

AS REPRESENTAÇÕES DA CACHAÇA ARTESANAL DA CIDADE DE MORRETES – PR NA CONTEMPORANEIDADE

Etienne Desirée Meira*

Ilanil Coelho**

As bebidas, assim como os alimentos, são prioritariamente lembrados como uma necessidade biológica. Os primeiros contatos dos seres humanos com os alimentos podem ter sido motivados apenas pelos instintos de sobrevivência, contudo, eles foram ganhando outras conotações como de produtos medicinais, objetos de cultos, de oferenda de festas e obviamente, de divertimento. O comer e o beber em grupo constituem, pois, práticas de sociabilidade.

O alimento, muito mais do que necessidade biológica, é uma temática que pode ser utilizada nas ciências humanas como revelador de diversos aspectos de uma época, de uma região, de uma sociedade. Assim, podemos entender que “o valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido como um ato primordial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas” (LODY, 2007, p. 144). Visto a importância da alimentação nos estudos, este tema vem ganhando cada vez mais espaço, voz e visibilidade na historiografia e nos estudos culturais.

Tomando a alimentação como elemento sócio – cultural e não apenas como um elemento de cultura material, podemos pensar em um conjunto de substâncias que um indivíduo ou grupo costuma ingerir, muito além do que apenas para sua sobrevivência. Os alimentos podem nos ajudar a compreender as sociedades dos quais os mesmos emergem e nas quais eles ganham sentido.

É possível analisarmos uma extensa rede de significados sociais quando consideramos alimento como objeto de investigação cultural, entendendo que "os padrões de permanência e mudanças dos hábitos alimentares têm referências na própria dinâmica social" (SANTOS, 2008, pp. 111). Assim, o comer é um momento onde podem ser expostos os sentimentos mais íntimos de uma pessoa, é o momento em que o sujeito deixa transparecer uma rede complexa de práticas, compartilhando-as socialmente. Tão importante quanto pensar no que se come, é pensar no quando, porque, com quem, como e quanto se come, pois tais questionamentos nos fazem problematizar inúmeras manifestações culturais de uma sociedade.

* Mestranda - Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville - MPCSC - UNIVILLE. Email: eti.desiree@gmail.com.

O tema da alimentação torna-se cada vez mais atraente aos estudos científicos nas últimas décadas, articulando diálogos multi, inter e transdisciplinares. No Brasil, encontram-se escritos referentes a diversos gêneros alimentícios, principalmente sobre os que têm grande importância na cultura nacional, os constantes presentes na mesa do brasileiro. A cachaça configura-se como um destes produtos, encontrando-se fortemente presente nas representações do país. Algumas cidades possuem uma relação intrínseca com a produção e consumo desta bebida e logo, podemos usá-lo como objeto de pesquisa nestas localidades.

Morretes, situada no litoral do Paraná é uma destas cidades que nos revela uma relação singular e especial com o referido produto, visto que o mesmo está estreitamente ligado à história e ao cotidiano daquela localidade. A questão culinária nesta região chama a atenção, pois além dela se configurar como um dos principais chamarizes turísticos, também é motivo de orgulho para os moradores.

Os primeiros alambiques da cidade eram artesanais, administrados por famílias, principalmente de imigrantes italianos chegados a partir da segunda metade do século XIX, que trouxeram consigo noções e técnicas de destilaria, fermentação e da metalurgia do cobre. Aos poucos, a aguardente foi se tornando parte da mesa dos moradores locais.

A partir das últimas décadas do século passado, ocorre uma expansão comercial e turística em Morretes. Um dos principais fatores para tal expansão é a valorização do setor gastronômico. Esta valorização coloca as comidas locais como a cachaça artesanal produzida na cidade, que acompanha o barreado (prato composto por carne cozida em panela de barro com folhas de bananeira) em evidência na cidade, que passam a partir de então, a serem vistos como importantes patrimônios culturais e chamarizes turísticos. É com base nessa situação que objetiva-se vislumbrar alguns dos vínculos estabelecidos entre gastronomia e patrimônio cultural, tomando-se como base de estudo a cachaça morretiana (apelido pelo qual esta bebida é conhecida na região) e como ela vem sendo representada como traço cultural marcante da identidade local na contemporaneidade morretense.

