



Denise Érika dos Santos

O doce “Taiada” como elemento de identidade cultural e de incremento à atividade turística do município de Caçapava – SP

Universidade do Vale do Paraíba
Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento
Programa de Pós-Graduação em Planejamento Urbano e Regional
Mestrado em Planejamento Urbano e Regional

DENISE ÉRIKA DOS SANTOS

**O doce “Taiada” como elemento de identidade cultural
e de incremento à atividade turística do município de
Caçapava - SP**

**The sweet “Taiada” as an element of cultural identity and an enhancement
to tourist activity in the municipality of Caçapava - SP**

São José dos Campos, fevereiro de 2025.

Denise Érika dos Santos

**O doce “Taiada” como elemento de identidade cultural
e de incremento à atividade turística do município de
Caçapava - SP**

Dissertação de mestrado apresentada à banca examinadora, como requisito à obtenção do título de Mestre do Programa de Pós-Graduação em Planejamento Urbano e Regional da Universidade do Vale do Paraíba.

Orientações:

Profa. Dra. Adriane Aparecida Moreira de Souza
Profa. Dra. Maria Aparecida Chaves Ribeiro
Papali

São José dos Campos, fevereiro de 2025.

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE DIVULGAÇÃO DA OBRA

Ficha catalográfica

Santos, Denise Érika dos

O doce "Taiada" como elemento de identidade cultural e de incremento à atividade turística do município de Caçapava - SP / Denise Érika dos Santos; orientadora, Profa. Dra. Adriane Aparecida Moreira de Souza; co-orientadora Profa. Dra. Maria Aparecida Chaves Ribeiro Papali. - São José dos Campos, SP, 2025. 176 p.

Dissertação (Mestrado Acadêmico) - Universidade do Vale do Paraíba, São José dos Campos. Programa de Pós-Graduação em Planejamento Urbano e Regional.

Inclui referências

1. Planejamento Urbano e Regional. 2. Hábitos alimentares. 3. Patrimônio cultural imaterial. 4. Turismo gastronômico. 5. Globalização. I. Souza, Profa. Dra. Adriane Aparecida Moreira de, orient. II. Papali, Profa. Dra. Maria Aparecida Chaves Ribeiro, co-orient. III. Universidade do Vale do Paraíba. Programa de Pós-Graduação em Planejamento Urbano e Regional. IV. Título.

Eu, Denise Érika dos Santos, autor(a) da obra acima referenciada:

Autorizo a divulgação total ou parcial da obra impressa, digital ou fixada em outro tipo de mídia, bem como, a sua reprodução total ou parcial, devendo o usuário da reprodução atribuir os créditos ao autor da obra, citando a fonte.

Declaro, para todos os fins e efeitos de direito, que o Trabalho foi elaborado respeitando os princípios da moral e da ética e não violou qualquer direito de propriedade intelectual sob pena de responder civil, criminal, ética e profissionalmente por meus atos.


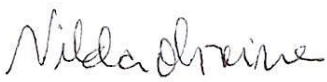
São José dos Campos, 29 de Abril de 2025.

Documento assinado digitalmente:
 **DENISE ERIKA DOS SANTOS**
Data: 29/04/2025 14:14:25-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Autor(a) da Obra

DENISE ÉRIKA DOS SANTOS**“O DOCE “TAIADA” COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE CULTURAL E DE
INCREMENTO À ATIVIDADE TURÍSTICA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA - SP.”**

Dissertação aprovada como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre, do Programa de Pós-Graduação em Planejamento Urbano e Regional, do Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento da Universidade do Vale do Paraíba, São José dos Campos, SP, pela seguinte banca examinadora:

Prof.ª Dr.ª Adriane Aparecida Moreira de Souza	
Prof.ª Dr.ª Maria Ap. C. R. Papali	
Prof.ª Dr.ª Sandra Maria Fonseca da Costa	
Prof.ª Dr.ª Elizabete Mayumi Kobayashi	
Prof.ª Dr.ª Nilda Nazaré Pereira Oliveira - ITA	

Prof.ª Dr.ª Juliana Ferreira Strixino

Diretora do IP&D – Univap

São José dos Campos, 24 de fevereiro de 2025.

DEDICATÓRIA

Dedico esta dissertação, primeiramente, a minha mãe Tania, a quem chamo carinhosamente de Nusca, à minha doce filha Luana, meu noivo Douglas e a todos da minha família, por me apoiarem no decorrer da construção desta pesquisa.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, à Deus, ao mestre Jesus e meus amados Orixás por abrirem e abençoarem os caminhos que trilhei durante pouco mais de 2 anos como aluna deste programa.

À Tupja (Tenda de Pai José de Aruanda) e todos seus filhos (as), ao Pai Sérgio, à Mãe Karina e ao Pai Serginho, por serem fagulha em meio a escuridão e sustentação quando mais precisei.

Agradeço, a cada taiadeiro por seu belíssimo trabalho, por serem a resistência para que este bem imaterial continue sendo uma cultura viva do município de Caçapava.

Ao produtor de taiada, Sr. Paulo Donizete Favorino e família pelo belíssimo trabalho em dar continuidade a um ofício da família até os dias de hoje e compartilhar um pouco do seu conhecimento conosco.

À produtora de doces Tia Vilma e família, que pode dar continuidade ao conhecimento recebido por sua mãe, adoçando a vida de muitos caçapavenses.

À Profa. Darcy Breves de Almeida, por seu acolhimento e conversas. Gratidão por me apresentar tantos registros importantes sobre a taiada, no qual foram essenciais para a construção desta pesquisa.

Aos incentivos da Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Caçapava para que a ideia do podcast pudesse se realizar. Em especial agradeço à Maria de Fatima Gonzaga e à Simone Sibille por toda dedicação.

Agradeço a todos os participantes do projeto Sabor dá História pelo lindo trabalho realizado.

À minha filha, Luana Santos Gomes por ser esta menina que carrega luz genuína no peito, seu sorriso cura minha alma de qualquer dor e por você eu me motivo a ser cada dia melhor. Não imagino a vida sem você. Gratidão por todos os olhares, abraços, conversas e momentos juntos, valorizo cada minuto ao seu lado. Amor maior.

À minha mãe, Tania dos Santos Almeida, pelo amor incondicional desde a infância, me incentivando com os estudos e sonhos. Por você eu carrego uma gratidão que não cabe no peito. Pela paciência nos momentos difíceis em que precisei me ausentar devido aos estudos e trabalho. E pelo suporte sendo a melhor vovó que a Luaninha poderia ter nas horas que não pude ficar com ela.

Ao meu noivo, Luis Douglas Gomes da Silva por não soltar a minha mão e me mostrar que juntos somos mais fortes. Nossa família é a maior riqueza que tenho. Gratidão pela paciência e incentivo diários, vamos continuar caminhando juntos.

À minha tia, Fatima dos Santos Almeida por ser irmã, mãe e amiga, me inspiro na sua força e resiliência para vencer as batalhas do dia a dia.

Ao meu tio, Edmilson dos Santos Almeida por ser minha fonte de inspiração artística e o melhor tio que a Luaninha poderia ter enquanto estive ausente por conta dos estudos.

À mãe/vó, Maria Piedade dos Santos Almeida por me incentivar com os estudos desde muito nova.

À minha sogra Francisca Chagas e ao meu sogro Luis Gomes, por conversas enriquecedoras, apoio e incentivo ao longo desse tempo. Gratidão por torcer por minha prosperidade.

À UNIVAP, pelo apoio financeiro, concedendo bolsa institucional, para que o meu aperfeiçoamento profissional fosse possível.

Ao corpo docente e coordenação do Programa de Pós-graduação em Planejamento Urbano e Regional da Universidade do Vale do Paraíba, pela dedicação no planejamento de aulas que contribuem para o crescimento profissional e pessoal dos estudantes.

À Profa. Dra. Adriane Aparecida Moreira de Souza, pela dedicação em cada orientação e escuta ativa as minhas angústias, admiro o seu profissionalismo e competência. Sua amizade e incentivo foram essenciais no decorrer da construção deste trabalho. Gratidão de coração!

À Profa. Maria Aparecida Chaves Ribeiro Papali, pelos ensinamentos e debates que fortaleceram a construção desta dissertação. Gratidão por sempre me receber com alto astral e sorriso.

À Profa. Dra. Sandra Maria Fonseca da Costa, que com sua leveza me incentivou e orientou nos primeiros passos para entrada no programa. Admiro seu trabalho e competência.

À Profa. Elisabete Mayumy Kobayashi, pelos ensinamentos e valiosas contribuições neste trabalho.

À Profa. Nilda Nazaré Pereira Oliveira, pelo aceite em participar da minha banca de defesa e contribuir para o refinamento desta dissertação.

À Profa. Lidiane Maria Maciel e à Profa. Dra. Fabiana Felix do Amaral por me incentivarem a buscar a conexão entre o meu objeto de estudo e os objetivos do programa e pela indicação de autores.

À Profa. Dr. Cilene Gomes, por tantas aulas incríveis e por apoiar meu trabalho como confeitadeira.

A todos (as) colegas que compartilharam aulas, debates e cafés. Ter um espaço para ouvir e ser ouvida é enriquecedor. Gratidão de todo coração! Em especial à Pamela Sabrina, Fernanda Barros, Natália Moraes, Laura Orioli e ao Maurício Chiga.

À bibliotecária Rúbia Gravito e sua equipe, pelo carinho, competência e disposição no esclarecimento das dúvidas.

À toda equipe da FCSAC, por todo acolhimento e parceria.

Ao diretor da FCSAC, Eiji Nitta Matsuura, minha inspiração de profissional desde a faculdade, meus sinceros agradecimentos por acreditar em mim como estudante e profissional.

À coordenadora do curso Semipresencial de Tecnologia em Gastronomia, Cláudia Maria de Moraes Santos por sua amizade e incentivo com os estudos.

À Ananda Oliveira, pela amizade e paciência em todos esses anos.

Ao meu querido professor da época da faculdade João Batista do Prado Junior, por todo apoio e escuta nos momentos em que mais precisei.

À equipe do Univap EaD (coordenadores, professores e tutores), por acreditarem em meu trabalho.

Aos meus queridos (as) alunos (as) e ex-alunos (as), por me incentivarem a estudar e ser uma profissional melhor a cada dia.

“Se as receitas são construídas de acordo com as possibilidades de manuseio dos ingredientes em conjunto com os conhecimentos herdados, enquanto houver distância e falta de interesse pelo que é nosso não será possível evoluir como confeitaria brasileira” (Joyce Galvão, 2021).

APRESENTAÇÃO

A escolha por mim pelo Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Planejamento Urbano e Regional oferecido pela Universidade do Vale do Paraíba (UNIVAP) visou o meu aperfeiçoamento profissional. Por ser um Programa que objetiva desenvolver uma abordagem interdisciplinar, fez com que eu conseguisse aplicar conhecimentos anteriormente obtidos na minha área de atuação (Gastronomia) e ao longo do processo, ir adquirindo novos conhecimentos voltados ao enfoque principal do Programa. A construção deste estudo fundamenta-se na transdisciplinaridade, integrando conhecimentos científicos e empíricos em diálogo com diferentes áreas do conhecimento, como Gastronomia, Antropologia, História, Sociologia, Políticas Públicas e Turismo.

Acredito que o campo da Doçaria, aliado a Gastronomia, seja de uma riqueza imensa de conhecimentos com potencialidade para desenvolvimento científico. Pretendo explorar as mudanças ocorridas no território de Caçapava, localizado no estado de São Paulo, pertencente à Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte (RMVPLN), considerando o marco temporal do surgimento do doce regional Taiada até os dias atuais.

Minha história com a Confeitaria começa em 2012, estudante de ensino médio, queria ir em um show de rock em São Paulo, mas sem pedir dinheiro para minha mãe, resolvi fazer *cupcakes* para vender. Nesta época, eu queria fazer faculdade de Artes pois amava desenhar, pintar e tocar violão/guitarra. Com o sucesso das vendas dos bolinhos que oportunizou a minha ida ao show, fui motivada a fazer arte na cozinha e resolvi estudar Gastronomia.

A matéria do meu interesse sempre foi a Confeitaria e me apaixonei pela Gastronomia Internacional, mais especificamente pela Confeitaria Francesa. Entre *brownies*, *cupcakes*, *petits gâteaux* e *entremets* eu segui por longos anos da minha vida sem perceber que minha verdadeira essência e identidade estava no meu próprio território.

De repente, eu era estudante do Curso de Mestrado Profissional em Gestão de Alimentos e Bebidas e meu trabalho era sobre a construção de uma Cafeteria Escola que valorizaria o uso de insumos regionais. Esse foi meu primeiro despertar para o que estava do meu lado. Minhas idas ao Mercado de Caçapava sempre foram divertidas ao lado da minha família, mas, eu não notava

a riqueza cultural que existia ali. Fiquei grávida durante o Mestrado e resolvi largar, era muita novidade junta, tive medo de não conseguir dar atenção para a parte mais linda da minha história, que seria acompanhar o crescimento da minha filha. Pensei que nunca mais conseguiria voltar a estudar. Tudo começou a mudar quando recebi a oportunidade de dar aula de Gastronomia na faculdade em que me formei, a UNIVAP, sinto muita gratidão pelo antigo coordenador de Gastronomia, atual diretor da FCSAC por confiar em meu trabalho, desde a faculdade eu sempre mantive contato com ele para tirar dúvidas, que sempre esteve disposto a me ajudar.

Em 2023 fui admitida no referido Curso de Mestrado do PPGPLUR tendo esta nova chance de estudar e me tornar uma pesquisadora. Hoje quero entender sobre a cultura culinária que move meu território de origem e valorizá-la. O mesmo aconchego que eu buscava nos doces franceses, consegui encontrar vendo os taiadeiros mexendo o seu tacho de doce.

Na área rural de Caçapava tem plantação de cana-de-açúcar e o modo de saber-fazer é passado de geração para geração, isso é tão incrível como um doce europeu feito com uma técnica francesa, nada contra, ainda tenho vontade de viajar para Europa e provar todos estes sabores, mas o fato é que meu coração está aqui, eu me encontro na Doçaria Brasileira.

Sou nascida em Taubaté-SP, mas com poucos meses de vida fui morar em Caçapava e me reconheço como “taiada” desde muito nova. A história muda um pouco de rumo agora que tenho 29 anos, quando converso com pré-adolescentes ou adolescentes, em uma faixa etária de 12 até 22 anos, é raro saberem o que é taiada, muito menos se intitularem como tal e conhecerem sua história. Quero fazer parte do time das pessoas que lutam pela cultura regional e levam conhecimento às crianças e jovens, por isso estou aqui.

RESUMO

De acordo com a Convenção adotada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) em 2003, ratificada no Brasil em 2006 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), Patrimônio Cultural Imaterial é um conjunto de práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas, transmitidos de geração a geração, recriado constantemente por grupos sociais em função de seu ambiente, natureza e história que gera o sentimento de identidade e continuidade. Em 2021, em Caçapava - SP o doce Taiada foi declarado como Patrimônio Cultural Imaterial no âmbito municipal. No mesmo ano, criou-se a Semana da Taiada, evento voltado a disseminação do saber-fazer e comercialização por produtores locais a partir de incentivos municipais ao turismo local, por meio do fortalecimento do turismo gastronômico. Pertencente à Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte (RMVPLN), Caçapava integra a Região Turística Rios do Vale e destaca-se em eventos como a Festa de São João, na qual o doce Taiada é um destaque da culinária regional. Esta dissertação objetiva analisar a produção artesanal e o consumo da Taiada frente às transformações derivadas do processo de globalização, como elemento de identidade cultural e de incremento à atividade turística do município de Caçapava - SP. O percurso metodológico da pesquisa foi de caráter exploratório-descritivo por meio de revisão de literatura, coleta e análise de dados socioeconômicos e históricos do município de Caçapava, realização de observação participante e produção de projeto cultural.

Palavras-Chave: Hábitos alimentares; Culinária tradicional; Patrimônio cultural imaterial; Turismo gastronômico; Globalização.

ABSTRACT

According to the Convention adopted by the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) in 2003, ratified in Brazil in 2006 by the National Institute of Historical and Artistic Heritage (IPHAN), Intangible Cultural Heritage is a set of practices, representations, expressions, knowledge and techniques, transmitted from generation to generation, constantly recreated by social groups based on their environment, nature and history that generates the feeling of identity and continuity. In 2021, in Caçapava - SP, the sweet Taiada was declared Intangible Cultural Heritage at the municipal level. In the same year, the Taiada Week was created, a charity event for the dissemination of know-how and markets by local producers based on municipal incentives for local tourism, through the strengthening of gastronomic tourism. Belonging to the Metropolitan Region of Vale do Paraíba and Litoral Norte (RMVPLN), Caçapava is part of the Rios do Vale Tourist Region and stands out in events such as the Festa de São João, in which the sweet Taiada is a highlight of regional cuisine. This dissertation objectively analyzes the artisanal production and consumption of Taiada in the face of the transformations derived from the globalization process, as an element of cultural identity and increase in the tourist activity of the municipality of Caçapava - SP. The methodological approach of the research was exploratory-descriptive through literature review, collection and analysis of socioeconomic and historical data of the municipality of Caçapava, participant observation and production of a cultural project.

