermentados só começaram a ser produzidos 1500 a.C. (SUAS, 2012). Existem vários outros tipos de pães

³Termo técnico utilizado pelas autoras para definir um pão com características próprias de produção diferentes dos métodos apresentados por Suas (2012).

tradicionais, como o pão de soda irlandês, pão ázimo entre outros, que se enquadram na categoria de pães, mesmo sendo produzidos sem fermentação ou por ser utilizada a fermentação química, também chamados de pães rápidos. Os pães rápidos são pães elaborados com o uso de agentes expansores químicos, mais do que o biológico (CANELLA-RAWLS, 2006).

De acordo com os produtores do pão de milho, entrevistados na pesquisa, a receita original não incluía a farinha de trigo em sua composição. Conforme relatos, a farinha de trigo foi adicionada posteriormente à receita, quando a população passou a ter acesso à esta matéria-prima, que até então era considerada um produto de elite e tinha alto valor econômico.

Tecnicamente, a farinha de trigo adicionada à receita original provoca algumas alterações provenientes de suas características. Por formar glúten, a farinha de trigo quando acrescentada ao pão, fornece a elasticidade e flexibilidade, dando estrutura à massa (SUAS, 2012). Porém, como na formulação do pão de milho sua quantidade não é expressiva, ela não é um ingrediente indispensável no preparo do pão de milho tradicional.

A farinha de milho utilizada, na receita tradicional, é uma farinha produzida por uma indústria local que utiliza moinho de pedra. A denominação utilizada neste trabalho, para farinha de milho, segue a definição feita pela ANVISA (Farinha de milho ou Fubá - produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não. A farinha moída em moinho de pedra possui uma textura fina por ser extra peneirada, tão fina quanto o fubá mimoso fino. Como característica na massa, apresenta maior retenção de líquido que as outras farinhas comerciais que não utilizam este tipo de moagem.

Não foram realizados testes de granulometria, mas o critério utilizado para seleção pelo fubá mimoso fino foi devido as suas semelhanças de características físicas utilizados pelo núcleo produtor em São Bonifácio.

Outra constatação em relação ao pão de milho tradicional é a formulação de sua massa. Em panificação, o receituário é construído com base na “percentagem do padeiro”. De acordo com Sebess (2012), esta percentagem é construída a partir do peso das farinhas da massa, que é considerada 100% na receita. Os outros ingredientes são calculados sobre esta percentagem. O que diferencia o pão de milho tradicional da percentagem do padeiro é a quantidade dos ingredientes. Na formulação construída a partir da percentagem de um pão básico simples do padeiro, a quantidade é de 100% de farinha, para 60 % de água e cerca de 3% de fermento biológico fresco (SEBESS, 2012). Enquanto no pão de milho tradicional, nota-se uma proporção diferente, conforme será apresentado

mais à frente.

Outra peculiaridade técnica e tecnológica do pão em estudo é sua modelagem e cocção. O pão é colocado em formas forradas com a folha de Caeté (planta comum na região, sua folha se assemelha à folha de bananeira, porém é mais maleável, sem quebrar) e a cocção ocorre em forno a lenha, que chega a uma temperatura acima de 300 graus Celsius (conforme dados primários obtidos com o núcleo produtor, durante a pesquisa) o que contribui para um aroma, sabor e aspecto visual rústico.

Métodos

Executou-se quatro produções, denominadas produções A, B, C e D. Nas produções A e B, utilizou-se o método indireto, ou seja, aplicando as mesmas técnicas aplicadas para a produção do pão de milho tradicional, com exceção da cocção em forno a lenha. Na produção do pão A, foi utilizada a farinha de milho moída em moinho de pedra (como na receita tradicional) e, na produção do pão B, foi utilizada a farinha de milho (fubá mimoso fino) industrial.

Nas preparações C e D, aplicou-se o método adaptado, sendo a preparação C feita com a farinha de milho moída em moinho de pedra e a amostra D feita com farinha de milho (fubá mimoso fino) industrial.

Abaixo, segue a tabela 01 com as formulações das preparações.