A cachaça morretiana foi item presente no cotidiano econômico e social morretense até meados do século XX. Hoje ela continua sendo foco de atenção na cidade, mas por alguns outros aspectos. Veremos através da análise de algumas fontes selecionadas, quais as representações deste produto na contemporaneidade de Morretes e do Paraná, e os discursos empreendidos sobre ele.

Tais fontes, que se encaixam em um recorte temporal que abrange a última década, mostram diversas representações sobre o nosso objeto, a morretiana. São elas: folders de restaurantes e engenhos locais, rótulos das cachaças locais, fotos da cidade e de

estabelecimentos que comercializam a morretiana e artigos de mídia impressa publicados na última década. Veremos que as abordagens encontradas nessas fontes são variadas, dependendo do tipo de publicação e para qual público elas são direcionadas.

É na tentativa de entender como esses códigos e mensagens, textuais e visuais estão representando a cachaça no contexto contemporâneo da cidade de Morretes que devemos lembrar as discussões de Roger Chartier e da sua proposta de fazer uma "história cultural do social", que correlaciona as práticas sociais às representações. Para ele, o objeto da história cultural é "identificar o modo como em diferentes lugares e momentos uma realidade social é construída, pensada, dada a ler" (CHARTIER, 1990, P. 16). Para este mesmo autor, um historiador não poderá entender uma prática em sua totalidade, traduzir a sua realidade, mas pode investigar a construção e as intenções de suas representações (CHARTIER, 1990, p. 13).

Desta forma, seguindo os direcionamentos propostos por Chartier, a questão aqui não é dicotomizar, discutir o que é e o que não é verdade, seja para os produtores ou para os receptores dessas representações da morretiana em Morretes, mas entender a dinâmica presente neste processo: quais os novos sentidos que a cachaça adquire em nossa contemporaneidade e porque.

Os discursos empreendidos sobre a cachaça artesanal de Morretes convergem em diversos momentos, principalmente quando se trata do uso de termos que tentam caracterizar e legitimar a bebida como produto integrante da história e da cultura da cidade. Alguns desses termos e suas derivações que são usados nas representações da morretiana nesta última década são: regional, típica, legítima, tradicional, artesanal, patrimônio, entre outros. Nos escritos a seguir, pensaremos sobre os significados e sentidos que podemos interpretar a partir destes termos, bem como eles se correlacionam.

Em tempos de globalização, o resgate e a valorização das cozinhas regionais é algo cada vez mais constante. A culinária local é aquela que agrega práticas, saberes e sabores próprios de uma determinada localidade, ou ainda, é o "conjunto de saberes-fazeres que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal" (GIMENES, 2009, p. 17).

Pensando que o produtos alimentares regionais são preparados de acordo com as técnicas, hábitos e estilo de vida da população de uma localidade (BOURDIEU, 1983, p. 2) e dos ingredientes que esta dispõe (devido às suas condições climáticas, solo, entre outros fatores), podemos entender que eles são elos de ligação entre o homem e seu meio. Sendo

assim, estas cozinhas regionais estão carregadas de cultura e de sociabilidade desde o momento do preparo até a ingestão, acionando memórias e identidades.

É diante da constante homogeneização dos saberes, fazeres e sabores, fenômeno conseqüente da crescente industrialização e globalização mundial, que as cozinhas regionais ganham voz. Dessa forma, temos que "a redescoberta da cozinha regional e das tradições gastronômicas locais se deu paralelamente à negação de seus direitos pela indústria alimentar" (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 868). A ameaça à autenticidade e ao desaparecimento dos pratos regionais fez com que os mesmos fossem valorizados (GIMENES, 2011, p. 2), fato benéfico para alguns estabelecimentos gastronômicos e cidades que se aproveitaram desse diferencial para alavancarem suas economias através do turismo. É dentro desse contexto de "emergência das cozinhas regionais" (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 806) que entendemos um dos porquês da valorização da morretiana nas representações contemporâneas.

Um dos termos representativos da morretiana, ligado à sua regionalidade, é o caráter "artesanal". Muitas vezes, nesta valorização da culinária regional, estabelece-se uma relação de permanência "que envolve, de forma artesanal, não apenas a reprodução do prato, mas muitas vezes, a recriação do processo e das condições em que o mesmo era preparado" (SANTOS, 2008, p. 112). Em torno deste conceito, podemos lembrar como a atribuição "artesanal" é utilizada constantemente como denominação complementar à "cachaça". Este adjetivo nos leva a pensar que existe uma manutenção dos modos de fazer e da escolha dos ingredientes ao longo das décadas, conferindo autenticidade e regionalidade ao produto. Para melhor visualizarmos esta situação, seguem um exemplo de rótulo e de folder de aguardentes da região:



Figura 1: Rótulo da cachaça artesanal produzida no Engenho da Família Gnatta.
Fonte: Blog Mídauma (Disponível em <<http://midauma.blogspot.com.br/2011/11/mais-uma-dose.html>>).

