

GASTRONOMIA E LAZER E SUA RELAÇÃO COM A FEIRA NACIONAL DO DOCE DE PELOTAS

Sidney Daniel Batista¹

Susana Gastal²

Carolina Pereira Soares³

Palavras-chave: Gastronomia; Lazer; Lazer Gastronômico; Fenadoce; Pelotas-RS, Brasil.

1. Introdução

A produção doceira na cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul, está intimamente associada à história e à cultura locais. Presente em suas confeitarias e em produções artesanais domésticas, a doçaria produzida já mereceu, em 2011, certificação de Identificação Geográfica de Indicação de Procedência ‘Doces de Pelotas’, pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Seguiu-se a ela, em 2018, o registro das Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu)⁴ como patrimônio imaterial brasileiro, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A cidade ainda recebeu oficialmente, em 2024, o título de Capital Nacional do Doce⁵, concedido pelo Governo Federal através do Ministério do Turismo, embora a marca ‘Doces de Pelotas’ já fosse informalmente utilizada, incentivando e ampliando a apropriação pelo turismo. Em relação ao incremento do turismo associado à marca, a Festa Nacional do Doce [Fenadoce], evento realizado anualmente na cidade desde 1986, tem desempenhado importante papel.

A doçaria pelotense organizou-se a partir de situações específicas. Primeiro, aquelas decorrentes da forte presença econômica da fabricação do Charque⁶ ente 1780-1930, por

¹ Bacharel em Turismo. Universidade Federal de Pelotas. Sidneydaniel13@gmail.com

² Doutora, bolsista produtividade CNPq 1D. e-mail susanagastal@gmail.com

³ Bacharel em Jornalismo. Universidade Federal de Pelotas. carolinapsoares10@gmail.com

⁴ Ver <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>

⁵ Ver: [https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/pelotas-rs-e-oficialmente-a-capital-nacional-do-doce-titulo-deve-contribuir-para-impulsionar-o-turismo-local#:~:text=Pelotas%20\(RS\)%20se%20tornou%20oficialmente,o%20desenvolvimento%20do%20turismo%20local](https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/pelotas-rs-e-oficialmente-a-capital-nacional-do-doce-titulo-deve-contribuir-para-impulsionar-o-turismo-local#:~:text=Pelotas%20(RS)%20se%20tornou%20oficialmente,o%20desenvolvimento%20do%20turismo%20local)

⁶ “A carne-seca é feita em um processo mais industrial e fica um pouco mais salgada que as outras. Não dá para usá-la fresca, mas sim em cozidos e farofas depois de dessalgada. Dá até para saltear e comer com manteiga de garrafa. Já o charque é uma

produtores de ascendência portuguesa e forte presença de trabalhadores escravizados, as exportações do produto para o Nordeste brasileiro permitindo o escambo com o açúcar, lá produzido. Depois, a decadência da matriz econômica baseada no Charque levou à divisão das grandes propriedades charqueadoras em pequenos núcleos coloniais, atraindo, principalmente, imigrantes germânicos, franceses e italianos, que legaram à região diferentes práticas culturais - o preparo de doces entre elas -, que desempenharam importante papel no desenvolvimento local.

A Fenadoce foi criada em 1986, resultado de uma parceria entre o Poder Público Municipal e a Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas, além da colaboração de outras entidades públicas e privadas. Para 2025, os organizadores já anunciam para os meses de julho e agosto¹, a realização da 31ª edição do festival. Acentuam-se, portanto, os laços profundos que a tradição doceira e o festival mantém com a comunidade de Pelotas e municípios vizinhos, incluídos na certificação do IPHAN, nela tratados como ‘Antiga Pelotas’, envolvendo Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu.