Tabela 01 - Materiais e métodos utilizados para a produção dos pães (em gramas)

Ingredientes	A	B	C	D
Fubá mimoso fino	X	100	X	100
Farinha milho (moinho de pedra)	100	X	100	X
Farinha de trigo	25	20	20	20
Batata doce	42	42	40	40
Cará	11	11	10	10
Ovos	10	10	10	10
Açúcar	6	6	6	6
Fermento químico	X	X	2	2
Bicarbonato de sódio	1	1	X	X
Fermento biológico	1	1	1	1
Água	140	140	140	140
Método	Indireto	Indireto	Direto	Direto

Legenda:

A - Pão feito com o método indireto, utilizando farinha de milho moída em moinho de pedra.

B - Pão feito com o método indireto, utilizando fubá mimoso fino.

C - Pão feito com o método direto, utilizando farinha de milho moída em moinho de pedra.

D - Pão feito com o método direto, utilizando fubá mimoso fino.

Fonte: Autoras, 2016

A seguir, o detalhamento dos dois métodos utilizados para preparar a massa dos pães (tradicional

⁴Espanja: mistura líquida de água, parte da farinha da massa e de fermento biológico comercial. (CANELLA RAWLS, 2006).

e adaptado).

O método indireto utilizado nos pães A e B foi o seguinte:

- Fez-se uma esponja⁴ com a farinha de milho, o cará e a batata doce ralados, farinha de trigo, parte da água da receita e o fermento biológico seco;
- Após a fermentação da esponja, colocou-se a mesma na masseira com o sal, o açúcar, os ovos, o bicarbonato de sódio e o restante da água até dar o ponto.

O método indireto para Sebess, Canella Rawls, autores de panificação, é caracterizado por um preparo de massa feito em mais de uma fase, onde antes de misturar todos os ingredientes é feito uma esponja com parte dos ingredientes, para depois acrescentar os demais ingredientes, essa foi a aplicada às amostras A e B do pão de milho apresentado neste estudo, uma vez que é feito em duas fases, a primeira (esponja) para ativar a fermentação e a segunda que é a mistura da massa.

Já no método adaptado, aplicado nas preparações C e D, foi executado da seguinte forma:

- Triturou-se o cará e a batata doce no liquidificador com parte da água e na masseira, misturou-se com os ingredientes secos (farinha de milho de moinho de pedra – na amostra C, fubá mimoso fino industrial – na amostra D, farinha de trigo, fermento biológico, açúcar e sal), o restante da água e os ovos até dar o ponto
- Por último, adicionou-se o fermento químico.

Tecnicamente, este método é chamado de método direto, que segundo Canella Rawls (2006) é a simples mistura de todos os ingredientes para fazer a massa.

Com o objetivo de manter a coloração escura da casca do pão, em ambos os métodos os pães foram assados em forno turbo a 200 graus Celsius por cerca de 20 minutos. A folha de caeté utilizada para forrar a forma foi substituída pela folha da bananeira, mais comum em outras regiões, conforme figura 01.

Figura 01 – Pão de milho envolto na folha de bananeira.



Fonte: Autoras, 2016

Resultados

As produções A e B não apresentaram resultados satisfatórios com a utilização do forno a gás por não atingir a alta temperatura que o forno a lenha atinge. Nas produções A e B, utilizou-se o método indireto, ou seja, as mesmas técnicas aplicadas para a produção do pão de milho tradicional, com exceção da cocção em forno a lenha. Na produção A, foi utilizada a farinha de milho moída em moinho de pedra (como na receita tradicional) e, na produção B, foi utilizada a farinha de milho (fubá mimoso fino) industrial. Tanto a amostra A quanto a amostra B apresentaram miolo compacto e coloração irregular, conforme figura 02.

Figura 02 – Miolo dos pães A e B



Fonte: Autoras, 2016

De acordo com os testes, a amostra C, referente ao pão feito com o método adaptado (aplicado nas preparações C e D) e farinha de milho produzida em moinho de pedra, correspondeu ao objetivo da pesquisa quanto às características do pão de milho tradicional de São Bonifácio, que apresenta

miolo expandido e de coloração uniforme, conforme figura 03.