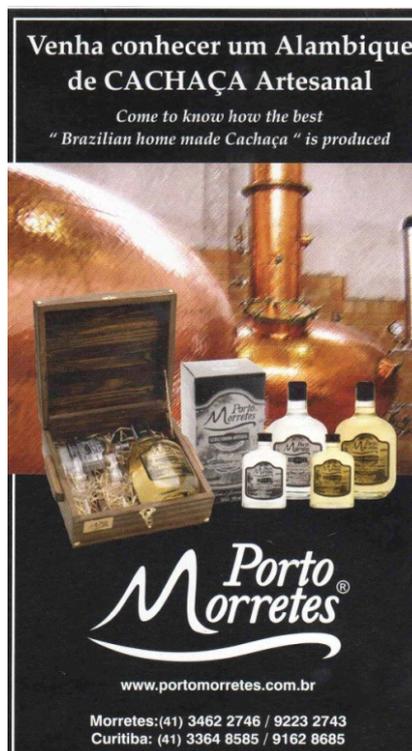


Figura 2: folder publicitário da cachaça artesanal Porto Morretes.
Fonte: Acervo pessoal de Etienne Desireé Meira (autora).

Reforçando a representação da morretiana como um produto artesanal, podemos

pensar em outra situação: esta bebida é um dos produtos mais comercializados nas barracas e lojas de artesanato que se localizam no centro da cidade, como podemos observar a seguir:



Figura 3: detalhe da feira permanente de artesanato do centro da cidade de Morretes.
Fonte: Acervo pessoal de Etienne Desiré Meira (autora).



Figura 4: detalhe da feira permanente de artesanato do centro da cidade de Morretes.
Fonte: Acervo pessoal de Etienne Desiré Meira (autora).

Este cenário pode ser vislumbrado na "feirinha" da praça central, um dos pontos mais

movimentados da cidade nos fins de semana. Antes ou depois do almoço (geralmente o barreado), as pessoas podem passear pelo local, comprarem *souvenirs*, para depois seguirem suas viagens.

Contribuindo com a presente discussão, encontramos também um artigo jornalístico que já no seu título revela a caracterização artesanal da morretiana: "Produção artesanal garante a preservação da história". Esta matéria defende a ideia de que tanto a cachaça, quanto outros produtos artesanais da região seriam parte responsável pela preservação da história local, como podemos vislumbrar no seguinte trecho:

Depois do almoço no campo, o turista fica conhecendo a fábrica de cachaça Engenho Novo, atualmente o alambique mais antigo em atividade no Paraná. Muitas das peças antigas usadas para produzir uma "morreteana", como é conhecida a cachaça da cidade, continuam sendo usadas para a fabricação. A água desviada do rio ainda é utilizada para girar a roda que move todo o equipamento de moagem da cana – o próprio bagaço é utilizado no forno. Era assim em 1910, continua sendo quase cem anos depois. Atualmente, a quarta geração da família produz a cachaça (GOMES, Gazeta do Povo, 31. jan. 2009).

Percebemos nesta reportagem a questão do artesanal associada ao "antigo". O tempo pelo qual a produção tem se mantido, a questão familiar, o uso de instrumentos e de técnicas antigas configuram-se como noções de legitimidade da cachaça como parte integrante da história de Morretes e que essa história preserva-se à medida que a produção é mantida.

Vamos assim compreendendo que o ato de se preparar um prato regional artesanalmente, ou como "antigamente", faz com que ele ganhe uma série de valorações emocionais e identitárias para os indivíduos. Ainda, faz com que ele ganhe um status nacional quando o mesmo se insere num contexto turístico, sendo também reconhecido como algo que tem tradição e história (SANTOS, 2008, p. 112). Porém, se pensarmos na atualidade, essas iguarias tradicionais estão em constantes processos de adaptação e readaptação, de permanências e rupturas envolvendo o passado e o presente.