Keywords: Eating habits; Traditional cuisine; Intangible cultural heritage; Food tourism; Globalization.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Fluxograma de Atividades.....	46
Figura 2 - Diário de Campo	50
Figura 3 - Fotografias tiradas no 2º Festival da Taiada: (a) Autora fotografando o modo de preparo da taiada e; (b) Tacho pronto para ser tirado do fogo.	51
Figura 4 - Classificação do Projeto Sabor dá História	53
Figura 5 - Variações do logotipo: (a) Estampa para camiseta e; (b) Primeiro post do Instagram; (c) Logotipo principal utilizado no ícone da página do Instagram. Youtube e SoundCloud e; (d) Arte do episódio 2.	54
Figura 6 - Estúdio de gravação: (a) roteiro sobre a mesa e; (b) ajustes finais no estúdio antes da gravação.	56
Figura 7 - Página do Instagram do Podcast Sabor dá História.....	58
Figura 8 – 3º Festival da Taiada: (a) Autora ministrando oficina ao vivo para o público do evento e; (b) Exposição dos produtos finalizados.	59
Figura 9 - Localização do Município de Caçapava – SP	63
Figura 10 - Região turística Rios do Vale: (a) Mapa com 5 municípios (2024); (b) Mapa com 7 municípios (fevereiro de 2025)	69
Figura 11 - Identidade Cultural de Caçapava – SP	70
Figura 12 - Aparência de doces modernos versus doces tradicionais: (a) torta de chocolate e; (b) Taiada embalada pronta para venda na Festa de São João (2023).	76
Figura 13 - Trecho da matéria do Jornal Interior	79
Figura 14 - Feira do artesão na Festa de São João de Caçapava (2023): (a) mesa no espaço Feira do Artesão com panfletos de informações turísticas e; (b) Folder Região Turística Rios do Vale.....	81
Figura 15 - Mapa Turístico de Caçapava e informações sobre a Taiada	82
Figura 16 - Site da Prefeitura (Seção Turismo)	83
Figura 17 - Festa de São João de Caçapava (2023): (a) Autora ao lado do telão na Feira do Artesão e; (b) Telão do lado direito do palco.....	84
Figura 18 - Exposição de quadros sobre o doce Taiada na Vila do Artesão	85
Figura 19 - Autora registrando o modo de saber-fazer do Doce Taiada no 1º Festival da Taiada	87
Figura 20 - 1º e 2º Festival da Taiada: (a) O produtor Sr. Donizete dando entrevista para vanguarda no 1º Festival da Taiada (2022) e; (b) O produtor Sr. Donizete reproduzindo o modo de saber-fazer do Doce no 2º Festival da Taiada (2023).....	88

Figura 21 – 2º Festival da Taiada: (a) O secretário Krystian apresentando a empreendedora e; (b) Produtos feitos com Taiada: Taiada em embalagem de brigadeiro (forminha e panelinha).	89
Figura 22 - 3º Festival da Taiada: (a) Fotografia publicada na Revista 39 Digital (anexo K) (b) Produção ao vivo de produtos feitos com o doce Taiada como subproduto.....	90
Figura 23 - Comerciante Elvira em sua banca no Mercado Municipal de Caçapava	90
Figura 24 - Barraca da Dona Elvira, com banner de divulgação “Aqui tem Taiada”	94
Figura 25 - Página do Instagram da Doces Caseiros Tia Vilma: (a) Taiadas sendo comercializadas e; (b) Dona Vilma em frente a sua banca, sendo homenageada pela Prefeitura.	96
Figura 26 - Registros fotográficos do modo de saber-fazer da Taiada no 2º Festival da Taiada (2023).....	98
Figura 27 - Registros fotográficos do modo de saber-fazer da Taiada no 2º Festival da Taiada	98
Figura 28 - Registros fotográficos do modo de saber-fazer da Taiada no 2º Festival da Taiada	99
Figura 29 - Conteúdo obtido no Instagram da Cachaçaria Tio São João: (a) A autora desta dissertação ao lado da produtora Jocilene e; (b) Comentário sobre a participação no evento.	102

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Interligação das palavras-chave.....	26
Quadro 2 - Principais autores.....	27
Quadro 3 - Setores do Turismo Gastronômico.....	37
Quadro 4 - Pesquisa documental.....	49
Quadro 5 - Relação dos participantes do projeto Sabor dá História.....	53
Quadro 6 - Informações dos episódios.....	55
Quadro 7 - Valor adicionado Bruto por setores da economia e pela administração pública municipal.....	64
Quadro 8 - População estimada, PIB Total, PIB per capita, IDHM e IVS.....	65
Quadro 9 - Denominações das categorias a partir do PNDT 2024-2027.....	67
Quadro 10 - Atualizações dos municípios no Mapa (janeiro-dezembro).....	68
Quadro 11 - Cardápio de duas barracas de doce da Festa de São João de Caçapava (2023).....	75

LISTA DE SIGLAS

A&B – Alimentos e Bebidas

ABRASEL - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

ABRATURR - Associação Brasileira de Turismo Rural

ANR - Associação Nacional de Restaurantes

BDTD - Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações

CADASTUR – Cadastro Nacional de Prestadores de Serviços Turísticos

CIT – Centro de informações turísticas

COMTUR – Conselho Municipal de Turismo.

DMOs – Organização de gestão de destino

ENOTURISMO BRASIL - Associação Brasileira de Enoturismo

GAMT – Grupo de assessoria e Mobilização de Talentos

IA – Inteligência artificial

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IBICT - Instituto Brasileiro de Informação e Tecnologia

IDHM - Índice de Desenvolvimento Humano Municipal

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

IVS - Índice de Vulnerabilidade Social

ONG – Organização não governamental

PIB – Produto Interno Bruto

PNT – Plano nacional de turismo

PNUD – Unidade de Desenvolvimento Humano

PRTur – Programa de Regionalização do Turismo

RMVPLN - Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte

SIDRA - Banco de tabelas Estatísticas

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

UNIVAP - Universidade do Vale do Paraíba

VAB – Valor adicionado bruto

WFTA - *Word Food Travel Association*

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	19
1.1	Problema	22
1.2	Hipótese	22
1.3	Justificativa	22
1.4	Objetivo Geral.....	24
1.5	Objetivos específicos	24
1.6	Estruturação do trabalho.....	24
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	26
2.1	A relação entre território, culinária regional, alimentação, identidade e cultura	28
2.2	Patrimônio Cultural Imaterial e Turismo Gastronômico	31
2.3	Globalização e Hábitos Alimentares	39
3	MATERIAL E MÉTODO	44
3.1	Definição do tema, área e objeto de estudo.....	45
3.2	Revisão de literatura	47
3.3	Coleta e análise de dados socioeconômicos e históricos do município de Caçapava	48
3.4	Realização de Pesquisa documental	48
3.5	Realização de observação participante.....	49
3.6	Produção de projeto cultural com temática relacionada a culinária tradicional	51
3.7	Realização de oficina: Taiada Criativa	59
3.8	Análise dos Resultados e Conclusão	60
4	BREVE CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICA E SOCIOECONÔMICA DE CAÇAPAVA-SP	61
4.1	Caracterização socioeconômica do município de Caçapava.....	62
4.2	Caçapava sob a perspectiva do Turismo e Cultura	66
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO	73
5.1	Consequências da Globalização nos Hábitos Alimentares.....	73
5.2	Potencial Turístico do Doce Taiada	79
5.3	Preservando a tradição: A importância da Taiada para Caçapava.....	91
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	103
	REFERÊNCIAS	106
	APÊNDICES	117
	Apêndice A - Teses e Dissertações encontradas na BDTD	117
	Apêndice B - Teses e Dissertações do PPGPLUR com foco na temática cultural	119
	Apêndice C - Valor adicionado Bruto por setores da economia e pela administração pública municipal de todos os municípios da RMVPLN.....	121

Apêndice D - Valor adicionado Bruto a preços correntes, impostos e PIB de todos os municípios da RMVPLN.....	122
Apêndice E - População total (2021), PIB Total, PIB per capita, IDHM e IVS de todos os municípios da RMVPLN.....	123
Apêndice F – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido do Projeto Cultural Podcast Sabor da História – Participante: Paulo Donizete Favorino	124
Apêndice G - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido do Projeto Cultural Podcast Sabor da História – Participante: Vilma Berti Souza	124
Apêndice H – Transcrição do Episódio Número 2 do Podcast Sabor dá História – Sou Taiada com Orguho!	126
Apêndice I – Transcrição parcial do Episódio Número 4 do Podcast Sabor dá História – A tradição cultural nos doces da Tia Vilma.....	135
ANEXOS	139
Anexo A – Lei nº 5.911 que declara o doce Taiada como Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Caçapava	139
Anexo B – Lei nº 5.911 que institui a “Semana da Taiada e o “Dia da Taiada” no Calendário Oficial de eventos do município	140
Anexo C – Recibo do valor recebido pela preponente para execução do Projeto “Sabor dá História”.....	141
Anexo D – Jornal ValeParaibano	142
Anexo E – Jornal Interior.....	144
Anexo F – Jornal Gazeta Regional	145
Anexo G – Jornal O Vale (digital).....	146
Anexo H – Jornal Paladar	147
Anexo I – Jornal + Cultura TCC	150
Anexo J – Jornal Diário do Litoral (digital).....	154
Anexo K – Revista 39 (digital).....	156
Anexo L – Choco Tour Nestlé	159
Anexo M – Folder Região Turística Rios do Vale.....	160
Anexo N – Receitas típicas de Caçapava	162
Anexo O – Pesquisa histórica: Taiada	166
Anexo P – Cartilha Turismo Legal.....	171
Anexo Q – Folder Turismo Caçapava - Mapa Turístico de Caçapava.....	173

1 INTRODUÇÃO

Esta dissertação convida o leitor a considerar como uma determinada prática culinária pode dar sentido na composição da identidade cultural de um grupo social, contribuindo para um sentimento de pertencimento ao território, incentivando sua preservação. Práticas culinárias representam modos de fazer próprios e culturais, reunindo um conjunto de experiências para quem produz e consome.

De acordo com Montanari (2013, p. 7), “a comida é expressão da cultura não só quando produzida, mas quando preparada e consumida”. Continuando, o autor (Idem, 2013, p. 56) diz “cozinhar é atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o produto ‘da natureza’ em algo profundamente diverso”, sendo que esta transformação exige uma técnica criada a partir da necessidade de cada povo.

No Brasil, o modo de saber-fazer da culinária foi valorizado como Patrimônio Cultural Imaterial somente a partir de 1988, nos artigos 215 e 216 da Constituição Federal (Brasil, 1988a; 1988b). Os bens culturais imateriais são todas formas de expressão; modos de criar, fazer e viver; criações científicas, artísticas e tecnológicas, que se referem à identidade, à ação e a memória do povo brasileiro (Brasil, 1988b). Em 2000, criou-se o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e outras providências, para registro dos bens culturais de natureza imaterial em Livros. Para a proteção de um patrimônio existem as instâncias de nível Internacional (UNESCO), Federal (IPHAN), Estadual (CONDEPHAAT) e Municipal (secretaria de Cultura e Turismo).

A área de estudo é Caçapava, município localizado no estado de São Paulo e pertencente à Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte (RMVPLN). Na atualidade, a base da economia do município de Caçapava está associada ao setor terciário de serviços e ao setor secundário industrial, muito variado, incluindo fabricação de peças e acessórios para veículos automotores; vidro plano e de segurança; artefatos de material plástico, até indústrias na área de A&B para produção de produtos derivados do cacau, de chocolates e confeitos; suco de frutas; hortaliças e legumes. Suas atividades agrícolas são variadas, incluindo a cultura da cana-de-açúcar, de onde deriva um dos ingredientes básicos para a produção artesanal do doce Taiada.

Em Caçapava-SP, o doce típico Taiada¹, feito com cana-de-açúcar, farinha de mandioca branca e gengibre, representa parte da cultura, memória e identidade do povo caçapavense. Além de ser um doce tradicional feito em tacho de cobre, fogão a lenha e utensílios de madeira, seu alto consumo no passado, popularmente, passou a referenciar o gentílico das pessoas que nascem na cidade, em substituição ao gentílico oficial Caçapavense, enfatizando a importância do saber-fazer do doce para a sociedade local”. Com o tempo, a Taiada ficou um pouco esquecida pelo público jovem, devido à falta de conhecimento sobre sua importância e origem para o município.

Embora o turismo não seja a atividade de maior importância econômica do município de Caçapava, recentemente, começaram a ser promulgadas algumas políticas públicas que indicam a vontade do poder público local em fomentar e incentivar a produção e o consumo do doce Taiada como incremento ao turismo gastronômico.

No Mapa do Turismo Brasileiro (2025) o recorte territorial de cada Região Turística – criado para fins de promoção de políticas públicas voltadas às atividades turísticas –, o município de Caçapava, juntamente com outros seis compõem a Região Turística classificada como Rios do Vale.

Caçapava localiza-se nas proximidades do município de Tremembé, que compõe a Região Turística da Fé, passando pelo município de Aparecida – o principal centro mariano do país – até Cachoeira Paulista que possui uma grande comunidade católica e infraestrutura para eventos religiosos.

Por sua proximidade a estas cidades com rica experiência religiosa e cultural que fazem parte do turismo religioso católico e sua proximidade a estas cidades com rica experiência religiosa e cultural que fazem parte do turismo religioso católico, e por manter, ao longo do tempo, práticas sociais marcadas pela receptividade e acolhimento, Caçapava vem se destacando nos eventos que envolvem a fé como a procissão de Corpus Christi e a Festa de São João, nos quais a presença da alimentação fortalece a culinária regional, tendo como destaque o doce Taiada.

Em 03 de dezembro de 2021 foi aprovado o projeto de lei nº 152/2021 (Anexo A) com a lei nº 5.911, ficando declarado como Patrimônio Cultural e Imaterial do

¹ Mais informações sobre o modo de preparo e características da taiada, podem ser encontradas no capítulo 5, subitem 5.3.

Município de Caçapava o doce Taiada ou Talhada (Caçapava, 2021a). Do mesmo modo, em 2021 foi promulgada a Lei nº 5.893 (Anexo B) que inclui a “Semana da Taiada”, no calendário oficial de eventos e atividades culturais da cidade, toda segunda semana do mês de setembro, com comemoração ao sábado. Consta na referida Lei:

Fica o poder Executivo facultado a fazer eventos referentes ao tema gastronômico em comemoração a essa semana e a esse dia, bem como desenvolver palestras e atividades culturais e pedagógicas nas escolas municipais ou em outros ambientes referentes ao tema (Caçapava, 2021b, p. 1).

A globalização e a expansão do capitalismo resultaram em uma homogeneização das culturas alimentares e um encurtamento da distância entre territórios, fazendo com que o alimento chegue rapidamente, mesmo percorrendo longas distâncias, facilitando o consumo de alimentos não relacionados diretamente com a cultura local. De acordo com Lody (2024, p. 185) “[...] quando se come o hot dog, come-se a cidade, o que é urbano”, e o paladar vai ficando cada vez mais refém de gostos padronizados globalmente.

Em contrapartida, a produção de doces tradicionais como é o caso do doce Taiada em Caçapava continua sendo artesanal, sem adição de conservantes. Os produtores seguem uma tradição familiar passada de geração em geração, fazendo com que o doce seja símbolo de resistência da culinária regional. A Taiada é um dos poucos doces típicos regionais que ganhou apenas uma versão industrializada, outros doces, como: doce de banana, doce de abóbora, paçoca, entre outros, já estão nas prateleiras dos supermercados afora. Para Cascudo (2011) comer os mesmos alimentos, anos após anos significa valorizar uma cultura local e apropriar-se de uma identidade.

A fábrica de chocolates da Nestlé, situada em Caçapava, também atua como ponto turístico na cidade, recebendo visitantes de todos os cantos para conhecer suas instalações, assim como, o Mercado Municipal também é um ponto turístico da cidade. A diferença que se nota superficialmente é que os produtos da Nestlé contam com alta tecnologia e são distribuídos por todo o país, já a Taiada é um produto artesanal encontrada em poucos lugares do Vale do Paraíba, como Lagoinha - SP e Vale do Ribeira – SP.

Dizer que o doce Taiada é originário do município de Caçapava é algo arriscado, pois não existem respostas claras a esse respeito. Apesar disso, não há

dúvida que a Taiada faz parte da doçaria típica regional caçapavense, devido a fatos históricos reais que serão apresentados ao longo deste estudo.

1.1 Problema

Frente às interferências do processo de globalização nos hábitos alimentares, em que medida o saber-fazer do doce Taiada pode contribuir para a preservação de elementos tradicionais da cultura popular, bem como, promover o incremento à atividade turística do município de Caçapava - SP.

1.2 Hipótese

As hipóteses para os questionamentos do problema de pesquisa são:

- (1) A Taiada faz parte da história, cultura e identidade dos habitantes de Caçapava, sendo o saber-fazer expresso tradicionalmente pelos seus artesãos.
- (2) O processo de globalização trouxe a mudança dos hábitos alimentares tendo contribuído também para o afastamento do contato da população mais jovem com o doce;
- (3) Embora o turismo não seja a atividade de maior importância econômica do município de Caçapava, recentemente, começaram a ser promulgadas algumas políticas públicas que indicam a vontade do poder público local em fomentar e incentivar a produção e o consumo do doce Taiada como incremento do turismo gastronômico em Caçapava.

1.3 Justificativa

O presente estudo que tem como título “O doce “Taiada” como elemento de identidade cultural e de incremento à atividade turística do município de Caçapava-SP”, aborda a preservação de tradições, hábitos e costumes que são singulares de cada região, frente ao processo de globalização. Os saberes passados de geração em geração podem ser considerados patrimônio cultural imaterial. A gastronomia é uma forma de expressão cultural e de fortalecimento da identidade local, mas em um

mundo cada vez mais globalizado, onde os hábitos e costumes tendem a se homogeneizar, é fundamental valorizar e proteger estas tradições.

De acordo com Minasse,

O cenário gastronômico ocidental sofreu alterações significativas nas últimas décadas, compreendendo a expansão da indústria alimentar e do mercado de alimentação fora do lar, a articulação de políticas públicas para a salvaguarda do patrimônio alimentar e a multiplicação das novas formas de 'entretenimento gastronômico' (como programas de tevê) (Minasse, 2020, p. 93).