Neste artigo, portanto, objetiva-se investigar a Fenadoce, analisando-a como espaço de *lazer gastronômico*, ouvidos os seus partícipes na edição de 2024. A partir dessa perspectiva, vislumbra-se aprofundar os estudos sobre a Festa que, dada a diversidade de elementos e significados que a cercam, está muito presente na literatura acadêmica sobre a doçaria pelotense², mas não necessariamente discutindo-a enquanto manifestação lúdica e criativa. Trata-se de aporte que considera o fortalecimento de laços sociais, identitários e identificações, a promoção de representações socioculturais e a ativação de memórias, reveladores da cultura e da sociedade. Com base nessas reflexões, questiona-se se as festividades e práticas realizadas na Fenadoce, além do implicado no cultural e no gastronômico, podem constituir-se em diálogo com formas e expressões de Lazer.

2. Metodologia

carne salgada, mas não tão industrial. Seu uso é parecido com o da carne-seca: você dessalga e usa em preparo de receitas. Já a carne de sol é feita por um processo artesanal e, apesar de ser salgada, ela não é tão desidratada como as outras e dá para comê-la grelhada, que o resultado é macio. Seu uso mais famoso é para fazer a paçoca, que é uma farofa pilada”, resume Thiago Andrade, chef do Instituto Brasil a Gosto. Disponível em <https://brasilagosto.org/diferenca-carne-seca-carne-de-solcharque/>

⁷ Ver <https://fenadoce.com.br/>

⁸ Ver Ferreira e Cerqueira (2012), Heiden, Ribeiro e Cerqueira (2020), Leal (2019), Rieth, Silva e Kosby (2015), entre outros.

O cenário metodológico adotado priorizou o estudo de caso de caráter qualitativo exploratório. Seguindo Dencker (1998, p. 127), o estudo de caso permite conhecer com maior profundidade os processos e relações sociais, podendo envolver, na coleta de dados, registros a partir da observação e de entrevista. É relevante assinalar, nessa perspectiva, que pesquisas exploratórias “têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses” (Gil, 2017, p. 41). O autor ainda acrescenta, reforçando o já exposto, que, em geral, “essas pesquisas envolvem: levantamentos bibliográficos; entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e análise de exemplos que estimulem a compreensão” (Idem).

A coleta de dados foi pautada por participação na 30ª edição da Fenadoce, entre os dias 18 de junho a 4 de agosto de 2024, quando foram aplicados 192 questionário³, de escolha aleatória, junto ao público presente, buscando levantar perfil e percepções quanto a doçaria pelotense. Para garantir a efetividade do questionário, foi previamente realizado um pré-teste do instrumento com turistas que visitavam Pelotas, a fim de verificar sua validade e implementar ajustes necessários antes da aplicação definitiva.

As concepções teórico-conceituais que norteiam este trabalho partem de uma preocupação inicial por compreender o espaço vivido da Fenadoce, nas suas interlocuções com os estudos do Lazer. Foram buscadas, particularmente, contribuições de autores como Gomes (2011; 2012; 2014; 2016), Rosa (2002), Magnani (2003).

3. Resultados e Discussões

Os dados apresentados a seguir, foram obtidos em pesquisa documental e em informações disponibilizadas online, pelo própria Fenadoce e pela Prefeitura de Pelotas, além de observações no local. A Feira Nacional do Doce, melhor conhecida como Fenadoce, é um evento anual que ocorre em Pelotas⁴, objetivando promover a cultura doceira da região, enraizada na sua herança colonial. O evento se destaca pela comercialização e consumo de doces, consolidando a cidade como um polo turístico no país e mesmo além-fronteiras

⁹ Destacamos e agradecemos a colaboração de discentes do Curso de Turismo da Universidade Federal de Pelotas, na aplicação da pesquisa.

¹⁰ Pelotas possui 325.685 habitantes, renda per capita de 31.347,60, PIB de R\$ 10,8 bilhões, IDHM 0,730. Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/pelotas/panorama>

nacionais. O evento não apenas oferta aos visitantes uma variedade de doces, como quindins, bem-casados e bombons de morango, favoritos dos visitantes, como inclui apresentações de danças, músicas e capoeira, entre outras, com artistas locais.