Estes acontecimentos não são processos exclusivos da gastronomia, mas sim das tradições como um todo. A tradição não é estática, ela é dinâmica. As práticas ditas tradicionais são (re)inventadas constantemente e assim precisam ser pra que se mantenham "vivas" no mundo contemporâneo.

Sobre a cachaça artesanal tida como tradição morretense, segue o seguinte exemplo de artigo jornalístico, que já revela em seu título "A velha tradição morretiana" a intenção de correlacionar as noções de tradição com a de passado:

É impossível pensar em Morretes sem lembrar da famosa cachaça. Pudera: a tradição vem de séculos e virou até verbete do Dicionário Aurélio, onde a palavra morretiana é sinônimo para a bebida. Em 1733, um dos primeiros colonizadores da cidade, João de Almeida, já produzia cachaça às margens do Rio Nhundiaquara [...] (SANTOS, Gazeta do Povo, 04 mar. 2011).

Novamente encontramos a palavra "tradição" associada à "história", como se a primeira fosse um elo de ligação entre o passado e o presente no folder que será apresentado a seguir. Por ser um folder de um estabelecimento gastronômico localizado no centro de Morretes, o barreado é o produto principal em destaque, porém, apresentada como acompanhamento, a cachaça artesanal marca presença na foto:

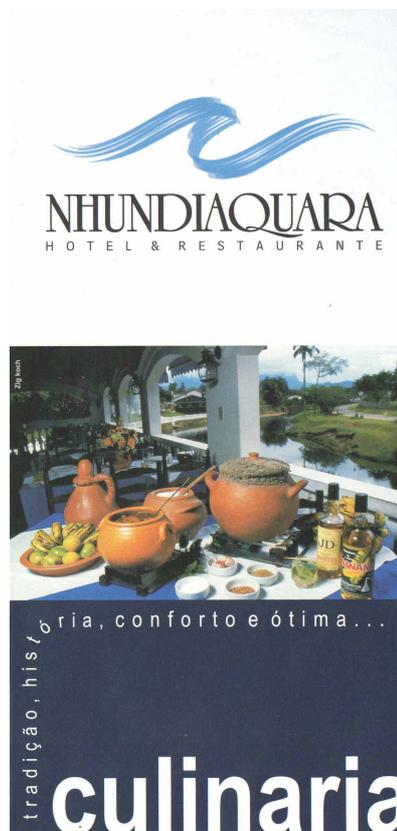


Figura 5– frente do folder publicitário do Hotel e Restaurante Nhundiaquara.
Fonte: Acervo pessoal de Etienne Desireé Meira (autora).

Mas o que é tradição? Semanticamente, o filósofo brasileiro Gerd Bornheim nos descreve da seguinte maneira:

vem do latim: *traditio*. O verbo é *tradire*, e significa precipuamente entregar, designa o ato de passar algo para outra pessoa, ou passar de uma geração a outra geração. Em segundo lugar, os dicionaristas referem a relação do verbo *tradire* com o conhecimento oral e escrito. Isso quer dizer que, através da tradição, algo é dito e o dito é entregue de geração a geração (BORNHEIM, 1997, p. 18).

E ainda, para o mesmo autor, num conceito teorizado temos que:



A tradição pode [...] ser compreendida como o conjunto de valores dentro dos quais estamos estabelecidos; não se trata apenas das formas de conhecimento ou das opiniões que temos, mas também da totalidade do comportamento humano, que só se deixa elucidar a partir do conjunto de valores constitutivos de uma determinada sociedade (BORNHEIM, 1997, p. 20).

Tomando como base estes conceitos, entendemos que a tradição está sujeita a uma dinâmica de transformações constantes, isto porque elas se desenvolvem e se manifestam dentro das sociedades, que por sua vez também estão em constante processo de transformação. Não podemos dissociar os acontecimentos e consequências de uma em outra. E são as permanências (no caso da morretiana, traduzida através da artesanidade e da regionalidade), mesmo que sujeitas às transformações modernas, que são transmitidas nas convivências humanas.

Podemos entender, numa definição mais ampla, que a tradição se configura como um conjunto de sistemas simbólicos que são passados através das gerações. Neste contexto, segundo a definição de Anthony Giddens, temos que:

[..] é uma orientação para o passado, de tal forma que o passado tem uma pesada influência ou, mais precisamente, é constituído para ter uma pesada influência sobre o presente [...] também diz respeito ao futuro, pois as práticas estabelecidas são utilizadas como uma maneira de se organizar o tempo futuro (GIDDENS, 1997, p. 80).