Entre as décadas de 1970 a 1990, assim como tantos outros municípios da Região, Caçapava recebeu um grande número de indústrias, muitas quais estrangeiras, como é o caso da fábrica de chocolates da Nestlé, uma empresa global do ramo alimentício que teve sua produção iniciada em 1971. Coincidentemente, a Nestlé, marca o processo de globalização também dos hábitos alimentares, ou seja, atua na contramão do que se tem como objeto de estudo nesta pesquisa, que é justamente a importância, frente a esse processo globalizante, de se fortalecer o saber-fazer da doçaria tradicional brasileira, a fim de preservar a identidade cultural e o sentimento de pertencimento de um grupo social frente ao seu território.

É neste contexto, que o doce Taiada que carrega história, tradição cultural do saber-fazer no tacho, que tem o Mercado Municipal de Caçapava, um centro de convivência tradicional, como o seu principal *locus* de venda se apresenta como uma discussão de importância para o planejamento urbano, principalmente, por sugerir a necessidade da elaboração e implementação de políticas públicas voltadas à preservação dos elementos que constituem o patrimônio cultural imaterial, a fim de que os mesmos possam contribuir para o desenvolvimento social, cultural e econômico da cidade. A esse respeito, merece destaque um trecho do Plano Diretor de Turismo de Caçapava no qual consta:

Os bens a serem tombados pelo Município são: Escola Rui Barbosa, Complexo Ferroviário, Casa do Juiz, Centro Cultural e Parque do Museu, e imateriais: Festa São João de Caçapava e o Doce Típico Taiada (Caçapava, 2022, p. 74).

O doce típico Taiada corrobora para a continuidade das tradições do povo caçapavense, construindo identidades e memórias sociais vivenciadas a partir do território.

1.4 Objetivo Geral

Analisar a produção artesanal e o consumo da Taiada frente às transformações derivadas do processo de globalização, como elemento de identidade cultural e de incremento à atividade turística do município de Caçapava - SP.

1.5 Objetivos específicos

- A) Analisar os impactos da globalização dos hábitos alimentares na produção e consumo da doçaria tradicional brasileira;
- B) Avaliar o potencial turístico do doce para o município por meio da identificação e análise das políticas públicas municipais e do marketing urbano;
- C) Analisar o doce Taiada como patrimônio cultural imaterial e de identidade cultural dos caçapavenses.

1.6 Estruturação do trabalho

A presente dissertação encontra-se dividida em cinco seções. A primeira seção apresenta a Introdução, seguida do problema; hipóteses; justificativa e objetivos do presente trabalho.

A segunda seção, intitulada como Fundamentação Teórica, corresponde aos referenciais teóricos que permitiram a aproximação ao universo do estudo da culinária tradicional como elemento que perpassa discussões sobre território; culinária regional; alimentação; identidade; cultura; patrimônio cultural imaterial; turismo gastronômico; globalização e hábitos alimentares.

A terceira seção, intitulada Material e Método, dedica-se a apresentar os procedimentos metodológicos e o material utilizado para a elaboração dessa pesquisa. Nesta encontram-se detalhados os procedimentos relacionados à pesquisa

bibliográfica; ao levantamento de dados demográficos e econômicos do município de Caçapava; à observação participante e à produção via o desenvolvimento de um projeto cultural de material videogravado pela própria autora.

A quarta seção, intitulada Breve Caracterização Histórica e Socioeconômica de Caçapava-SP, oferece uma breve apresentação de Caçapava no contexto da Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte (RMVPLN), abordando suas características demográficas, aspectos econômicos e históricos, além de questões relacionadas à preservação dos bens culturais e turismo na atualidade.

A quinta e última seção, denominada Resultados e Discussão, apresenta as consequências da Globalização nos hábitos alimentares, o potencial turístico do Doce Taiada para o município por meio de análise de políticas públicas e finaliza abordando a importância da preservação deste bem para identidade cultural dos moradores e do município.

E por fim, as Considerações Finais da pesquisa.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Em uma busca iniciada na plataforma digital de trabalhos acadêmicos Instituto Brasileiro de Informação e Tecnologia (IBICT) e direcionada a Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), utilizando-se de conjuntos de palavras-chaves representativas do tema central dessa dissertação, verificou-se a forte interação entre elementos como: hábitos alimentares, culinária tradicional, patrimônio cultural imaterial, turismo gastronômico e globalização.

Ao todo foram identificadas 22 teses e dissertações com os seguintes conjuntos de palavras-chave: Hábitos alimentares e Patrimônio Cultural Imaterial (09); Culinária Tradicional e Globalização (06); Culinária Tradicional e Turismo Gastronômico (04); Culinária Tradicional, Patrimônio Cultural Imaterial e Turismo Gastronômico (02), sendo esse último conjunto, o que abrange os elementos mais centrais dessa dissertação (Apêndice A). As palavras-chaves estão interligadas por temas que exploram a relação entre a culinária tradicional e diversos aspectos culturais que influenciam a sociedade (Quadro 1).

Quadro 1 - Interligação das palavras-chave

Hábitos alimentares e Patrimônio Cultural Imaterial	Este conjunto explora como os hábitos alimentares de uma comunidade são parte do seu patrimônio cultural imaterial, refletindo tradições, práticas e conhecimentos transmitidos de geração em geração. As teses e dissertações encontradas refletem os hábitos alimentares enquanto patrimônio cultural imaterial, como é o caso do queijo coalho do nordeste do Brasil, o modo de saber fazer da cozinha quilombola.
Culinária Tradicional e Globalização	Este conjunto examina como a globalização impacta a culinária tradicional, seja através da introdução de novos ingredientes e técnicas ou pela disseminação de pratos tradicionais em um contexto global. As teses e dissertações encontradas mostram a evolução de sistemas alimentares, tradições permanentes etc.
Culinária Tradicional e Turismo Gastronômico	Este conjunto foca na relação entre a culinária tradicional e o turismo gastronômico, analisando como a culinária local pode atrair turistas e promover a cultura de uma região. As teses e dissertações abordam as perspectivas do turismo gastronômico em diversas regiões do Brasil, como litoral de SP, Belém – PA e Ouro Preto – MG.
Culinária Tradicional, Patrimônio Cultural Imaterial e Turismo Gastronômico	Este conjunto combina os elementos dos três anteriores, destacando como a culinária tradicional, enquanto parte do patrimônio cultural imaterial, pode ser promovida e preservada através do turismo gastronômico e promoção de políticas públicas. As teses e dissertações encontradas foram as mesmas que nas buscas anteriores, reforçando a interligação entre os conceitos.

Fonte: Elaborado pela Autora, 2024.

Em uma busca realizada no Catálogo Online da Biblioteca da Univap, tendo a cultura e o planejamento urbano e regional como elementos norteadores, foram

identificadas 16 teses e dissertações do PPGPLUR (Apêndice B). Os estudos mostraram que existem diversas estratégias de planejamento do território, onde se constroem identidades e memórias sociais a partir dos processos de urbanização. Ter conhecimento sobre os trabalhos de dissertação e tese dos atuais mestres e doutores formados pelo programa foi importante para construir a noção de que é possível trabalhar diversos temas, com autores fortes e conceituados no Planejamento Urbano e Regional enquanto campo do conhecimento, devido a sua interdisciplinariedade. Lacerda (2013, p. 84) aponta que uma pesquisa de natureza interdisciplinar:

[...] exige o intercâmbio de conceituações, teorias e métodos entre as disciplinas, de modo a alcançar um elevado nível cooperativo, que induza à alteração das próprias gramáticas das disciplinas envolvidas e/ou à criação de um novo campo disciplinar ou subdisciplinar, com princípios, conceitos e métodos próprios.

Lacerda (2013) traz uma visão abrangente sobre a complexidade que envolve o campo do planejamento urbano e regional, deixando claro que neste campo os agentes têm força para intervir, não sendo apenas um conhecimento teórico. Para um estudo amplo do espaço urbano e regional, no qual as relações acontecem e as práticas são disseminadas, profissionais com diferentes formações ajudam no caminho para soluções de problemas.

A seguir, o Quadro 2 apresenta as principais contribuições teóricas dos autores presentes no referencial teórico:

Quadro 2 - Principais autores

Hábitos alimentares e Culinária tradicional	
Autor	Principal contribuição
Ariovaldo Franco	Contribuições para compreensão do gosto desde seu surgimento até a noção de cultura.
Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari	Discussões acerca da comida como cultura, com enfoque em aspectos históricos.
Sidney Mintz	Exploração da ligação entre identidade e hábitos alimentares.
Câmara Cascudo	Fatos sobre a História da Alimentação e seus hábitos alimentares.
Rogério Haesbaert	Contribuições para compreensão do território como sentido cultural.
Carlos Brandão	Discussões acerca do território de forma abrangente no sentido de pertencimento.
Patrimônio cultural imaterial	
Autor	Principal contribuição
Darcy Ribeiro	Estudos que norteiam a importância do patrimônio imaterial para memória, história do povo brasileiro
Turismo Gastronômico	
Autor	Principal contribuição

Maria Henriqueta Gimenes Minasse	Contribuições para entender como o turismo gastronômico pode ser operacionalizado dentro da culinária tradicional.
John Stanley e Linda Stanley	Contribuições para relações existentes entre turismo e alimentação.
Greg Richards	Aborda o turismo homogêneo, onde os lugares ficam com a mesma cara e os produtos têm gosto semelhante
Globalização	
Autor	Principal contribuição
Milton Santos	Análise crítica sobre os processos que envolvem o surgimento e desenvolvimento da Globalização.
Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari	Enfoque nas mudanças que ocorreram nos hábitos alimentares devido a globalização.
Ariovaldo Franco	Estudos sobre as mudanças na área de gastronomia com o contexto histórico da globalização.

Fonte: Elaborado pela Autora, 2024.

Esta seção apresenta o início dos conceitos necessários para o desenvolvimento desta dissertação. A partir desta revisão de literatura, foi possível compreender as concepções teóricas sobre o alimento como construtor de identidade cultural e de incremento à atividade turística.

2.1 A relação entre território, culinária regional, alimentação, identidade e cultura

Este primeiro tópico das considerações teóricas destaca uma ordem de progressão desde o básico vinculado aos hábitos alimentares como território, culinária regional e alimentação até aspectos mais abstratos como identidade e cultura, procurando mostrar a interligação entre eles.

Os hábitos alimentares são um conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais, podendo ser interpretados culturalmente, sendo capazes de alimentar identidades (Macedo, 2016). A comida que se escolhe diariamente, ou que se é imposta a depender das condições econômicas do indivíduo, os pratos tradicionais que são preparados e compartilhados quase que com um sentido de “feito para comer junto”, sendo muitas das vezes capazes de reunir famílias em volta da mesa, são exemplos de alguns dos elementos diversos que refletem aspectos relacionados à cultura, história e valores de cada ser humano. Como afirma Franco (2004, pp. 23-24):

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressões de sua história, geografia, clima, organização social

e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra. O gosto que muitos acreditam ser próprio, é uma constelação de extrema complexidade na qual entram em jogo, além da identidade idiossincrática, fatores como: sexo, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origem sociais.

Neste contexto, verifica-se que a complexidade dos hábitos alimentares influencia por múltiplas dimensões cada vida individualmente, em uma rede complexa de fatores, na qual é possível que de um lado do mundo um determinado ingrediente seja agradável ao gosto, enquanto no outro gere repulsa, ou ainda que um mesmo ingrediente seja consumido de maneira diferenciada aqui ou em outro lugar.

Franco (2004) reforça o pensamento de que os hábitos alimentares não estão ligados a meros instintos de sobrevivência, e que compreendem uma complexidade da biodiversidade do território, da cultura alimentar e da memória dos indivíduos, compondo a identidade cultural de uma nação. A cultura molda o gosto do indivíduo em seu processo de aprendizado, nas escolhas alimentares às quais é submetido desde o nascimento. É comum também o apreço por pratos da região em que se cresceu, pois o campo da cultura alimentar é um dos mais conservadores.

Para Montanari (2015) a preocupação da criação de uma cozinha “regional” começou na França após a Revolução Francesa, onde se percebia as diversidades locais com as riquezas naturais específicas de cada região, e costumes particulares que já lhe eram próprios ou que foram trazidos de uma outra localidade por intermédio de algum acontecimento histórico. A palavra regional leva aspas no começo do texto pois nesta época ainda não existiam regiões oficiais, mas sim terras e províncias.

O Brasil foi chamado de “Civilização do açúcar” por Gilberto Freyre (2007) – autor que demonstrava grande preocupação com as tradições culinárias – devido à forte influência da cana-de-açúcar em sua história, desde a Colonização, sendo base do seu desenvolvimento socioeconômico e da alimentação do seu povo.

Freyre (2007) afirma que dentro da Gastronomia existe grande variedade de serviços alimentícios e segmentos profissionais. Dentre eles temos a Confeitaria e dentro dela está a Doçaria Nacional, introduzida pelos colonizadores portugueses que tinham experiência no assunto desde o século XV.

“Os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre. Sob esse ponto de vista, a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar” (Montanari, 2008).

Questões como identidade, território e sentimento de pertencimento a um lugar, relacionam-se a aspectos culturais, nos quais encontra-se a Alimentação. Estudos a esse respeito têm sido realizados por autores de diversas áreas, entre os quais destacam-se o folclorista Câmara Cascudo (2011), o antropólogo Sidney Mintz (2001) e o geógrafo Haesbaert (2004).

O reconhecimento do território e o sentimento de pertencimento pode-se dar por meio da cultura alimentar. De acordo com Cascudo (2011, p. 378)

O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano.

O processo de pertencimento de um povo com sua região faz com que se crie uma identidade ligada a ela. De acordo com Mintz (2001, p. 31):

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos.

Segundo Haesbaert (2004) o território pode ter um sentido cultural, simbólico e funcional nos indivíduos que com ele se identificam, sendo um espaço socialmente construído com diversos significados. O território dá o abrigo, fornece as matérias-primas e aliado a força de trabalho, satisfaz necessidades.

Da mesma forma, Brandão (2007) aborda o conceito de território de maneira abrangente, para além do conceito de espaço físico, como também um produto de relações sociais, econômicas e políticas. Segundo o autor (2007), o sentido do território é amplo, envolve pertencimento, domínio e poder, mesmo no aspecto simbólico. O poder não precisa ser aquele instituído, pode-se existir no campo do pertencimento ao território, como a influência que uma determinada comunidade pode ter sobre o território devido à sua história e cultura, pois por meio de práticas culturais e sociais é possível exercer um tipo de poder e domínio no território.

Nesse contexto, o patrimônio imaterial é fundamental, fortalecendo a identidade cultural e o sentimento de pertencimento, contribuindo para manutenção do território como um espaço vivo e significativo. Assim como afirma Cravidão (2011) o patrimônio

imaterial pode ser um dos poucos caminhos para “[...] dar a um lugar a sua verdadeira dimensão: sociológica, cultural, geográfica” (p. 39).

Aspectos relacionados à cultura, aos modos de saber fazer, tem sido vistos como possibilidades de incremento de atividades econômicas, como o turismo gastronômico, questão que será tratada no próximo tópico.

2.2 Patrimônio Cultural Imaterial e Turismo Gastronômico

Os saberes da Cultura Popular encontram-se no grupo classificado como patrimônio cultural imaterial composto de acordo com a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), em 2003, e ratificado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em 2006, sendo representados por meio das:

[...] 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. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (Unesco, 2023, p. 4).

Ressalta-se que, em 1988, a Constituição Federal, por meio de seus artigos 215 e 216, mencionava sobre a noção de patrimônio cultural e a importância da manutenção dos bens culturais materiais e imateriais.

[..] reconhece-se a inclusão, no patrimônio a ser preservado pelo Estado em parceria com a sociedade, dos bens culturais que sejam referências dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. O patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (Brasil, 2024a, p. 1).

Os patrimônios culturais imateriais carregam uma identidade cultural formada por elementos que dão sentido de pertencimento a um grupo e envolve os saberes e

fazeres relacionados à culinária tradicional, bem como receitas, técnicas de preparo e uso de ingredientes locais (Brasil, 2024a). De acordo com Ferreira (2023), tendo a Cultura Caipira como exemplo, elementos simbólicos como festejos de santos juninos, congada, folia de reis e culinária típica são referências identitárias e de pertencimento, constituindo uma das mais importantes bases culturais brasileiras (Ferreira, 2023). Sendo necessário proteger esses bens, como afirma Unesco (2024, p. 1),

A sociedade brasileira é plural e composta por diversas descendências étnicas, incluindo Povos Indígenas e populações tradicionais urbanas e rurais. O Patrimônio e a criatividade estabelecem as bases para promover uma sociedade do conhecimento vibrante, inovadora e próspera no Brasil.

O IPHAN permite o registro de um bem como patrimônio imaterial desde que ele seja estudado profundamente, “e tem como referência sua continuidade histórica e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira” (Brasil, [200-], p. 8).

O decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, “Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências” (Brasil, 2000, p. 1). Decreta a possibilidade dos registros de bens culturais de natureza imaterial em um dos livros, sendo eles: livro do registro dos saberes, livro de registro das celebrações, livro de registro das formas de expressão e livro de registro dos lugares. É levado em conta a relevância nacional do bem para memória, identidade e formação da sociedade brasileira².

Dados do Iphan mostram que no Brasil encontram-se registrados 52 bens culturais de natureza imaterial, sendo que 40% referem-se às Formas de Expressão; 27% referentes a Celebrações; 25% relacionadas aos Saberes e 7% referentes à categoria lugares (Brasil, 2024b).