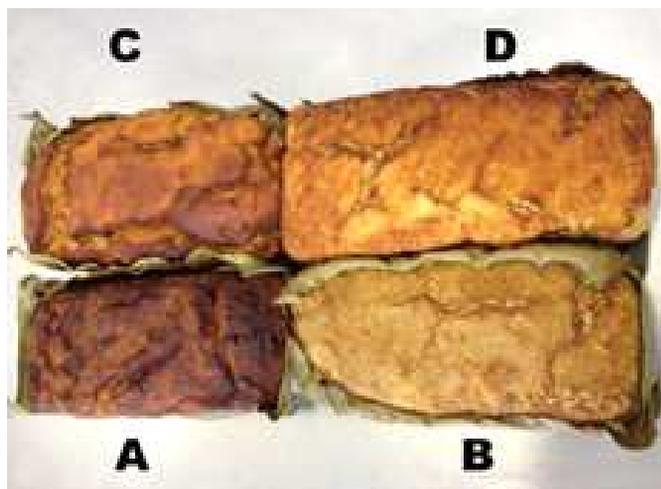
Figura 03 – Miolo dos pães C e D



Fonte: Autoras, 2016

Entretanto, o pão D, produzido com método adaptado e fubá mimoso fino industrial, também corresponde com sucesso aos itens da pesquisa, de produzir um pão similar ao pão de milho tradicional de São Bonifácio, com possibilidades de reprodução em outras localidades, já que a farinha industrial é acessível em outras regiões. Após a cocção, os pães das amostras C e D apresentaram características similares quanto à coloração, conforme figura 04.

Figura 04 – Coloração dos pães A, B, C e D depois de assados.



Fonte: Autoras, 2016

Quanto ao sabor, as amostras que mais se assemelharam ao pão tradicional foram as amostras C e D, que apresentaram sinergia na combinação dos ingredientes. Porém, a farinha de milho feita em

moinho de pedra é um insumo local, não sendo encontrado em outras regiões, tornando inviável a escolha do pão C, quanto ao objetivo de reprodução do pão em outras localidades.

Portanto, de todas as amostras realizadas nos testes, conforme figura 05, aquela que apresentou resultado compatível com o objetivo da pesquisa foi a amostra D.

Figura 05 – Amostras A, B, C, D.



Fonte: Autoras, 2016

Considerações finais

Vê-se necessário ressaltar a importância desse projeto e do registro dessas preparações, para que os futuros alunos de gastronomia e profissionais interessados no tema tenham acesso aos saberes e fazeres inerentes às produções gastronômicas e possam trabalhar com releituras, a partir de leituras originais, tradicionais em uma região. Além disso, deve-se pensar na importância que esses saberes e fazeres têm para uma população e a manutenção de sua identidade.

A identidade social deve ser entendida como a maneira pela qual os sujeitos se percebem dentro da sociedade e pela qual percebem os outros indivíduos em relação a si próprios (BRADLEY, 1996). A identidade também pode ser definida como a sensação de pertencimento a um grupo específico. É ela quem determina as semelhanças e discrepâncias entre duas pessoas. No que tange à identidade na área da gastronomia, destaca-se que a alimentação é uma forma de manifestação cultural e é um local onde se encontra elementos de identidade de um grupo.

A partir do registro dos saberes e fazeres do pão de milho de São Bonifácio, a pesquisa possibilitou a adaptação da receita tradicional com o objetivo de tornar possível a reprodução da mesma em outras localidades. Para isto, foram realizados testes em

laboratório de panificação.

É importante ressaltar que a partir de modificações e adaptações realizadas em uma receita tradicional, esta já não pode ser considerada tradicional e sim adaptada. Porém, se forem consideradas todas as etapas técnicas e tecnológicas (como ingredientes e cocção) da produção de um prato tradicional, mesmo fora de seu ambiente de criação, pode ser reconhecido como um prato tradicional como apresenta a Certificação de Especialidade Tradicional Garantida (ETG)

Esta pesquisa emerge a possibilidade de novos trabalhos, pautados nas ciências cognitivas, que relacionem a possibilidade de outras releituras da cozinha tradicional com o movimento de *Comfort Food*, bem como, nas ciências exatas, que relacione com testes de custos para possível comercialização dessas produções adaptadas.

O pão de milho tradicional de São Bonifácio adaptado para ser produzido fora de seu ambiente tradicional, e sendo degustado por aqueles que sentem saudade desse sabor, encaixa-se na definição de um alimento ligado ao conceito de comida nostálgica apresentada pelo movimento *Comfort Food*, trazendo para si a possibilidade de satisfação emocional.