Sendo assim, entendemos que a tradição não é o passado cristalizado, mas permanências do passado contidas no presente. Permanências estas que também se reportam ao futuro. Se não podemos separar o passado do presente, não podemos deixar de pensar nas constantes transformações que este presente impõe sobre as tradições. E ainda, na ideia de Giddens, as tradições são próprias da modernidade e pós-modernidade, pois anteriormente a esses períodos, a tradição não era posta em questão, pois ela era processo natural, estando em toda parte (GIDDENS, 1997, p. 80).

Sendo assim, a tradição acaba por ser uma linha tênue entre o passado, o presente e o futuro, logo, ela não se apresenta como uma ruptura entre "os dias de hoje" e "os de antigamente", mas como uma continuidade entre esses tempos. Continuidade esta que pode se dar de várias formas: através da oralidade, de um registro visual, da escrita de documentos e etc.

Nesse contexto, tentando garantir a preservação dos procedimentos de produção da morretiana, encontramos uma fonte oficial: a lei número 24, sancionada em 2004 pela Câmara Municipal de Morretes, que estabelece "o padrão de identidade e as características do

processo de elaboração da cachaça de Morretes e dá outras providências" (MORRETES, Lei Extraordinária n. 24/2004, 26 abr. 2004). Registro esse que transparece uma tentativa de se preservar por escrito as formas de fazer a cachaça artesanal regional, para que as gerações futuras possam manter a tradição, mesmo que esta tenha que se adaptar às exigências de cada tempo. Nela, fica clara a preocupação com a normatização e padronização do uso das matérias primas e do método de produção que conferem o caráter artesanal e regional ao produto. Ainda, mencionam-se as intenções de esforços de incentivo aos produtores em diversas áreas, como pesquisas, produção e comercialização, intenções estas que serão discutidas posteriormente, quando da discussão das políticas públicas e privadas e fomentos relacionados à valorização da morretiana.

Assim, pensamos nas medidas sanitárias que devem ser cumpridas, ou nos materiais e tecnologias que devem ser usados hoje no fabrico da cachaça e de tantos outros produtos considerados tradicionais. São adaptações necessárias e comuns à vida contemporânea, mas que não necessariamente comprometem a sua tradição gustativa e o seu caráter regional. Com essas informações, vamos entendendo como o regional, o artesanal e o tradicional ganham espaço de manifestação num aspecto global, mas como esse global também afeta essas estruturas.

É neste momento que devemos nos atentar para o termo "invenção das tradições", utilizado por Eric Hobsbawn. Segundo este historiador, entenda-se que a invenção das tradições ocorre da seguinte maneira:

Quando uma transformação rápida da sociedade debilita ou destrói os padrões sociais para os quais as "velhas tradições" foram feitas, produzindo novos padrões com os quais essas tradições são incompatíveis; quando as velhas tradições, juntamente com seus promotores e divulgadores institucionais, dão mostras de haver perdido grande parte da capacidade de adaptação e da flexibilidade; ou quando são eliminadas de outras formas. Em suma, inventam-se tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto do lado da oferta (HOBSBAWN, E; RANGER, T., 1997, p. 12).

Dessa forma, entendemos que quando ocorrem abruptas transformações numa prática tradicional na contemporaneidade, podemos considerá-la como "inventada". Porém, o mesmo historiador frisa o fato que não devemos cometer o equívoco de confundir tradições antigas que ainda se mantêm vivas com as tradições ditas inventadas: "a força e a adaptabilidade das tradições genuínas não deve ser confundida com a "invenção de tradições". Não é necessário recuperar nem inventar tradições quando os velhos usos ainda se conservam" (HOBSBAWN; RANGER, 1997, p. 16). Retome-se o objeto de estudo desta pesquisa sob estes olhares:



devido ao histórico da morretiana ao longo dos séculos, entendemos que ela é concebida como uma tradição da cidade de Morretes. Porém, também entendemos que a mesma está sofrendo transformações em diversos aspectos: na sua produção, no seu consumo, na sua representatividade econômica e social e etc. Sendo assim, surge um questionamento: estas transformações são tão abruptas e distantes das práticas do passado que a morretiana hoje pode ser considerada uma tradição inventada? Ou seria uma tradição dita genuína e forte, que se mantém viva na atualidade, apenas passando por processos de adaptabilidade ao longo dos anos? Ou ainda, seria uma tradição reinventada, como quer Giddens, que entende que as tradições passam por mutações constantes, mas sem perder sua essência (GIDDENS, 1997)? Questões essas que ficam postas para nossas reflexões.