Ressalta-se que um mesmo bem cultural imaterial pode ser identificado em seu registro por diversos estados. Tal questão foi verificada no repositório digital dos Bens Culturais Registrados (BCR) do Iphan, no qual constam 116 registros desta natureza (Brasil, 2023a).

² Pode-se no futuro realizar uma ação para a tentativa do registro da taiada como patrimônio cultural imaterial seguindo os critérios e metodologias do IPHAN. A partir das informações contidas aqui, vislumbra-se que possam servir de motivação para a tentativa deste ato.

Todas as quatro categorias de bens culturais imateriais podem ser consideradas na perspectiva da atividade turística, que em princípio era associada exclusivamente aos patrimônios materiais.

Neste contexto, nos interessa neste tópico entender melhor a categoria dos Saberes definida pelo Iphan como:

Criado para receber os registros de bens imateriais que reúnem conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades. Os Saberes são conhecimentos tradicionais associados a atividades desenvolvidas por atores sociais reconhecidos como grandes conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. [...] Trata-se da apreensão dos saberes e dos modos de fazer relacionados à cultura, memória e identidade de grupos sociais (Brasil, 2024c, p. 1).

Dos treze registrados na categoria dos saberes, cinco possuem relação direta com a gastronomia e podem servir como elemento de promoção do turismo gastronômico, sendo eles: Ofício das Baianas de Acarajé; Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal; Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro/AM; Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas a Cajuína, no Piauí, e Tradições Doceiras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão e Arroio do Padre.

Ribeiro (2015) afirma que a diversidade cultural do Brasil é imensa e se deu a partir da fusão racial de três povos: portugueses, indígenas e africanos, tríade com contribuições pouco equivalentes. O tamanho da diversidade cultural explica a riqueza dos patrimônios imateriais existentes no território, que se apresentam em forma de tradições e práticas que são transmitidas de geração em geração e dão sentido ao povo brasileiro que percorreu longos caminhos para chegar aqui e ainda continua caminhando a duras penas. Para o autor Ribeiro (2015, p. 331):

Nós, brasileiros, nesse quadro, somos um povo em ser, impedido de sê-lo. Um povo mestiço na carne e no espírito, já que aqui a mestiçagem jamais foi crime ou pecado. Nela fomos feitos e ainda continuamos nos fazendo. Essa massa de nativos oriundos da mestiçagem viveu por séculos sem consciência de si, afundada na *ninguendade*. Assim foi até se definir como uma nova identidade étnico-nacional, a de brasileiros. Um povo, até hoje, em ser, na dura busca de seu destino [...] uma romanidade tardia mas melhor, porque lavada em sangue índio e sangue negro.

Um patrimônio cultural imaterial vem carregado de história e se ele existe até os dias de hoje é porque teve quem o protegesse. Dos 13 bens registrados na categoria dos saberes, as Tradições Doceiras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas, foram desenvolvidas em espaço urbano na casa de famílias ricas, “[...] em sua maioria trabalhadoras negras escravizadas e suas descendentes [...]” (Brasil, 2018, p. 1).

Segundo Brasil (2018) a tradição se desenvolveu em meados do século XIX e se relaciona com a formação da sociedade local, que vivia a base de comercialização de carne de gado salgada e curtida ao sol (charque) que garantia o abastecimento de açúcar.

Brasil (2018) cita que os doces eram vendidos em bandejas, tendo como referência a doçaria portuguesa, repleta de ovos. Com a crise do charque, o foco virou a venda deste doce, e seu saber fazer se consolidou no âmbito doméstico. Com o tempo, o doce ganhou espaço, era comercializado em diversos espaços, bem como seus sentidos e relevância social. Para as cozinheiras que seguem religiões de matriz africana o doce significava obter doçura na vida.

“À tradição de doces coloniais se configurou como parte de um modo de vida em que certas técnicas agrícolas e práticas alimentares se associam e são produzidas e reproduzidas por meio de relações de sociabilidade [...]” (Brasil, 2018, p. 1). Agora existem indústrias, mas todas possuem processos artesanais e são de caráter familiar.

os modos de fazer — que envolvem técnicas manuais, o uso de utensílios herdados, como o tacho de cobre, a colher de pau e relações de trabalho específicas, como secar a passa de pêssego ao sol e outras, que seguem a lógica da sociabilidade local - fundamentam a tradição doceira e sua importância para a identidade e a memória familiar e coletiva. Nesse contexto, os doces não se destinam exclusivamente à venda, mas fazem parte da alimentação cotidiana e podem ser presenteados e compartilhados em eventos coletivos. Em ambas tradições, em especial na tradição de doces coloniais, é notável a articulação materialidade/imaterialidade, pois os utensílios, bem como as técnicas utilizadas, não são simples ferramentas ou “sequências produtivas”, mas integram modos de vida e têm valor destacado na sua continuidade (Brasil, 2018, p. 1).

Os bens culturais imateriais têm valor para quem produz, para quem compartilha da mesma identidade territorial e para turistas, devido aos inúmeros significados que pode carregar.

Muitos comerciantes e empresários de destinos turísticos não compreendem que os viajantes que gostam de comida e bebida

querem experimentar o patrimônio culinário local. Não queremos sentar-nos num café ou restaurante que se assemelhe a um restaurante de nossa terra, onde nos oferecem comidas e bebidas com o mesmo aspecto e sabor das que podemos comprar em casa (Wolf, 2024, p. 14).

A construção de novas identidades no mundo do turismo cria nomes para os produtos do grupo de Alimentos e Bebidas (A&B), valorizando em excesso a cultura internacional, segundo a qual adjetivar pratos, nomes de negócios com palavras em Inglês é sinônimo de valor. As denominações estrangeiras estão cada vez mais presentes nos hotéis, em sua gastronomia, “um atestado de inferioridade cultural, para um povo que deseja se emancipar” (Yázigi, 2001, p. 291). Neste sentido, Wolf (2024) aborda sobre o design padrão dos estabelecimentos de A&B ao redor do mundo: “Podemos estar em Nova Iorque, Bombaim, Bangucoque ou São Paulo, e o café ou restaurante terá quase o mesmo aspecto” (2024, p. 14).

É sobre viajar para diversos lugares do continente esperando encontrar sempre o mesmo tipo de comida, comendo sempre os mesmos hambúrgueres. Em contrapartida a isso, é necessário perceber a alma de cada lugar, superando o colonialismo cultural que se instala nas identidades (Yázigi, 2001).

Ainda assim, muitas pessoas carregam o desejo de descobrirem a origem dos alimentos de sua região, novos alimentos e preparações alimentares. O turismo tem o poder de promover o desenvolvimento de uma localidade e a gastronomia é um de seus atrativos (Stanley; Stanley, 2015). O conceito de turismo gastronômico é uma vertente do turismo cultural que se relaciona com o modo de saber fazer do alimento. A esse respeito, Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009, p. 181) esclarecem:

O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

A relação entre gastronomia e turismo é uma parceria enriquecedora, capaz de impulsionar o desenvolvimento econômico, preservar a cultura alimentar e estimular novas experiências. Ao explorar os sabores e as tradições de um lugar, os turistas se conectam mais profundamente com a cultura local, criando novas memórias afetivas ou se conectando com antigas.

O livro *Food Tourism: A Practical Marketing Guide* traz o conceito de comida como produto turístico e como experiência, sendo os destinos turísticos são

promovidos com a união da gastronomia e práticas de marketing eficazes que podem servir como estratégia de posicionamento de destino para atrair turistas. É utilizado o termo *'food tourism'* ao invés de *'culinary tourism'*, pois visam uma abordagem inclusiva, no qual o turismo gastronômico pode ocorrer tanto em uma fazenda para compra de queijos locais, como em um restaurante estrelado para um jantar especial (Stanley; Stanley, 2015).

Para Wolf (2024), o setor continua a mudar, sendo a *World Food Travel*, a maior associação mundial em turismo gastronômico, ela traz uma definição de turismo gastronômico (*food tourism*) atualizada. Visto que muitos profissionais, acadêmicos apresentam diversas definições para turismo alimentar, turismo culinário e turismo gastronômico (*food tourism, culinary tourism and gastronomy tourism*). Desde 2018 foi definido que:

O Turismo Gastronômico é o ato de viajar para provar um destino, a fim de obter uma compreensão do mesmo. A nossa definição inclui tanto os viajantes que gostam de bebidas como os que gostam de comida. Inclui visitantes de quintas, bem como aficionados gourmet e engloba quase duas dúzias de setores de atividades industriais diferentes. Também consideramos “viajantes” gastronômicos os residentes locais que visitam outros bairros (Wolf, 2024, p. 8).

A comida é única e pode ser a atração por si só, sendo a motivação primária para uma viagem, ou uma atração secundária, como um lanche servido em um passeio de ônibus. “O turismo gastronômico é um dos setores do turismo de crescimento mais rápido do mercado turístico e abrange muitos aspectos da indústria gastronômica e turística” (Stanley; Stanley, 2015, p. 7)³.

Como afirma Richards (2002), apontando o turismo gastronômico como um dos mais promissores, capaz de dominar a economia do futuro, a comida é, em sua maioria das vezes, fator chave na escolha dos destinos turísticos. Ao longo dos anos foram sendo desenvolvidos diversos estilos e gostos gastronômicos, buscando-se inovar na combinação de ingredientes, técnicas, ainda que alguns turistas considerem a alimentação como uma necessidade e não uma atividade de lazer (Richards, 2002).

Para desenvolver estratégias eficazes de promoção ao turismo com enfoque em tradições culturais culinárias, em 2003 a *World Food Travel Association* (WFTA), organização sem fins lucrativos, foi fundada. No site da ONG é possível acessar

³ Tradução livre da autora: “*Food tourism is one of the fastest growing sectors of the tourist market and covers many aspects of the food and tourism industry*”.

gratuitamente o Relatório Anual da Indústria de Turismo Gastronômico em 4 idiomas: inglês; espanhol; francês e português, abrangendo as tendências e desenvolvimentos do setor de turismo em A&B. O setor do turismo gastronômico pode ser dividido em 3 setores: viagens & hospitalidade; alimentos & bebidas e outros (Quadro 3).

Quadro 3 - Setores do Turismo Gastronômico

Viagens & Hospitalidade	Alimentos & Bebidas	Outros
<ul style="list-style-type: none"> - Atividades culinárias; - DMOs (Organização de Gestão de Destino); - Guias Turísticos; - Conselhos de turismo; - Alojamentos; - Transporte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fazendas - Supermercados - Produtores; - Escolas e aulas de culinária; - Eventos de A&B; - Varejo e mercearia; - Restaurantes, Bares, Cafés etc.; - Distribuidores: importadores e exportadores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Governo; - Mídia; - Plataformas Tecnológicas; - ONG's; - Fornecedores; - Consumidores.

Fonte: Wolf, 2024. Adaptado pela Autora.

O turismo gastronômico permite que se aproveite produtos alimentares e bebidas de uma região, criando um forte sentido regional, onde se é possível: aumentar o número de visitantes, aumentar a equidade de marca do destino, até aumentar a procura de exportação. Ele gera benefícios econômicos, mas também tem custos, como aumento de: resíduos de embalagens, aumento do tráfego, desperdício alimentar, aumento da poluição, podendo expor constantemente os residentes às influências dos turistas (Wolf, 2004).

O respeito pelas populações locais é um dever. As identidades culturais constituem um patrimônio coletivo. A atividade turística, deve, por isso, pautar-se por um caminho onde a sustentabilidade seja uma preocupação permanente” (Cravidão, 2011, p. 39).

Dessa forma, o turismo pode cumprir diversos dos ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável), da ONU, para 2030. Alguns deles são: ODS 1 – Erradicação da pobreza; ODS 2 – Fome zero e agricultura sustentável; ODS 3 – Saúde e bem-estar; ODS 4 – Educação de qualidade; ODS 5 – Igualdade de gênero; ODS 8 – Trabalho decente e crescimento econômico; ODS 9 – Indústria, Inovação e infraestrutura; ODS 10 – Redução das desigualdades; ODS 12 – Consumo e produção responsáveis; e ODS 16 – Paz, Justiça e Instituições Eficazes (Wolf, 2004).

Um exemplo, de forma específica, na ODS 16, “O Turismo Gastronômico pode ser utilizado para promover a “gastrodiplomacia”, ou seja, a paz e a compreensão mútua através da comida e da bebida” (Wolf, 2004, p. 57).

Gagliardi (2016, p. 2) afirma que emerge uma tendência ascendente de municípios que se apoiam em elementos da matriz cultural para atrair turistas e conseqüentemente ampliar as atividades econômicas do setor terciário.

No cenário nacional, o turismo brasileiro faturou aproximadamente 95 bilhões no primeiro semestre de 2024 (Brasil, 2024d). Em agosto do mesmo ano, foi lançado o Plano Nacional de Turismo (PNT) 2024-2027, sendo que vários conselhos e associações nacionais estão envolvidos em aspectos relacionados ao turismo gastronômico. Alguns exemplos: Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL); Associação Nacional de Restaurantes (ANR); Associação Brasileira de Enoturismo (ENOTURISMO BRASIL) e Associação Brasileira de Turismo Rural (ABRATURR).

O PNT afirma o quanto a Gastronomia pode ser um forte aliado ao turismo, “[...] a potencialidade do turismo enquanto vetor de desenvolvimento aumenta quando unida a diferentes áreas, como esporte, cultura, gastronomia e meio ambiente, entre outras” (Brasil, 2024e, p. 15). Entre as principais tendências do turismo para os próximos anos, destacam-se as experiências gastronômicas como motivação principal de viagem.

Mais da metade dos viajantes considera experiências culinárias e festivais gastronômicos um ponto central de suas viagens, uma tendência que segue crescendo ao longo dos anos. Opções gastronômicas de alta qualidade, com preços mais acessíveis, seguem sendo motivadores para a escolha dos destinos e o planejamento de viagens (Brasil, 2024e, p. 33).

Por meio do turismo cultural brasileiro, realizado em diversos níveis, como turismo urbano; turismo regenerativo; turismo do sono e afroturismo, é possível encontrar a gastronomia, visto que ela é uma prática essencial para sobrevivência de todos no território.

Em nível nacional, segundo pesquisa realizada com especialistas do setor, as 12 principais tendências de 2024 para o setor do turismo são: 1) a mercantilização da autenticidade; 2) um foco hiperlocal; 3) a IA está aqui, quer se queira quer não; 4) a sustentabilidade insincera; 5) turismo de estilo de vida: a nova forma de viajar; 6) a ascensão dos destinos subestimados; 7) a diversidade continua no centro das atenções; 8) os influenciadores estão a sair de cena?; 9) a saúde e o bem-estar no

centro das atenções; 10) está quente aqui; 11) o cenário dos media sociais está a mudar; 12) a fidelização do cliente ainda vale a pena? (Wolf, 2024).

Dando um exemplo, de forma específica, no item 2 o enfoque hiperlocal com produtos alimentícios da região de origem ou da região em que se irá visitar, pode impactar significativamente na economia local. Assume-se neste aspecto, o compromisso de comprar pelo menos um produto local a cada mês, como: frutas e legumes da época; mel; ovos; queijos etc., tendo autocontrole de evitar produtos feitos por grandes indústrias multinacionais, como: batata frita; refeições prontas processadas; refrigerante (2024).

O conceito de espaço de fluxos de Castells pode ser aplicado ao turismo, visto que este setor envolve a movimentação de pessoas, informações e capital através da economia de rede global. O autor (2009, p. 501) afirma que:

[...] nossa sociedade está construída em torno de fluxos: fluxos de capital, fluxos de informação, fluxos de tecnologia, fluxos de interação organizacional, fluxos de imagens, sons e símbolos. Fluxos não representam apenas um elemento da organização social: são a expressão dos processos que dominam nossa vida econômica, política e simbólica.

Esses fluxos se movimentam através das práticas sociais, econômicas, culturais e são organizados em torno de redes que permitem a movimentação contínua de pessoas, informação, capital. No próximo tópico, será abordado como os hábitos alimentares foram influenciados pela globalização, onde a busca por alimentos globais se tornou maior.

2.3 Globalização e Hábitos Alimentares

Segundo o geógrafo Milton Santos (2001, p. 23), “A globalização é, de certa forma, o ápice do processo de internacionalização do mundo capitalista”, em que se demonstra a velocidade da aceleração contemporânea. Do mesmo modo, Garcia (2003, p. 487) afirma que “as características da globalização configuram uma sociedade universal, promovem o deslocamento de coisas, indivíduos e ideias, desenraizam e promovem uma desterritorialização generalizada” (Garcia, 2003, p. 487).

Corroborando com o pensamento de Santos, as multi facetas que envolvem o termo globalização é bem expressa no livro “A globalização e as ciências sociais”:

Uma revisão dos estudos sobre os processos de globalização mostram que estamos perante um fenômeno multifacetado com dimensões econômicas, sociais, políticas, culturais, religiosas e jurídicas interligadas de modo complexo. A globalização nas últimas três décadas parece combinar a universalização e a eliminação das fronteiras nacionais, por um lado, o particularismo, a diversidade local, a identidade étnica e o regresso ao comunitarismo, por outro, interação de modo muito diversificado com outras transformações no sistema mundial (Santos, 2002, p. 26).

De acordo com Rattner (1995, p. 74), “em retrospectiva histórica, a globalização iniciou-se no pós-guerra, com a expansão acelerada e ininterrupta da internacionalização da economia”, não envolvendo apenas aspectos econômicos, mas também aspectos políticos, ecológicos e culturais.

A alimentação, assim como a globalização, pode ser analisada sob diversas perspectivas, dentre elas: perspectiva econômica, perspectiva nutricional, perspectiva social e perspectiva cultural. Para Oliveira e Mony (1997), a adoção de uma abordagem multidisciplinar em que possam ser avaliados os diversos aspectos da alimentação se torna mais necessário para estudos que envolvam mudanças nos hábitos alimentares e modelos de consumo.