Referências

- ANVISA. **Resolução – CNNPA nº 12, de 1978**. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78_farinhas.htm>. Acesso em março, 2016.
- BOEING, R.M. **Do grão ao Pão**: As Transformações do Cultivo e Uso do Milho em São Bonifácio. Dissertação de Mestrado. Florianópolis, UDESC/ FAED, 2011.
- BRABET, C; PALLET, D. Os selos oficiais de qualidade dos alimentos na França e na Europa. In: LAGES, Vinícius; LAGARES, Lea; BRAGA, Cristiano Lima (org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: Indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: Sebrae, 2005.
- CANELLA-RAWLS, S. **Pão**: Arte e Ciência. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa**: Métodos qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- DE MASI, M. A. N. (Org.). **Xokleng, As terras altas do sul do Brasil**. Transcrições do Seminário de Arqueologia e Etnohistoria. 1. ed. Tubarão: Unisul, 2006. v. 1. 220p.
- FERREIRA, L. F. V. **Azambuja e Urussanga**: memória sobre a Fundação, pelo engenheiro Joaquim Vieira Ferreira, de uma colônia de imigrantes italianos em Santa Catarina. Orleans Grafica do Lelo, 2001. 101p.
- FIALHO, F. A. P. **Psicologia das atividades mentais**: introdução às ciências da cognição. Florianópolis: Insular, 2011.
- FISCHLER, Claude. **El (h) omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995
- GARCIA, R.W.D. **Reflexos da globalização na cultura alimentar**: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição, Campinas, v.16, nº4, 2003.
- GIMENES-MINASSE, M.H.S.G. **Comfort food**: sobre conceitos e principais características. Contextos da Alimentação-Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 –março de 2016.
- HERNANDEZ, J.C.; GRÁCIA-ARNAIZ, M. **Alimentación y cultura**: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005
- HORTA, N. **Não é sopa**. São Paulo: Cia das Letras, 1996
- LOCHER, J. Comfort food. In: KATZ, S. (ed). **Encyclopedia of Food and Culture**. New York: Charles Scribner's Son, 2002.
- LOCHER, J. et al. Comfort foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food. **Food and foodways**: explorations in the history and culture of human nourishment, v.13, n.4, p.273-297, 2005.
- MINAYO, M.C.S.; DESLANDES, S.F.; GOMES, R. **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 2009
- MÜLLER, S.G. **Patrimônio Cultural Gastronômico**: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. 2012. Tese de doutorado (Engenharia e Gestão do Conhecimento), Universidade Federal de Santa Catarina, 2012.
- NORIZA, I. et al. **Acculturation, foodways and Malaysian food identity**. Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations. Pp 359-363, 2012.
- OLIVEIRA N.R.F.; DALBIANDO, V.P.; VELA, H.A.G. Saberes e fazeres de agricultores familiares; (Re) Significações do comer e da comida. Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e sociologia Rural. Porto Alegre de 26 a 30 de julho de 2009. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/1>>. Acesso dezembro de 2010.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BONIFÁCIO. Disponível em: <<http://www.saobonifacio.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/60102>>. Acesso em 2016.
- PROENÇA, R. P. C. Alimentação e Globalização: Algumas reflexões. Ciência e Cultura, V.62, Nº4. São Paulo, out. 2010.
- RONCHETTI, A.G.; MÜLLER, S.G. Ecogastronomia em São Bonifácio-Santa Catarina. Produção do pão de milho tradicional e preservação dos saberes agroalimentares der qualidade. **Agropecuária Catarinense**, vol. 26, nº 3, nov.2013/fev.2014.
- SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.
- SEBESS, P. **Técnicas de Panificação Profissional**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2012.
- SEYFERTH, G. Identidade Nacional, diferenças regionais, integração étnica e a questão migratória no Brasil. In: Zarur, G. de C. Leite. (Org.). **Região e Tradição na América Latina**. 1ed.Brasília: Ed. UnB, 2000, v., p. 81-109.
- SOUZA, R.M.M.G. **Alimentação e culinária açoriana dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina)**. 2010. Dissertação (Antropologia e Cultura). Portugal: Universidade de Lisboa. 2010.
- SUAS, M. **Boulangerie e Vienoasserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- UGGIONI, P.L. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano**: Gestão de qualidade em Restaurantes típicos em Florianópolis – SC –. 2006. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.
- WANSINK, B.; SANGERMAN, C. The taste of Comfort Food for thought on how americans eat to feel better. In: **American Demographics**, 2000, v. 22, n.7, p. 66-67.
- WANSINK, Brian; CHENEY, Matthew; CHAN, Nina. Exploring comfort food preferences across age and gender. In: **Physiology & behavior**, 2003, 79, p.739-743