Neste contexto, contribuindo e reforçando as noções de regionalidade, artesanidade e tradição, nos deparamos com outra caracterização comum à morretiana: a "típica" bebida de Morretes.

A noção de "comida típica" vai muito além do pitoresco ou do regional. O prato típico é aquele que se faz questão que seja reconhecido como regional, é aquele apresentado aos visitantes, aquele presente nos folhetos turísticos. O prato típico está não apenas ligado apenas à localidade, mas a um sentimento de pertencimento a uma determinada sociedade. Como Maria Eunice Maciel nos elucida:

nem sempre o prato considerado "típico", aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar de uma região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querer ser vistas e reconhecidas (MACIEL, 2004, p. 152).

Bebida típica é a morretiana para Morretes. Alimento típico é o barreado. A união dos dois formam o prato típico da região. Como comprovação desta representação, encontramos mais alguns exemplos, como a reportagem intitulada "Cachaça é mais um produto típico de Morretes":

O barreado e a bala de banana não são os únicos produtos típicos de Morretes, no litoral do Estado. A cidade também vem ficando famosa pela fabricação de cachaça, sendo que a atividade já é considerada um atrativo turístico. A produção anual é de 100 mil litros da bebida, preparada em um total de 15 engenhos. [...] A bebida fabricada no Engenho da Serra é feita apenas com cana produzida na cidade de Morretes. A qualidade da cana, assim como a temperatura de cada localidade, é o que diferencia a cachaça produzida em uma determinada região de outra [...] (VEGAS, Paraná Online, 21. jan. 2011).

Entendemos que este conceito de bebida típica se encaixa bem ao caso da cachaça artesanal de Morretes. através das discussões e dos exemplos já apresentados vamos



observando que existe uma real intenção em se projetar a cachaça como um produto legítimo, autêntico de Morretes, que está ligado à sua história, tradições e sociedade. É uma bebida comercializada e consumida muito mais pelo seu significado construído do que pelo seu valor nutricional, até porque, sabemos que é uma bebida alcoólica e o seu consumo excessivo não deveria ser incentivado se fossemos considerar apenas esta sua característica bioquímica.

A partir destas reflexões, podemos pensar que uma pessoa que adquire ou consome a morretiana, estando ou não na cidade, sendo ou não morador, poderia se sentir compartilhando, mesmo que momentaneamente uma tradição.

Outros adjetivos que representam a cachaça como um produto original e singular de Morretes, são os termos legítima e genuína. Os significados de "bebida legítima" e/ou "genuína" nos fazem remeter a sentidos de pureza, autenticidade e verossimilidade, relacionados ao local e à forma de produção. Segue uma reportagem que utiliza os dois termos, ambos na tentativa de reforçar a ideia da ligação da cachaça morretiana com a história e a tradição gustativa morretense:

Cachaça: a legítima morretiana.

A tradição de Morretes na produção da genuína cachaça brasileira rendeu fama e reconhecimento que foi parar até no dicionário. No Aurélio, o verbete morretiana é sinônimo da bebida, típica do Brasil. Não é à toa. Registros históricos comprovam que a cachaça começou a ser produzida no município no século 18 (JUNGES, Gazeta do Povo, 25 nov. 2011).

Vamos percebendo que nas representações da morretiana, as comidas e bebidas remetem a significados muito além dos apenas nutricionais. Elas estão ligadas à emoção humana, às suas memórias e seus sentimentos. A "comida caseira" ou a "comida de mãe", são expressões que evocam essas memórias ligadas à infância, ao aconchego do lar, a segurança, assim como o oposto: o exótico, o estranho, pode causar sensações de desconforto. A noção do alimento "familiar", da "comida simples" nos remete ao íntimo, em contraposição ao industrial. A falta de sofisticação no preparo da comida e da mesa se coloca em contraste ao profissionalismo e à sofisticação dos restaurantes modernos. O comer sem pressa, junto à família, na ambiência de seu lar se opõe ao rápido ritmo que a vida moderna nos impõe. Por fim, a comida, desde o seu preparo ao momento em que está sendo consumida à mesa, transcende o seu caráter material e se revela como uma fonte de memórias, tendo significados íntimos e únicos para cada indivíduo que a ela se relaciona.