De acordo com Flandrin e Montanari (2015), os séculos XIX e XX, denominados como “época contemporânea”, são caracterizados pela revolução industrial, pelo êxodo rural, pela expansão das cidades, pelo triunfo total da economia de mercado sobre a economia de subsistência e pelo desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial.

Flandrin e Montanari (2015), relatam que foi durante este período que a globalização começou a influenciar os hábitos alimentares de maneira mais significativa, proporcionando o desenvolvimento das indústrias. Um dos aspectos principais foi a mudança na qualidade dos produtos, as farinhas que eram fabricadas de forma artesanal, acabaram por serem produzidas em grandes usinas; tiveram também os condimentos que não existiam anteriormente, alguns exemplos são: o chocolate em barra, o leite condensado ou em pó.

A prática de alimentação no meio urbano se diversificava daquela que os trabalhadores tinham quando viviam no meio rural.

[...] a tendência a uniformidade dos consumos se tornou pouco a pouco mais forte e visível seja pela multiplicação das trocas, seja pela

afirmação da indústria alimentar e das multinacionais que controlam os mercados mundiais (Montanari, 2013, p. 147).

O hábito de comer fora de casa, refletia a necessidade imposta pelo modelo de força de trabalho moderno, como afirma Medonça e Anjos (2004, p. 177-178):

[...] este fenômeno, no decorrer do século XX, tomou um impulso em função das inovações que se desenrolaram na agricultura, na indústria, nos transportes etc. e proporcionou as bases para o surgimento de um amplo espectro de restaurantes, serviços de entrega de comida pronta e mais uma infinita variedade de opções oferecidas para efetuar refeições longe de casa. O hábito de efetuar uma refeição fora de casa tornou-se mais comum para uma ampla parcela da população, especialmente da classe média urbana. O ato de comer fora no Brasil encontra-se associado a essas transformações, presentes na sociedade de modo geral e vislumbradas no crescimento urbano, na expansão industrial, na incorporação da mão-de-obra feminina no mercado de trabalho etc., mudanças presenciadas especialmente a partir da década de 1950.

Garcia (1997, p. 466) aponta que “o meio urbano afeta a estrutura da alimentação e provoca uma reorganização de valores e práticas que, certamente, terão implicações no padrão alimentar. As pressões exercidas pelo meio urbano delineiam novas práticas que vão sendo incorporadas com resistência pelos comensais urbanos”. Flandrin e Montanari (2015) abordam que a alimentação se tornou um mercado de consumo de massa, sendo cada vez menos assimilada ao lar, isto é, à cozinha. Franco (2004, p. 237) confirma que:

O próprio ritmo da vida passou a exigir refeições mais simples. A indústria de alimentos, cuja produção é objeto de intenso comércio internacional, contribuiu de maneira decisiva para maior intercâmbio de padrões de alimentação.

A partir da Revolução Industrial o homem conseguiu atingir seu objetivo de ter o controle parcial sobre a produção dos alimentos, voltando-a para seu interesse, não mais pensando em questões de sazonalidade ou especificidades de cada território. Então, quem tem poder aquisitivo pode consumir um produto de origem muito distante do local em que vive, pois o produto encontra-se disponível na prateleira do supermercado. Como confirma Montanari (2013, p. 147), “Todos os italianos, todos os europeus hoje consomem coca cola, suco de laranja, bife com batata frita, massa, arroz e centenas de outras coisas”.

Com a globalização, o capitalismo se consolidou como sistema econômico dominante. O capitalismo pode ser caracterizado como um modo de produção. A produção é um processo social complexo que envolve “[...] a natureza, a natureza modificada pelo homem, a natureza produzida pelo homem e a própria natureza humana [...]” (Castells, 2009, p.52), o produto gerado a partir do processo produtivo pode ser utilizado como consumo ou como excedente, este excedente é dominado para controle do capital, visando a maximização dos lucros.

Montanari (2013) aponta o paradoxo que a globalização cria, de um lado facilita o acesso a uma variedade maior de alimentos, e de outro lado, também pode levar à perda de tradições culinárias locais devido a homogeneização cultural, em que alimentos e práticas culinárias se espalham globalmente.

O fácil acesso ocorre devido a importações de produtos alimentícios industrializados, como afirma Garcia (2003, p. 485-486):

No início da década de 90, com a abertura de mercado, houve um crescimento considerável nas importações de alimentos no Brasil [...] os alimentos congelados, um exemplo de produtos que poupam serviço e facilitam o trabalho doméstico, cresceram 126% no período de 1990 a 1996 (totalizando em 1996 uma produção de 46.141 toneladas).

A necessidade por praticidade na vida urbana faz com que o consumo de congelados e fast-foods aumentem a cada dia. “A comodidade da utilização desempenha um papel determinante” (Flandrin; Montanari, 2015, p. 850).

As mudanças nas práticas alimentares da sociedade em geral foram diversas, como afirma Franco (2004, p. 239-240):

O fast-food não pode ser considerado, como querem alguns, mero indício de regressão gastronômica, pois apresenta um aspecto funcional inegável: satisfaz a necessidade atual de rapidez e responde à demanda de relações impessoais decorrentes da cultura urbana e de seu ritmo. Sua proliferação se explica também pela emancipação e autonomia financeira da juventude, pela distância entre a casa e os locais de trabalho, estudo e lazer, bem como pela dessacralização da refeição em família na sociedade pós-industrial. Além disso, para o jovem, comer fora é símbolo de independência.

O fast-food não é consumido pelos clientes somente por motivos de comodidade, mas também pelos quesitos que envolvem seu sabor, textura, preço, higiene e regularidade do serviço (Flandrin; Montanari, 2015).

A maior parte dos consumidores urbanos estão envolvidos em uma corrente tecnológica, industrial e funcional, sendo que dois processos estão em ação na alimentação moderna: a funcionalidade e o prazer. A partir de 1960, espalham-se os supermercados, ocorre a distribuição em grande escala da produção agroalimentar e muitos produtos recebem elevados investimentos publicitários (2015).

3 MATERIAL E MÉTODO

Nesta seção são apresentados o material e os procedimentos metodológicos para o desenvolvimento desta dissertação. O método científico é o que torna o conhecimento científico confiável, sendo possível avaliar sua verificabilidade (Gil, 1999). De acordo com Dihel e Tatim (2004, p. 47) classifica-se metodologia como:

[...] o estudo e a avaliação dos diversos métodos, com o propósito de identificar possibilidades e limitações no âmbito de sua aplicação no processo de pesquisa científica. A metodologia permite, portanto, a escolha da melhor maneira de abordar determinado problema, integrando os conhecimentos a respeito dos métodos em vigor nas diferentes disciplinas científicas.

A área de Ciências Sociais em sua história demonstra uma certa disputa entre as duas posições, quantitativo e qualitativo, porém:

Nas últimas décadas, contudo, a rivalidade deu lugar à colaboração e à busca de uso casado ou, mesmo, simultâneo de técnicas qualitativas e quantitativas, admitindo-se que ambas contribuem, de maneiras diferentes, mas complementares, para a compreensão dos fenômenos sociais. Assim, a perspectiva contemporânea dominante na sociologia é de conciliação e complementaridade entre as duas metodologias (Alonso, 2016, p. 8).

Os autores Berg (2004), Raupp e Beren (2003) e Godoy (1995) afirmam que o método qualitativo é aquele em que o pesquisador precisa conhecer de forma ampla o fenômeno, sendo preciso se preocupar com todo o processo e não só com o resultado. Creswell (2010) aponta que no método qualitativo é possível compreender em detalhe o problema e/ou questão, em seu próprio contexto, frente a variáveis imensuráveis. Neste tipo de pesquisa a postura do pesquisador diante do meio é um instrumento chave. Estando em seu habitat natural – a coleta de dados é feita no campo onde os participantes vivenciam a problemática a ser estudada, podendo ser por meio de documentos, observações ou entrevistas.

A pesquisa exploratória procura aprimorar uma ideia ou intuição que o pesquisador possa ter, a partir da qual as hipóteses são criadas no decorrer da ação e não antes do estudo começar. Às vezes é necessário realizar um novo estudo para respondê-las. Ela também é importante quando o pesquisador está trabalhando com a definição do seu problema e objetivos de pesquisa, para familiarização do mesmo,

podendo incluir: levantamento bibliográfico, análise de exemplos similares, estudos de caso, entre outras técnicas (Vergara, 1998).

A pesquisa descritiva tem como objetivo descrever um determinado fenômeno (Gil, 2007). Triviños (1987) afirma que a pesquisa descritiva exige do pesquisador uma série de informações sobre seu objeto de pesquisa, para descrever os fenômenos de determinada realidade. A pesquisa de campo, segundo Gonçalves (2001, p. 61):

A pesquisa de campo é o tipo de pesquisa que pretende buscar a informação diretamente com a população pesquisada. Ela exige do pesquisador um encontro mais direto. Nesse caso, o pesquisador precisa ir ao espaço onde o fenômeno ocorre, ou ocorreu e reunir um conjunto de informações a serem documentadas [...].

Na pesquisa de campo, o pesquisador realiza uma investigação empírica no local onde ocorre o fenômeno que pretende estudar para entender seu contexto real sem controle de possíveis eventos (Vergara, 1998).

Por se constituir em uma pesquisa de caráter exploratório-descritivo centrada na área do Planejamento Urbano e Regional, parte do campo de conhecimento das Ciências Sociais Aplicadas, a partir da definição do tema a ser estudado esse relatório de qualificação de dissertação se apoiou no desenvolvimento das seguintes etapas metodológicas (Figura 1): seleção da área de estudo; revisão de literatura e elaboração do referencial teórico; coleta e análise de dados socioeconômicos e históricos do município de Caçapava; realização de observação participante e produção de projeto cultural

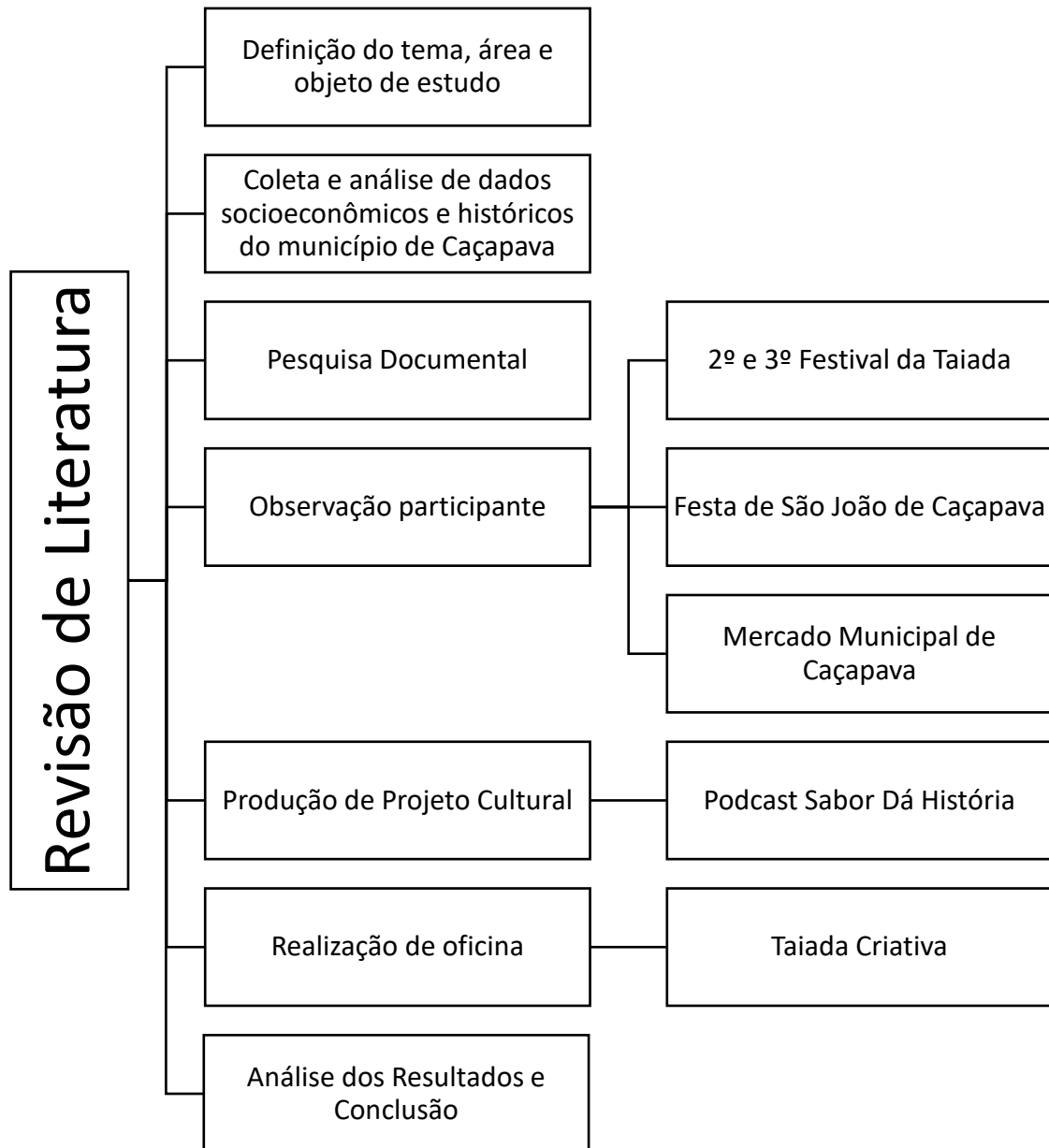
3.1 Definição do tema, área e objeto de estudo

A definição do tema se deu em duas etapas: a primeira foi anterior a admissão da autora no PPGPLUR, ainda no ano de 2022 e a segunda já como mestranda do mesmo Programa no ano de 2023.

No segundo semestre de 2022 na condição de aluna especial, a autora cursou duas disciplinas no PPGPLUR. Na disciplina “Formação Histórica do Território Brasileiro”, como método avaliativos, foi solicitado aos alunos a elaboração de um artigo que tivesse relevância com os autores trabalhados em sala, como Sérgio Buarque de Holanda com o livro Raízes do Brasil. O artigo escrito, não publicado, teve

como título: “A fabricação do doce regional Taiada como bem imaterial municipal de Caçapava, parte da cultura e identidade local”.

Figura 1 - Fluxograma de Atividades



Fonte: Elaborado pela Autora, 2024.

Na disciplina de Metodologia Aplicada ao Planejamento Urbano e Regional a autora iniciou o processo de reflexão sobre as possibilidades de uma análise sobre patrimônio cultural imaterial no contexto do Planejamento Urbano e Regional.

Ainda durante a realização das disciplinas, a autora teve a oportunidade de se aproximar de forma espontânea de um evento realizado no dia 22 de setembro de 2022 na cidade de Caçapava. O evento intitulado “1º Festival da Taiada” contou com

a participação de um importante produtor do doce o Sr. Paulo Donizete Favorino, consolidando ainda mais o interesse da autora em discutir a doce Taiada como forma de expressão da cultural local.

À medida que se construía o pré-projeto de pesquisa, que seria apresentado em fevereiro de 2023, para a candidatura à admissão ao programa, as leituras de autores condizentes com a área de estudo foram dando base para estabelecer a ligação entre a área de planejamento urbano e regional com a área de atuação profissional da autora na gastronomia e com a temática em questão, cuja discussão encontra-se inserida em duas linhas de pesquisa do Programa: “Planejamento, Políticas Públicas e Estruturação do Espaço” e “Planejamento, espaço e cultura”.

Localizado na RMVPLN, Caçapava tem como uma das suas principais referências culturais o doce da Taiada. A preservação do modo de saber fazer do doce vem ganhando força política no município. Dados da Prefeitura de Caçapava colocam o doce como um elemento cultural da culinária local que pode ser utilizado para o incremento das atividades turísticas.

3.2 Revisão de literatura

O levantamento bibliográfico e a elaboração do referencial teórico percorreram todas as etapas de elaboração desta dissertação. Em uma pesquisa acadêmica, tal como aponta Triviños (1987, p. 103) “a existência de uma teoria [...] prova o estado de amadurecimento da ciência social em foco de determinada pesquisa”. A fim de dar o aprofundamento necessário à discussão, elaborou-se um referencial teórico consistente acerca de questões relacionadas ao tema da dissertação tais como: Hábitos alimentares; Culinária tradicional; Patrimônio cultural imaterial; Turismo gastronômico; Políticas públicas e Globalização, utilizando para isso, importantes autores como: Massimo Montanari, Milton Santos, Rogério Haesbaert, entre outros.

Foram utilizados também bases como Google Acadêmico e Periódico Capes, além de buscas em sites relacionados como UNESCO, IPHAN, WFTA e site oficial da Prefeitura Municipal de Caçapava.

3.3 Coleta e análise de dados socioeconômicos e históricos do município de Caçapava

A coleta de dados socioeconômicos sobre o município de Caçapava, foi realizada no site do IBGE e seus sistemas, como o SIDRA – Banco de tabelas Estatísticas e em livros físicos na biblioteca municipal da cidade de Caçapava.

A montagem de quadros e a apresentação de valores que pudessem situar o município de Caçapava no que se refere aos aspectos socioeconômicos frente aos demais municípios da RMVPLN demandaram tempo, pois os dados não dialogavam entre si, apresentando diferentes datas. Para tanto, foi necessário um trabalho minucioso de coleta e comparação de informações relacionadas ao PIB total, sua distribuição por setores da economia e de PIB per capita Municipal. A pesquisadora dedicou-se à coleta e à equiparação dos anos, utilizando as estimativas do IBGE de 2021. A ausência de dados para além da população residente, referente ao ano de 2022, obrigou o uso de estimativas populacionais do IBGE de 2021, visando obter uma representação o mais fiel possível do município.