O trabalho de campo utilizou questionários, com perguntas abertas e fechada, aplicado à 196 frequentadores da edição de 2024⁵. De acordo com os dados colhidos pelos frequentadores respondentes, escolhidos aleatoriamente, foi possível identificar seu perfil em termos de gênero, idade, escolaridade, ocupação profissional e renda familiar. O perfil dos respondentes revela uma predominância feminina, com 70% do total. Em termos etários, a maioria da amostra (53%) está concentrada na faixa entre 51 e 60 anos, seguindo-se dos 31 a 40 anos (20%), dos 41 a 50 anos (14%) e dos 18 aos 30 anos (9%), os menores percentuais observados entre os 60 anos ou mais (4%). Registra-se, portanto, a menor presença de jovens adultos, o que pode gerar um sinal de alerta aos organizadores, em termos de renovação do público frequentador.

Quanto ao nível de escolaridade, o maior índice está no superior completo (45%), seguido de pós-graduação (25%), superior incompleto (19%) e ensino médio completo (11%). No que diz respeito à ocupação profissional, os dados mostram uma maioria (55%) composta por empregados assalariados, seguindo-se funcionários públicos (37%) e estudantes (8%). Em termos de renda, destacam-se os que recebem entre dois e quatro salários-mínimos (35%), entre cinco e oito salários-mínimos (23%), mais de dez salários-mínimos (15%), um número significativo optando por não responder (27%).

Entre os entrevistados, 60% se caracterizaram como excursionistas, pois ficariam menos de 24 horas em Pelotas, 27% ficaram por dois dias, e 10% permanecendo três dias. Essas informações sugerem que, embora o evento gastronômico seja um atrativo significativo para os visitantes, ele ainda não é suficiente para prolongar sua estadia na cidade. A tendência aponta para uma participação focada no evento, sem um interesse maior na oferta turística local ou visita a atrativos fora da programação do evento (60%), enquanto 40% demonstraram interesse em conhecer aspectos patrimoniais, como museus, igrejas, casarões e o Mercado Público. Os dados indicam, assim, que a maioria dos participantes está focada exclusivamente no evento gastronômico, sugerindo que a doçaria se coloca como principal apelo de visitação. Consultados

¹¹ A pesquisa empírica também entrevistou três expositores doceiros, com objetivo de compreender as tradições doceiras de Pelotas presente na Fenadoce. Devido às dimensões do artigo, este item será objeto de outro artigo.

sobre se a culinária presente na Feira permite perceber valores da tradição doceira de Pelotas, 96% responderam afirmativamente, que é possível tal percepção a partir da doçaria.

Inferese que a experiência gastronômica apresenta potencial para alavancar uma estadia mais prolongada na cidade, talvez pela oferta, a partir da Fenadoce, de roteiros gastronômicos, sugestão aprovada pela maioria dos entrevistados. A roteirização encaminharia oportunidade de envolvimento em processos de produção doceira, da colheita das frutas e seleção de ingredientes, até o acabamento e apresentação do produto a ser comercializado. Implícito, o aprendizado da presença doceira e a prática culinária sobre o cotidiano dos doceiros, valorizando seu saber-fazer tradicional, como ponte à história local.

De acordo com 97,9% dos entrevistados, a Fenadoce é vista como fundamental para o desenvolvimento do turismo local. Essa percepção é corroborada por dados da Câmara de Diretores Lojistas, que indicam que a edição de 2024 da Feira gerou cerca de 1.500 empregos diretos e 2.000 indiretos, refletindo-se como impacto positivo em diversos setores da economia local. Ou seja, significa ser a Feira emblemática não apenas por celebrar a tradição doceira, mas também por impulsionar o desenvolvimento econômico da região. Os dados indicam, ainda, a existência de um nicho de mercado promissor a ser desenvolvido como diferencial.