São através dessas e de outras representações, entre outras maneiras, que a cachaça morretiana vai sendo atrelada à ideia de patrimônio cultural. Entendemos que a intenção em relacionar este produto à tradição e à história da cidade de Morretes é clara na maioria das

fontes analisadas, construindo uma imagem positiva e agradável da bebida, pretendendo atrair cada vez mais apreciadores de seu consumo.

O conceito de patrimônio cultural pode ser dividido em duas categorias: os patrimônios materiais, aqueles edificados e/ou palpáveis, classificados segundo sua natureza em quatro Livros Tombos do Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional): arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; belas artes e das artes aplicadas (IPHAN - portal online). A segunda categoria é a do Patrimônio Imaterial (ou intangível), é aquele que se refere às práticas culturais passadas de geração a geração. Segundo a definição da Unesco, se refere a

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os 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 (IPHAN - portal online).

É seguindo este conceito do que é patrimônio imaterial que entendemos o porque do esforço em se projetar a morretiana como patrimônio cultural. Seus modos de fazer e os saberes envolvidos na utilização das matérias primas e dos instrumentos de fabrico são únicos, e foram passados e repassados entre as gerações e as famílias habitantes de Morretes. Atrelaram o conhecimento dos brasileiros, junto com o dos imigrantes italianos, com a cana de açúcar de características únicas que nasce no solo e clima propícios da região. É assim por fim, que podemos entrelaçar as diversas representações da morretiana com o seu histórico e compreender e que este alimento pode ser sim considerado um patrimônio cultural brasileiro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. In: BORNHEIM, G.A. et al. **Tradição/Contradição**. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Funarte, 1997.
- BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.
- CHARTIER, Roger. **A História Cultural**: entre práticas e representações. Lisboa: Difel, 1990.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998.
- GIDDENS, A. A vida em sociedade pós-industrial. In: BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S.. **A modernidade reflexiva**. São Paulo: UNESP, 1997.

GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). In: **Revista Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abril de 2009.

_____, M. H. S. G., BAHL, M., NITSCHKE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. In: **Encontro de geógrafos da América Latina**. San Jose. XIII EGAL, 2011.

GOMES, Giuliano. Produção artesanal garante a preservação da história. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 31 jan. 2009. Caderno Vida e Cidadania . Disponível em < www.gazetadopovo.com.br/vidaecidadania/verao/conteudo.phtml?id=852281>. Acesso em 11 abr. 2012.

HOBSBAWN, E; RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. IPHAN, portal online. <<http://portal.iphan.gov.br/portal>>. Acesso em: 30 ago. 2012.

LODY, Raul. Comer é pertencer. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs). **Gastronomia: cortes e recortes**, vol. I. São Paulo: SENAC, 2007.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n.33, p.25-39, jan-jun. 2004, p. 152.

MIDIAUMA, portal online. <<http://midauma.blogspot.com.br>>. Acesso em 26 de julho de 2012.

MORRETES. Câmara Municipal. **Estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça de Morretes e dá outras providências**. Lei extraordinária n. 24/2004, de 26 de abril de 2004. Disponível em <<http://www.leismunicipais.com.br/legislacao-de-morretes/988268/lei-24-2004-morretes-pr.html>>. Acesso em 26 de maio de 2012.

SANTOS, C. R. A. dos. O sabor do Paraná. Que a festa comece: o Barreado, uma expressão artesanal da cozinha paranaense. In: **Sabores do Brasil**, n. 13, 2008, p. 111-115.

SANTOS, Valterci. A velha tradição morretiana. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 04 mar. 2011. Caderno Verão. Disponível em < www.gazetadopovo.com.br/vidaecidadania/verao/conteudo.phtml?id=1102677>. Acesso em 11 abr. 2012.

VEGAS, Cintia. Cachaça é mais um produto típico de Morretes. **Paraná Online**. 21 jan. 2011. Disponível em < <http://www.paranaonline.com.br/editoria/cidades/news/506456/noticia=CACHACA+E+MAIS+UM+PRODUTO+TIPICO+DE+MORRETES>>. Acesso em 11 abr. 2012.