3.4 Realização de Pesquisa documental

A pesquisa documental foi realizada a partir da consulta de documentos, como jornais e revistas regionais; panfletos e registros da prefeitura municipal de Caçapava que incluem receitas, documentário, pesquisa histórica, cartilha e folder (Quadro 4). O conteúdo desses documentos foi de suma importância para a composição dos resultados da quarta seção, sendo que alguns conteúdos mostram como o doce Taiada era parte da cultura local, bem valorizado, com número de vendas altos e como estão as políticas públicas atuais para sua salvaguarda.

A busca de documentos históricos se deu a partir de visitas à Biblioteca Pública Edgard Portes – localizada no Espaço de Educação Cultural e Inovação Ruy Barbosa em Caçapava –, bem como ao Espaço Cultural “De Já Hoje” cuja responsável é a Sra. Darcy Breves, reconhecida professora da Língua Portuguesa e Folclorista da cidade.

Informações e documentos históricos também foram encontrados em plataformas de pesquisa online, como: *Wayback Machine* (Jornal O Vale), Jornal Diário do Litoral e Revista 39⁴.

⁴ Não foi encontrada nenhuma publicação histórica sobre a Taiada na Hemeroteca Digital Brasileira.

Ao todo, foram encontrados oito jornais e revistas regionais que fazem menção ao doce Taiada em uma de suas matérias: (1) Vale Paraibano (Anexo D); (2) Interior (Anexo E); (3) Gazeta Regional (Anexo F); (4) O Vale – digital (Anexo G); (5) Paladar (Anexo H); (6) + Cultura – TCC (Anexo I); (7) Diário do Litoral – digital (Anexo J) e; (8) Revista 39 - digital (Anexo K).

No que se refere à Panfletos, foram encontrados dois: (1) ChocoTour Nestlé (Anexo L) e (2) Região turística Rios do Vale (Anexo M).

No total foram encontrados seis registros⁵ realizados pela Prefeitura Municipal de Caçapava: (1) Receitas típicas de Caçapava (Anexo N); (2) Documentário “Da Doce Taiada à Marvada Cachaça”⁶; (3) Pesquisa histórica: Taiada (Anexo O); (4) Cartilha Turismo Legal (Anexo P) e; (5) Folder Turismo Caçapava – Mapa Turístico de Caçapava (Anexo Q).

Quadro 4 - Pesquisa documental

Jornais e Revistas Regionais (08)			
ValeParaibano 13/04/1997	Interior 13/06/1999	Gazeta Regional 21/03/2003	O Vale (digital) 23/08/2011
Paladar nº 309 24/08/2011	+ Cultura (TCC) Novembro 2013	Diário do Litoral (digital) 04/12/2024	Revista 39 (digital) Setembro/2024
Panfletos (02)			
ChocoTour Nestlé 2023	Região turística Rios do Vale 2023		
Registros da prefeitura municipal de Caçapava (05)			
Receitas típicas de Caçapava 09/2006	Documentário: “Da Doce Taiada à Marvada Cachaça” 2011	Pesquisa histórica: Taiada s/data	Cartilha Turismo Legal 2023
Folder Turismo Caçapava – Mapa Turístico de Caçapava 2023			

Fonte: Elaborado pela Autora, 2024.

3.5 Realização de observação participante

Parte importante desta pesquisa, é a realização da técnica de observação participante. Como afirma Yin (2001), o pesquisador pode assumir diversas funções

⁵ Optou-se por denominar esta classe de registros devido à variedade (receitas, documentário, pesquisa histórica, cartilha e folder) de materiais encontrados.

⁶ O documentário pode ser assistido, no canal do Youtube, no seguinte link: <https://www.youtube.com/watch?v=iqWOPz0PqMA&t=4s>.

dentro de um estudo de caso, participando dos eventos estudados, e por meio da observação participante tem a oportunidade de perceber a realidade do ponto de vista interno.

Valladares (2007, p. 154) afirma que “A observação participante implica saber ouvir, escutar, ver, fazer uso de todos os sentidos”. Desta forma, o pesquisador vivencia a realidade pesquisada. Para Lakatos (2010),

[...] a observação é uma técnica de coleta de dados para conseguir informações e utiliza os sentidos na obtenção de determinados aspectos da realidade. Não consiste apenas em ver e ouvir, mas também em examinar fatos ou fenômenos que se deseja estudar (p. 173).

A observação participante é importante para que o pesquisador possa participar do evento estudado, mas exige um esforço no campo para que não haja manipulação dos eventos por parte dele com possíveis pontos de vistas tendenciosos ou falta de tempo para anotações (Yin, 2001).

A observação participante foi realizada em quatro momentos: 2º Festival da Taiada (2023), 3º Festival da Taiada (2024), Festa de São João de Caçapava (2023) e Mercado Municipal de Caçapava (2023 e 2024).

Utilizou-se caderno (Figura 2) e folhas de fichário como Diário de Campo, instrumentos fundamentais para coleta de dados e registro organizado dos momentos observados, proporcionando uma visão detalhada do objeto central desta pesquisa.

Figura 2 - Diário de Campo



Fonte: Acervo pessoal, 2023.

Como afirma, Queiroz et al. (2007, p. 279) “Os dados devem ser registrados imediatamente no diário de campo, para não haver perda de informações relevantes e detalhadas sobre os dados observados [...] sugere-se o uso de recurso de filmagens, fotos [...]”. Durante o trabalho de campo, a autora dedicou-se intensamente aos registros, variando entre anotações escritas, registros fotográficos e de vídeos, os quais podem ser vistos na Figura 3. Os registros fotográficos foram feitos com máquina fotográfica Nikon D3200.

Mediante observação participante, com registro de dados e imagens, tornou-se possível entender as estratégias de compra e venda dos produtores, estratégias de divulgação aplicadas pelo turismo regional, bem como compreender o quão complexo e único é o modo de saber-fazer do doce.

Figura 3 - Fotografias tiradas no 2º Festival da Taiada: (a) Autora fotografando o modo de preparo da taiada e; (b) Tacho pronto para ser tirado do fogo.



Fonte: Acervo pessoal, 2023.

3.6 Produção de projeto cultural com temática relacionada a culinária tradicional

Em outubro de 2023 a Secretaria Municipal de Cultura e Turismo da Prefeitura de Caçapava publicou o Edital nº 19/SMCT/2023 referente a uma chamada pública para seleção de projetos voltados à outras áreas culturais respondendo ao artigo 8º -

Lei Paulo Gustavo, sendo uma das categorias culturais o tema patrimônio material e imaterial (Caçapava, 2023a).

Os critérios envolvidos para inscrição no edital foram: apresentação do projeto por meio de escrita e vídeo de apresentação, indicação de espaço para realização, público-alvo, objetivo do projeto, justificativa do projeto, ações do projeto, plano de divulgação, cronograma de execução, orçamento detalhado, ficha técnica com a relação dos participantes além do proponente, currículo dos participantes, histórico de realizações do proponente, detalhamento da proposta de contrapartida e detalhamento do plano de acessibilidade.

A seleção dos projetos consistiu em análise dos projetos por uma comissão formada por três especialistas/profissionais com experiência em qualquer uma das áreas/setores da cultura, em duas etapas: (1) análise de mérito cultural dos projetos: realizada por comissão de seleção e; (2) habilitação: análise dos documentos do proponente.

No edital poderiam se inscrever qualquer agente cultural residente há mais de dois anos no município de Caçapava, e que tivesse como objetivo a realização de atividades artísticas e/ou culturais. Após leitura do edital, a autora elaborou um projeto que pudesse contribuir para a evolução desta dissertação e aprofundamento no tema, assumindo a posição de agente cultural e preponente responsável pela inscrição do projeto. A idealização do podcast surgiu como uma oportunidade de estender os temas tratados nesta dissertação, e sua proposta esteve diretamente vinculada aos objetivos centrais desta pesquisa, contribuindo, assim, para que o conhecimento sobre os bens culturais imateriais de Caçapava se tornasse mais acessível e sua visibilidade aumentasse cada vez mais.


Os melhores 22 projetos foram selecionados pela Secretaria de Cultura e Turismo sendo destinados a cada um o valor de R\$10.100,00 para o seu desenvolvimento. Neste contexto, em 29/11/2023 o projeto intitulado “podcast Sabor Dá História”⁷ foi habilitado para ser desenvolvido e a preponente recebeu o valor de R\$10.100,00 (Anexo C) no dia 19/02/2024 para dar andamento ao projeto (Caçapava,

⁷ O nome Sabor dá história, com acento agudo no “da”, simboliza que a história tem muito sabor. O nome surgiu em uma conversa com a Pâmela Sabrina, com objetivo de criar uma identidade única ao podcast, remetendo o sabor das memórias que contam a história dos patrimônios culinários do município de Caçapava.

2023b). Dentre os 22 projetos classificados, o Podcast Sabor Dá História ocupou o 6º lugar (Figura 4).

A autora acompanhou todas as etapas realizadas pelos outros participantes. Ao todo, o projeto contou com sete participantes. As respectivas funções dos participantes podem ser vistas no Quadro 5.

Figura 4 - Classificação do Projeto Sabor dá História

 Município de Caçapava --- Estado de São Paulo ---				
RESULTADO FINAL DAS PROPOSTAS HABILITADAS NO EDITAL Nº 19/SMCT/2023 – CHAMADA PÚBLICA PARA SELEÇÃO DE PROJETOS – OUTRAS ÁREAS CULTURAIS – ARTIGO 8º - LEI PAULO GUSTAVO				
A Prefeitura Municipal de Caçapava, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, torna público a relação final das propostas habilitadas após etapas concluídas de ressalvas e entrega de documentação, conforme publicação de 15/12/2023.				
Segue a relação final dos habilitados que serão contemplados após a devolução do Termo de Execução Cultural digitalizado, assinado e com firma reconhecida.				
PROJETOS 10.100,00 MIL				
CLASSIFICAÇÃO	PROPONENTE	PROJETO	SITUAÇÃO	PENDÊNCIA
6º	ÉRICA – DENISE ÉRIKA DOS SANTOS	“SABOR DÁ HISTÓRIA” – (Patrimônio Imaterial)	Habilitada	Entregar termo assinado e reconhecido firma até 21/12/2023

Fonte: Caçapava, 2023b. Adaptado pela autora.

Quadro 5 - Relação dos participantes do projeto Sabor dá História

Nome	Função
Denise Érika dos Santos	Gerenciamento do projeto, administrativo, criação de roteiro, coladora de cartazes, palestrante, fotógrafa e entrevistadora
Rafael Fernandes de Azevedo	Criação da vinheta
Tania dos Santos Almeida	Recepção dos entrevistados e <i>coffee break</i>
João Pedro de Campos Paula	Criação de Logomarca, Redes Sociais e Posters Físicos
Bárbara Piredda Coelho	Videomaker e entrevistadora
Emanuelle de Assis Gonçalves	Criação de roteiro, fotógrafa e entrevistadora
Pâmela Sabrina Barbosa Bento	Criação de roteiro, fotógrafa e entrevistadora

Fonte: Elaborado pela Autora, 2024.

A parte administrativa contou com ajuda da contadora Letícia Martins – funcionária na empresa Amaury Contábeis – para emissão de RPA (recibo de pagamento autônomo). A gravação ocorreu no estúdio Caçapava ON – produtora e mídia local – localizado na Rua José de Moura Resende, nº 627, Bairro Vera Cruz. O

responsável pelo local, Eronildes Sousa dos Santos, contribuiu de forma significativa para que as gravações tivessem um bom resultado.

Para criação da identidade visual do projeto, foram realizadas algumas reuniões via Google Meet. As etapas para criação da identidade visual foram: briefing (coleta e imersão), planejamento (sintetização da coleta e imersão), aprovação (planejamento), criação (desenvolvimento), aprovação e entrega. A criação de uma identidade visual atrativa, visava o alcance do público jovem, para que houvesse conhecimento da história dos bens culturais imateriais culinários de Caçapava por parte deles.

Durante o processo, uma das principais perguntas norteadoras foi: Quais elementos visuais representam a região do Vale do Paraíba e sua culinária? A partir disso, o artista João Pedro de Campos Paula desenhou as letras à mão para transmitir um estilo artesanal, descontraído e jovem. O logotipo (Figura 5) tem forma circular, posicionando o nome do *podcast* dentro de uma colher, remetendo as antigas colheres de pau presentes na doçaria tradicional. As letras têm contraste de espessura e são geométricas, mantendo a simplicidade e facilidade na leitura, para estar ao alcance de todos. Ao fundo, as montanhas representam o Vale do Paraíba, conectando-se a base.

Figura 5 - Variações do logotipo: (a) Estampa para camiseta e; (b) Primeiro post do Instagram; (c) Logotipo principal utilizado no ícone da página do Instagram, Youtube e SoundCloud e; (d) Arte do episódio 2.



Fonte: Elaborado pela Autora (2024).

O projeto Sabor dá História é um *podcast* que visa divulgar e valorizar a diversidade dos patrimônios imateriais culinários do município de Caçapava. Iniciado no mês de março de 2024 com conclusão prevista para fevereiro de 2025, o *podcast* conta a história das tradições culinárias e culturais de Caçapava e suas conexões com o território e identidade do povo caçapavense em 4 episódios. Os temas abordados são: (1) Herança indígena: Moquecas de Caçapava; (2) Sou taiada com orgulho!; (3) “Bolinho de prima”: a estrela da festa de São João e (4) A tradição cultural nos doces da Tia Vilma.

Os episódios foram planejados para terem duração de até 1 hora. No Quadro 6, encontra-se uma relação de cada episódio, seus respectivos entrevistadores, data da gravação, data da publicação e tempo de duração.

Quadro 6 - Informações dos episódios

Episódio	Entrevistador(a)	Data da gravação	Data da publicação	Tempo de duração
Introdução	Denise Érika dos Santos	22/10/2024	29/10/2024	5min25s
Herança indígena: Moquecas de Caçapava	Denise Érika dos Santos e Bárbara Piredda Coelho	02/07/2024	02/11/2024	39min36s
Sou taiada com orgulho!	Denise Érika dos Santos e Bárbara Piredda Coelho	19/06/2024	04/11/2024	43min39s
“Bolinho de prima”: a estrela da festa de São João	Denise Érika dos Santos e Pâmela Sabrina Barbosa Bento	20/09/2024	18/11/2024	60min7s
A tradição cultural nos doces da Tia Vilma	Denise Érika dos Santos, Emanuelle de Assis Gonçalves e Pâmela Sabrina Barbosa Bento	20/05/2024	02/12/2024	53min10s

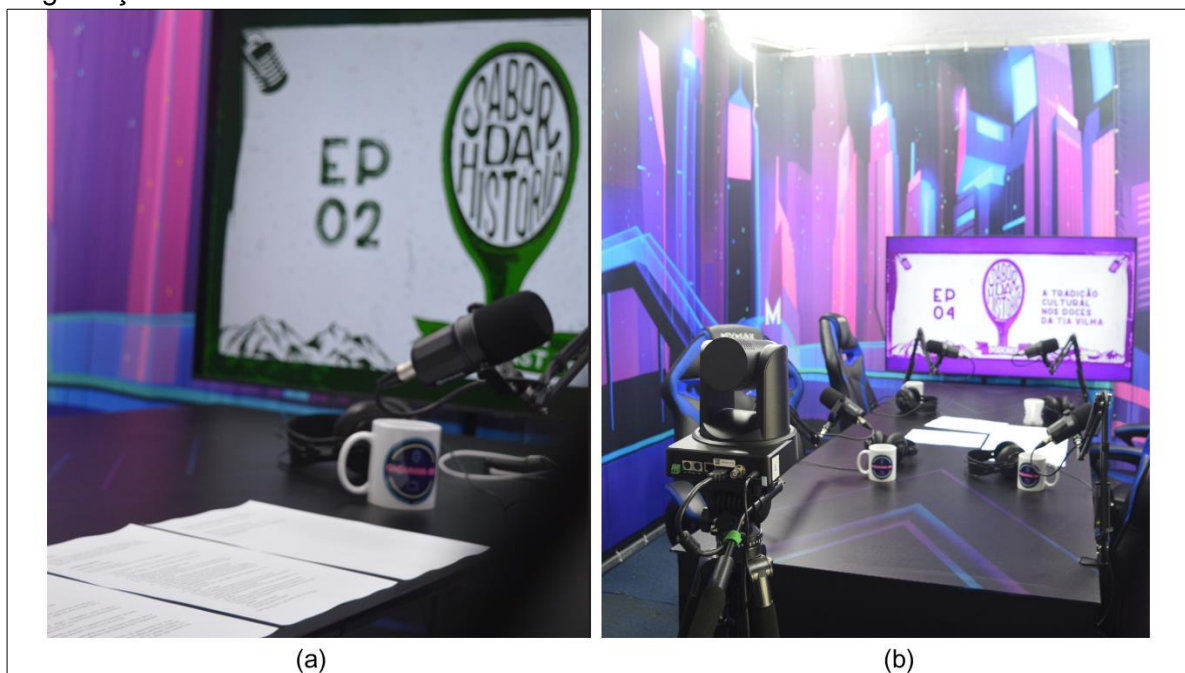
Fonte: Elaborado pela Autora, 2024.

Os roteiros (Figura 6) foram desenvolvidos pela autora em parceria com Pâmela Sabrina Barbosa Bento e Emanuelle de Assis Gonçalves. Criou-se um padrão para desenvolvimento dos 4 roteiros: introdução, apresentação dos convidados, início das perguntas do bate-papo e agradecimentos. O objetivo era manter a conversa livre e natural, sem se limitar apenas às perguntas inicialmente planejadas.