Destaque-se que a relação que se estabelece nos dias do evento entre Lazer e Gastronomia incentiva a participação dos visitantes. Segundo Dumazedier (1980), o divertimento é fundamentais em eventos como a Fenadoce, em que os participantes não apenas desfrutam da culinária enraizada na tradição local, como de programação cultural associada, reforçando a ideia de *eatentraitment*. Ou seja, a participação se dá como experiência em práticas culturais gastronômicas e de lazer, em outros momentos vistas como diversas, mas que se mostram interligadas e complementares em eventos que se focam em tal aproximação.

4. Considerações Finais

As questões discutidas buscaram concepções que permitissem introduzir o conceito *lazer gastronômico*, para aproximações que venham a enriquecer a compreensão de práticas culturais que envolvam, em simultâneo, lazer e à gastronomia, abrindo espaço para investigações futuras sobre as três temáticas. Para isso, é essencial que os pesquisadores considerem diferentes perspectivas de análise, adotando ou contestando-as, e proponham abordagens que avancem ao já registrado academicamente.

A compreensão do Lazer nos estudos acadêmicos, em intersecção com experiências culturais que abrangem desde o gastronômico até a música, as artes cênicas e até mesmo comportamentos contemporâneos associados ao mundo digital, revela-se como um campo fértil para análise. A Fenadoce 2024 exemplificou esse fenômeno ao promover espaços onde o doce e a doçaria serviram como eixos temáticos para vivências enriquecedoras, agregando valor não apenas ao alimento, mas também ao desenvolvimento intelectual por meio de atividades lúdicas. Essa busca por experiências multifacetadas está cada vez mais associada a momentos não cotidianos, como viagens e atividades de lazer, mas também se reflete no cotidiano, conforme expresso por Hannigan nos conceitos de *eatertainment* e/ou *shopertainment*, que destacam a fusão entre consumo, entretenimento, cultura e experiências sensoriais no contexto contemporâneo.

Nesse contexto, a gastronomia emerge como um componente essencial do lazer, uma vez que não se limita a atender necessidades alimentares básicas, mas também promove interações sociais e culturais. No caso em estudo, a Feira Nacional do Doce de Pelotas (Fenadoce), o doce atua como uma mediação para experiências de lazer que envolvem aprendizado e socialização. Conclui-se que o lazer se configura como uma prática que não apenas entretém, mas também enriquece culturalmente os indivíduos, contribuindo para uma compreensão mais ampla e significativa do mundo ao seu redor.

Referências

- DENCKER, A. de F. M. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura, 1998.
- GASTAL, S. Lazer e a animação turística em cidades médias: a contribuição dos imaginários praça e palco. **Revista Brasileira de Estudos do Lazer**, v. 1, n. 2, p. 3953, 2014.
- GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2017.
- GOMES, C. L.; MELO, V. A. de. **Lazer no Brasil: trajetória de estudos, possibilidades de pesquisa**. **Movimento**, v. 9, n. 1, p. 23-44, 2003.
- GOMES, C. L. (Org.). **Dicionário Crítico do Lazer**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.
- GOMES, C. L. Estudos do lazer e geopolítica do conhecimento. **Licere**, v. 14, p. 1-26, 2011.
- GOMES, C. L. Lazer e formação profissional: saberes necessários para qualificar o processo formativo. *In*: FORTININI, J. L. M.; GOMES, C. L.; ELIZALDE, R. (org.). **Desafios e Perspectivas da Educação para o Lazer**. p. 47-65. Belo Horizonte: Sesc / Otium, 2011.
- GOMES, C. L; ELIZALDE, R. **Horizontes Latino-americanos do Lazer / Horizontes Latinoamericanos del Ocio**. Belo Horizonte: Ufmg, 2012.

GOMES, C. L. Lazer: necessidade humana e dimensão da cultura. **Revista Brasileira de Estudos do Lazer**, v. 1, n. 1, p. 3-20, 2014.

MAGNANI, J. G. C. **Festa no pedaço**: cultura popular e lazer na cidade. São Paulo: Unesp / Hucitec, 2003.

ROSA, M. C. As festas e o lazer. *In*: MARCELLINO, N. C. (Org.). **Lazer e Cultura**. Campinas, SP: Alínea, 2007.