Ressalta-se que dos quatro episódios produzidos, o de número 2 “Sou taiada com orgulho!” e o de número 4 “A tradição cultural nos doces da Tia Vilma” foram os mais representativos da temática trabalhada nesta dissertação. Ambos os podcasts foram gravados com a devida autorização dos entrevistados(as) – por meio de Termo

de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndices F e G) –, e, posteriormente, transcritos (Apêndices H e I).

Figura 6 - Estúdio de gravação: (a) roteiro sobre a mesa e; (b) ajustes finais no estúdio antes da gravação.



Fonte: Elaborado pela Autora (2024).

O episódio de número 2, “Sou taiada com orgulho!” expressa muitas das questões que norteiam essa pesquisa. As perguntas presentes no roteiro deste episódio foram: (1) Qual sua idade? Você já exerceu outra profissão além da fabricação da taiada?; (2) Como tudo começou? Com quem você aprendeu a fazer a taiada? Desde quando você produz?; (3) Quais desafios você enfrentou desde que começou a produzir taiada?; (4) O modo de fazer taiada mudou ao longo do tempo?; (5) Contraponto do artesanal e industrial: Como produtor artesanal de um doce tão característico da cidade, como você percebe a industrialização deste tipo de doce?; (6) Qual significado de produzi taiada para além de uma atividade comercial (fonte de renda)? O que isso impacta em você?; (7) Você acha importante transmitir isso para próxima geração? (sua filha); (8) Em Caçapava somente você produz? Você conhece mais alguém que produz artesanalmente? (falar da importância deste conhecimento ser passado para frente); (9) Você já ouviu falar do Sr. José Ramos? Ele tem parentesco com a sua família?; (10) Onde você vende?; (11) Você conhece a faixa etária do público que consome a taiada?; (12) Em que medida o poder público atua para preservação deste patrimônio imaterial? Você observa promoção de eventos?;

(13) Vocês tem espaço na festa tradicional São João que acontece no mês de junho?; (14) Existem períodos durante o ano que o consumo de taiada é maior?; (15) Quantas taiadas você vende semanalmente ou mensalmente?; (16) Taiada derivada rapadura? Como se faz taiada? Precisa ter algo especial?; (17) Que gosto tem taiada?; (18) Existe variações da taiada?

Com duração de 43 minutos, o episódio 2 constituiu em um bate papo realizado no dia 19/06/2024 e publicado no dia 04/11/2024, no período da tarde com o Sr. Paulo Donizete Favorino, um dos principais responsáveis pela fabricação e manutenção da tradição do saber fazer do doce Taiada em Caçapava, podendo ser visto no link⁸, disponível tanto em versão de videocast, pelo streaming Youtube, e em versão podcast, pelo streaming SoundCloud. O projeto conta com página no Instagram: @podcast.sabordahistoria, principal ferramenta de divulgação do projeto. Outro plano de divulgação foi através de cartazes impressos com código QR code colado em escolas, faculdades, postes, praças e parques da cidade.

Como esclarecido, o episódio 4⁹ “A tradição cultural nos doces da Tia Vilma”, também se relaciona com a temática em questão. Com duração de 53 minutos, contou com a participação da Vilma Berti de Souza (77 anos) e sua neta mais velha Juliana Rodrigues de Souza (25 anos).

O projeto exigiu uma retribuição pelo financiamento do projeto com recursos públicos por meio de uma ação. A contrapartida deveria garantir amplo acesso da população ao produto cultural gerado com apoio do programa. Desta forma, como parte do projeto em 2025 serão realizadas duas palestras em uma escola pública do município de Caçapava. Ressalta-se que em 18/08/2024 no espaço cultural Ruy Barbosa, durante o evento intitulado “3º Festival da Taiada – Caçapava/2024”, foi realizada uma breve apresentação sobre o podcast.

⁸ O podcast que era apenas para ser um material em áudio, acabou tornando-se *videocast*, pois conseguiu-se um estúdio que gravasse áudio e vídeo simultaneamente, sendo possível oferecer tanto material de áudio no SoundCloud, como material com vídeo para YouTube. Link para visualização do material no Youtube: <<https://youtu.be/4zddzdOSueM?si=T7QwWliXTcpgk2Q2>>; no SoundCloud: <https://soundcloud.com/sabor-da-historia/episodio-2-sou-taiada-com-orgulho?si=d713d08ef44c4907a589ac41831a11ee&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing>.

⁹ Para visualização do material no Youtube: < <https://www.youtube.com/watch?v=o90Dt-Xp5ZM&t=2053s>>; no SoundCloud: <https://soundcloud.com/episodio-4/episodio-4-a-tradicao-cultural-nos-doces-da-tia-vilma?si=8269b5c4d20d4e0e89da1e74c0ed70ba&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing&fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAAaZmQZfdQzcdtPoyTK_8Ut2vwzPIJ5h8IMGgH7VaNZK6T32yzTptXaeeGjc_aem_GIVmnPlgx2V1A9yvaya8zw>.

Ressalta-se, ainda, que desde o início da elaboração do projeto “Sabor dá História”, houve a preocupação em diferenciar os episódios, utilizando o logotipo em cores diferentes de modo que a simbolizar a transição entre eles (Figura 7).

Ao serem concluídos os episódios relacionados ao doce taiada, constatou-se o seu valor social, principalmente, para seus produtores, que veem na sua elaboração uma forma de expressão cultural, fato esse, trabalhado na Seção 5 desta dissertação.

Figura 7 - Página do Instagram do Podcast Sabor dá História



Fonte: Sabor dá História, 2024. Adaptado pela autora.

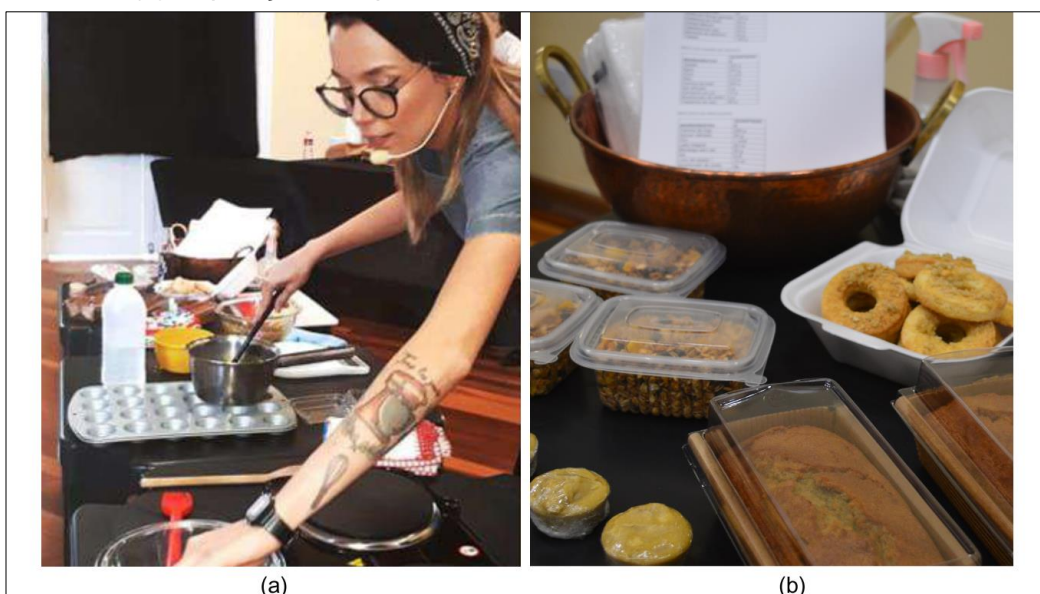
3.7 Realização de oficina: Taiada Criativa

No dia 18 de agosto de 2024, no espaço cultural Ruy Barbosa, aconteceu o evento intitulado “3º Festival da Taiada – Caçapava/2024”. A contribuição para o presente trabalho consistiu em analisar os impactos desta ação para a promoção de informações sobre o doce Taiada, do qual a autora participou ministrando uma oficina sobre o saber fazer da taiada tradicional e de como incorporá-la em outras receitas, para aumentar o leque de usos para além de comê-la pura ou adoçando um café.

Sua apresentação (Figura 8) foi dividida em: (1) Introdução histórica sobre o tema; (2) Demonstração do modo de saber fazer da taiada; (3) Fabricação de granola com taiada, biscoito Pingaiada¹⁰ e bolo de taiada ao vivo; (4) Degustação das criações feitas durante oficina e (5) troca de experiência entre os participantes para incentivo a criatividade e inovação, envolvendo a tradição do consumo do doce taiada.

No mês seguinte, a Revista Digital 39 (Anexo Y) – especializada em Cultura e Turismo – publicou uma matéria sobre o evento, intitulada Festival da Taiada ganha oficinas de coquetéis e culinária, tendo um subitem exclusivo para falar sobre a Oficinaaiada.

Figura 8 – 3º Festival da Taiada: (a) Autora ministrando oficina ao vivo para o público do evento e; (b) Exposição dos produtos finalizados.



Fonte: Elaborado pela Autora (2024).

¹⁰ A autora utilizou a Cachaça artesanal (licor fino) de Taiada do Sítio Tio João, cachaçaria localizada em Caçapava, produtora de cachaça desde 2008 para criação da receita do biscoito Pingaiada.

3.8 Análise dos Resultados e Conclusão

Com base no levantamento bibliográfico selecionado para embasar as discussões teóricas desta dissertação e dos dados coletados, bem como do desenvolvimento do projeto cultural Sabor dá História, foi possível elaborar uma análise dos aspectos culturais e das políticas públicas, em nível municipal, que marcam a produção do doce da Taiada em Caçapava – SP e de forma consistente concluir este trabalho.

4 BREVE CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICA E SOCIOECONÔMICA DE CAÇAPAVA-SP

A partir do início do século XVI, os bandeirantes paulistas iniciaram a ocupação do interior do Brasil, especialmente em dois núcleos principais, o de São Vicente e o de São Paulo dos Campos de Piratininga, sendo que, o último deu origem a três centros importantes e antigos, Taubaté, Itu e Sorocaba, com proximidade a região de Caçapava. O Vale do Paraíba foi uma importante rota de expansão, principalmente por sua geografia e pelos rios afluentes do Rio Paraná. Aqui os bandeirantes se instalaram com objetivo de aprisionar indígenas, obter ouro, prata, pedras preciosas e povoar novas terras (Nogueira, 2020).

Em 1636, o Capitão Jacques Félix recebeu a incumbência de ocupar e consolidar a presença portuguesa na região do Vale do Paraíba do Sul, então sob a jurisdição da Viscondessa de Vimeiro, Dona Mariana de Souza Guerra. Essa missão envolvia o estabelecimento de núcleos de povoamento e a concessão de sesmarias (Idem, 2020).

Consta que em 07/01/1641, o reinol João Portes D'El Rei, fidalgo português casado com Dona Juliana Antunes (filha de José Preto e Catarina Dias), recebeu uma sesmaria que poderia ter dado origem ao arraial de Caçapava Velha, a célula mater da atual "Cidade Simpatia", e que, possivelmente, aí residiu na companhia da mulher e dos filhos: - Catarina, Maria, Ana e Tomé, todos Portes D'El Rei (Nogueira, 2020, p. 21).

O território denominado Caçapava velha, atualmente um bairro da cidade, foi o ponto de fixação inicial de famílias que desempenharam papel fundamental no processo de colonização e organização do espaço urbano local.

Próximo a esta região passava a chamada "Estrada real" – estrada que ligava São Paulo a Taubaté – contribuindo muito para o desenvolvimento da região local, tornando-se a Vila Velha parada obrigatória de tropeiros, viajantes, políticos, bandeirantes, os quais muitas vezes decidiam permanecer no local contribuindo para a formação do povoado (Nogueira, 2020).

A partir de 1842, por questões de desavenças políticas, o povoamento se deslocou alguns quilômetros além de Caçapava Velha, em sítio mais próximo do Rio Paraíba, na fazenda do Cel. João Dias da Cruz Guimarães, que doou terras para a construção de outra capela, sob o orago de São João Batista. [...] passando a capela de São João Batista

a ser a Matriz da Paróquia de Nossa Senhora d'Ajuda (Caçapava, 2022, p. 34).

O rio Paraíba foi essencial neste processo, pois fornecia alimentos e constituía uma via de comunicação com outros centros aos habitantes de Caçapava, contribuindo para construção da Matriz da Paróquia de Nossa Senhora d'Ajuda (Caçapava, 2022).

O povoado do Bairro de Vila Velha foi elevado à categoria de Vila, com a denominação de Caçapava, sendo desmembrada de Taubaté em 1855, chegando à categoria de cidade em 1875 (Caçapava, 2022).

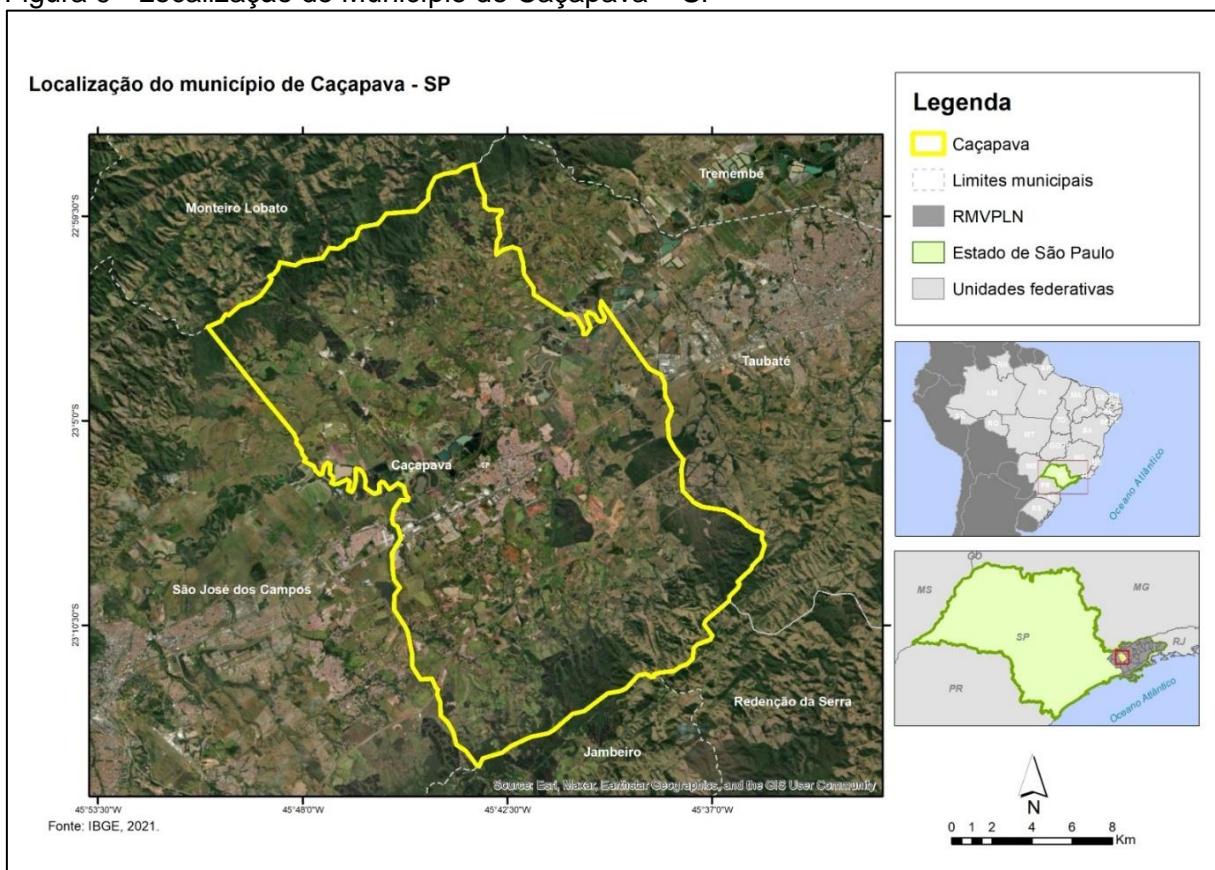
Vale ressaltar, ainda que brevemente, que na história econômica de Caçapava a produção de cana- e açúcar aparece como um destaque. “A atividade de corte de cana tem sido, ao longo dos anos, um dos pilares da economia local, contribuindo de maneira significativa para o desenvolvimento social e econômico de Caçapava” (Caçapava, 2025, p. 1).

Em documento assinado em fevereiro de 2025 verifica-se a criação de um projeto de lei, cujo objetivo é a inclusão do Dia do Cortador de Cana-de-açúcar (12 de agosto) no calendário oficial de festas e comemorações do município. Segundo o projeto de lei, tal oficialização, visa garantir o reconhecimento histórico e social da contribuição dos cortadores de cana para o desenvolvimento econômico local, promovendo a valorização desses trabalhadores e fomentando ações de preservação da memória cultural ligada à atividade canavieira na região (Caçapava, 2025).

4.1 Caracterização socioeconômica do município de Caçapava

Localizado no interior do estado de São Paulo, o município de Caçapava destaca-se como um importante centro econômico e cultural da Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte (RMVPLN) (Figura 9). Tal qual outros municípios situados ao longo da Rodovia Presidente Dutra, Caçapava aproveitou-se do processo de descentralização industrial a partir da capital paulista em direção ao interior do estado. O município é atravessado ainda pela Rodovia Carvalho Pinto por um trecho da Ferrovia MRS que ao integrar-se ao modal Rodoviário possibilita o transporte de cargas para várias regiões do sudeste brasileiro.

Figura 9 - Localização do Município de Caçapava – SP



Fonte: IBGE, 2021. Elaborado pela Autora.

Dados do último censo, mostram que Caçapava possui 96.202 habitantes (IBGE, 2022). Apesar de um histórico de rápida industrialização, na atualidade, o setor terciário se destaca frente aos demais setores da economia.

Na RMVPLN, Caçapava ocupa a oitava posição em relação aos dez municípios de maior produção do Valor Adicionado Bruto (VAB)¹¹. Dados do IBGE (Quadro 7) mostram que do total de R\$ 4.362 bilhões produzidos em 2021, o maior volume (R\$ 2.018 bilhões) derivou das atividades do setor terciário (serviços), seguido pelo setor secundário (industrial) cuja participação foi de R\$ 1.890 bilhões e pelo setor primário (agropecuário) cujo montante, significativamente inferior aos demais setores, foi de R\$ 23.143 milhões.

Como a maior parte dos municípios que estão a sua frente São José dos Campos, Taubaté, Jacareí e Guaratinguetá, Caçapava possui um histórico econômico de grande tradição na produção industrial. No entanto, tal qual os mesmos municípios,

¹¹ Dados sobre o Valor Adicionado Bruto, bem como do PIB total de todos os municípios da RMVPLN podem ser visualizados nos Apêndices C e D.

Caçapava vem passando por uma modificação em sua matriz econômica, apresentando maior participação do setor terciário (serviços) no total do VAB

Como mencionado anteriormente, das atividades econômicas, o setor primário (agropecuária) é o de menor peso no total do VAB, correspondendo a 23.143 milhões, ou seja, 0,5% do total produzido em 2021. Entre a produção de maior expressão do setor estão a leiteira, de arroz e a de cana-de açúcar¹².

Quadro 7 - Valor adicionado Bruto por setores da economia e pela administração pública municipal

Municípios	Valor adicionado bruto a preços correntes x1000 (IBGE, 2021)	Setor Primário: Agropecuária x1000 (IBGE, 2021)	Setor Secundário: Industrial x1000 (IBGE, 2021)	Setor Terciário: Serviços x1000 (IBGE, 2021).	Administração Pública x 1000 (IBGE, 2021).
São José dos Campos	38.827.489,40	25.504,10	16.459.170,87	19.457.995,78	2.884.818,64
São Sebastião	15.551.943,84	15.863,89	9.764.264,04	5.075.980,83	695.835,07
Ilhabela	13.822.087,41	4.355,18	9.689.118,05	3.816.794,07	311.820,10
Taubaté	13.205.901,67	29.195,86	4.619.437,11	7.062.455,69	1.494.813,01
Jacareí	12.709.540,19	38.511,71	5.105.906,94	6.611.049,40	954.072,13
Pindamonhangaba	11.326.258,68	43.052,01	6.276.328,46	4.231.574,70	775.303,52
Guaratinguetá	6.320.927,30	49.627,11	2.657.654,27	3.075.538,38	538.107,55
Caçapava	4.362.462,72	23.143,72	1.890.322,69	2.018.774,41	430.221,90
Caraguatatuba	4.234.119,77	14.037,07	976.219,40	2.522.464,93	721.398,38
Lorena	3.406.505,89	18.505,74	1.316.995,55	1.702.224,40	368.780,19

Fonte: IBGE, 2021. Adaptado pela Autora.

Em 2021, tal qual o Quadro 7 apresenta, a participação do VAB da Administração Pública no VAB Total foi de R\$ 430 milhões, equivalente a 9,8% do montante produzido no referido ano. Ressalta-se que esse segmento corresponde aos investimentos das prefeituras em setores sociais como defesa, educação e saúde pública e seguridade social.

Embora os dados atualizados da população no último censo do IBGE de 2022 estejam disponíveis e citados neste capítulo, optou-se por utilizar os dados de 2021 no Quadro 8. A decisão foi tomada para manter a consistência com os dados do PIB total e do PIB per capita, que estão disponíveis apenas para o ano de 2021. A mesma lógica se aplicou ao IDHM e IVS, devido ao fato de termos somente os dados disponíveis do ano de 2010.

¹² Cana-de-açúcar: subproduto utilizado para fabricação da taiada. Caçapava possui a melhor variedade de cana para produção de produtos como rapadura, taiada e cachaça (Jornal Cana, 2014).

Dados socioeconômicos contidos no Quadro 8¹³ mostram que em 2021, segundo estimativa do IBGE, Caçapava com aproximadamente 95 mil habitantes (IBGE, 2021) estava entre os dez municípios mais populosos da RMVPLN, ocupando a sétima posição neste quesito, bem como no que se refere ao PIB per capita, quando com base na população estimada de 2021 foi de R\$ 54.458,95.

Socialmente, Caçapava apresenta um Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,788, indicando um nível relativamente alto de desenvolvimento humano, isso significa que a cidade oferece boas condições de vida, educação e saúde para seus habitantes (IBGE, 2010).

Quadro 8 - População estimada, PIB Total, PIB per capita, IDHM e IVS

Municípios	População estimada (IBGE, 2021)	PIB Total (IBGE, 2021)	PIB per capita (IBGE, 2021)	IDHM (IBGE, 2010)	Índice de Vulnerabilidade Social (IPEA, 2010)
Ilhabela	36.194	13.956.618,262	385.605,85	0,756	0,224
São Sebastião	91.637	16.008.645,421	174.696,31	0,772	0,215
Pindamonhangaba	171.885	13.742.498,486	79.951,7	0,773	0,216
Jacareí	237.119	16.094.434,728	67.874,93	0,777	0,220
Guaratinguetá	123.192	7.877.882,192	63.948,00	0,798	0,179
São José dos Campos	737.310	45.208.807,939	61.315,88	0,807	0,236
Caçapava	95.752	5.214.553,271	54.458,95	0,788	0,183
Jambeiro	6.828	352.904,037	51.684,83	0,756	0,177
Taubaté	320.820	16.199.985,933	50.495,56	0,800	0,187
Lorena	89.532	3.876.663,467	43.299,19	0,766	0,207

Fonte: IBGE, 2010 e 2021; IPEA, 2010. Adaptado pela Autora.

Dados da Política Nacional de Desenvolvimento Urbano (PNUD), no Ranking do IDHM para os estados brasileiros (2021) o Estado de São Paulo, juntamente com o Distrito Federal, foram classificados no índice de alto desenvolvimento humano, que gira em torno de 0,800 – 1,000.

Quanto ao Índice de Vulnerabilidade Social (IVS), Caçapava apresenta um valor classificado como muito baixo (0,183), isso sugere que a cidade tem menor vulnerabilidade social em comparação com a maioria dos outros 38 municípios listados. O IVS apresenta uma visão ampla das diferentes situações de exclusão e vulnerabilidade social que podem ser encontradas no território brasileiro e possui três dimensões: Infraestrutura Urbana, Capital Humano e Renda e Trabalho (Costa e Marguti, 2015).

¹³ Dados sobre o População Total, PIB Total, PIB per capita (2021); IDHM e IVS (2010) de todos os municípios da RMVPLN podem ser visualizados nos Apêndice E.

4.2 Caçapava sob a perspectiva do Turismo e Cultura

O órgão Ministério do Turismo do Brasil (MTur) – responsável pela formulação e execução da política nacional de turismo no país – criou o Programa de Regionalização do Turismo (PRTur) em 2004¹⁴, objetivando o desenvolvimento turístico a partir de oito eixos: (1) a gestão descentralizada do turismo; (2) o planejamento e o posicionamento de mercado; (3) a qualificação profissional dos serviços e da produção associada ao turismo; (4) o empreendedorismo, a captação e a promoção de investimentos; (5) a infraestrutura turística; (6) a informação ao turista; (7) a promoção e o apoio à comercialização e; (8) o monitoramento (Brasil, 2023c).

O Programa de Regionalização do Turismo tem por objetivo promover a convergência e a articulação das ações do Ministério do Turismo e do conjunto das políticas públicas setoriais e locais, tendo como foco a gestão, a estruturação e a promoção do turismo no Brasil, de forma regionalizada e descentralizada, alinhadas aos princípios da Política Nacional de Turismo, estabelecidos pela Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008 (Brasil, 2021b, p. 1).

Para respeitar o modelo de gestão descentralizada e regionalizada, o Mapa do Turismo Brasileiro foi criado e implementado pelo Ministério do Turismo; e instituído no âmbito do Programa de Regionalização do Turismo. Sendo “[...] uma ferramenta fundamental para orientar e promover o desenvolvimento turístico no Brasil” (Brasil, 2024e, p. 68), contribuindo para o desenvolvimento das políticas pública voltadas às atividades turísticas de forma organizada e sustentável.

O mapa é um instrumento do Programa de Regionalização do Turismo que orienta o Ministério do Turismo em ações direcionadas à investimentos para otimização da distribuição de recursos públicos. Ele organiza o território em regiões turísticas “[...] compostas por municípios que devem possuir características similares e/ou complementares, tais como identidade histórica, cultural, econômica e/ou geográfica” (Brasil, 2024e, p. 68).

As categorias são denominadas como A, B, C, D e E, “[...] conforme resultado obtido pela metodologia de análise de agrupamentos que utiliza variáveis relacionadas à economia do turismo” (Brasil, 2021b, p. 1). De acordo com Portaria MTur Nº 41, de

¹⁴ Com enfoque na regionalização, o processo de planejamento do Programa de Regionalização do Turismo se iniciou em 2003, foi lançado em 2004, em 2013 foram instituídas novas diretrizes pela Portaria MTur nº 105, de 16 de maio de 2013, no qual foi revogada pela Portaria MTur nº 41, de 24 de novembro de 2021 (Brasil, 2023c).

24 de novembro de 2021, Capítulo III, Art. 12, as variáveis utilizadas para classificação são:

I - Quantidade de Estabelecimentos de Hospedagem – fonte: Relação Anual de Informações Sociais –RAIS 2017; II - Quantidade de Empregos em Estabelecimentos de Hospedagem – fonte: Relação Anual de Informações Sociais –RAIS 2017; III - Quantidade Estimada de Visitantes Domésticos – fonte: Estudo de Demanda Doméstica 2012 - MTur/FIPE; IV - Quantidade Estimada de Visitantes Internacionais – fonte: Estudo de Demanda Internacional 2017 - MTur/FIPE e; V Arrecadação de Impostos Federais a partir dos Meios de Hospedagem – fonte: Secretaria de Receita Federal 2017 – Ministério da Economia (Brasil, 2024 e, p. 1).

As categorias foram divididas em 3 grupos com denominação própria e características particulares, podendo ser vistas no Quadro 9.

Quadro 9 - Denominações das categorias a partir do PNDD 2024-2027

Denominação	Categoria	Características
Município turístico	A e B	- Concentração do maior fluxo de turistas; - Detém os principais atrativos e serviços turísticos em relação aos municípios circunvizinhos.
Município com oferta turística	C e D	- Possui atrativos e serviços turísticos que complementam a oferta e o fluxo de turistas dos municípios turísticos da região.
Município de apoio ao turismo	E	- Não há fluxo de turistas ou possui fluxo de turistas pouco expressivo; - Se beneficia da atividade turística, fornecendo mão de obra, serviços ou produtos associados ao turismo para municípios turísticos e/ou municípios com oferta turística complementar

Fonte: Brasil, 2021b. Adaptado pela autora.

O mapa está em constante atualização, sendo dinâmico para acompanhar o real cenário turístico nacional. Os dados e municípios participantes são variáveis pois os gestores responsáveis pelo município participante precisam seguir as exigências e prazos de cadastramento e manutenção para continuar fazendo parte do Mapa do Turismo Brasileiro.

Uma das metas do PNDD 2024-2027 é aumentar de 312 para 400 o número de municípios turísticos (categoria A e B) no Mapa do Turismo Brasileiro, até 2027. Segundo Brasil (2024e, p. 56) “[...] o Mapa do Turismo Brasileiro é composto por 344 regiões turísticas, que contam com 2.840 municípios, sendo 61 de categoria A, 251 de categoria B, 472 de categoria C, 1.611 de categoria D e 445 de categoria E”, estes dados foram extraídos em 29/01/2024. Em 18/12/2024, o Ministério do Turismo publicou novos dados que podem ser observados no Quadro 10. Apesar disso, devido

ao dinamismo do Mapa, no Mapa do Turismo 2025 constam 2662 municípios oficialmente inscritos, novas atualizações já foram realizadas e o número mudou novamente. De 3.329 municípios em dezembro de 2024 para 2662 municípios em janeiro de 2025 (Mapa do Turismo, 2025).

Quadro 10 - Atualizações dos municípios no Mapa (janeiro-dezembro)

Categoria	Quantidade de municípios (29/01/2024)	Quantidade de municípios (18/12/2024)	Crescimento em porcentagem
A	61	517	+65,71%
B	251		
C	472	756	+29,8%
D	1.611	1.611	+27,4%
E	445	445	+24,3%

Fonte: Brasil, 2021b e 2024f. Adaptado pela autora.

A categorização não é um diagnóstico turístico de um destino, nem um catálogo de informações turísticas.

É um recurso matemático que agrupa municípios de acordo com o desempenho de suas economias do turismo, medida a partir de variáveis como quantidade de estabelecimentos de hospedagem, quantidade de empregos em estabelecimentos de hospedagem, quantidade estimada de visitantes domésticos, quantidade estimada de visitantes internacionais e arrecadação de impostos federais a partir dos meios de hospedagem (Brasil, 2024e, p. 69).

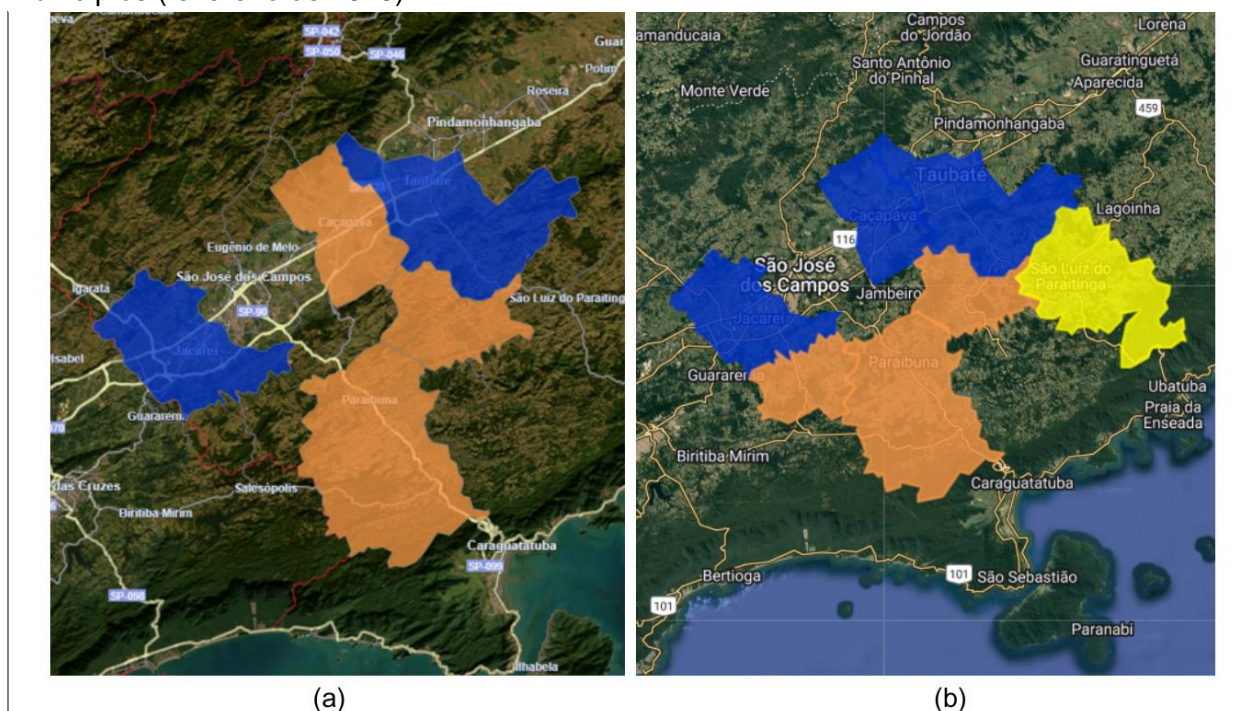
No site do Mapa do Turismo, os indicadores analisados são: macrorregião, UF, região turística, município, categoria, papel primordial na região e segmento turístico.

Como esclarecido, no Mapa do Turismo Brasileiro que define o recorte territorial de cada Região Turística no país – criado para fins de promoção de políticas públicas voltadas às atividades turísticas –, o município de Caçapava, compõe a Região Turística classificada como Rios do Vale. Dados da Prefeitura de Caçapava, mostram que a cidade “está inserida no Mapa do Turismo Brasileiro na Região Turística Rios do Vale e integra o Circuito da Cultura Caipira (Município de Caçapava, 2024a, p. 1).

Em novembro de 2024, a região Rios do Vale era composta por Caçapava, Jacareí, Paraibuna, Redenção da Serra e Taubaté (Mapa do turismo, 2024). Já em 2025, essa composição foi ampliada, passando a incluir também os municípios de Santa Branca e São Luís do Paraitinga, totalizando sete integrantes (Mapa do Turismo, 2025).

As categorias são separadas por cores no Mapa interativo disponível no site do Mapa do Turismo. A Figura 10 mostra os municípios da região Rios do Vale e sua divisão em categorias por cores (A: verde, B: azul, C: amarelo, D: laranja e E: vermelho). Na figura (a), observa-se o mapa do turismo em 2024 com 5 municípios, sendo dois da categoria B e três da categoria D, e na figura (b) observa-se o mapa do turismo de 2025 com 7 municípios, sendo B, C e E.

Figura 10 - Região turística Rios do Vale: (a) Mapa com 5 municípios (2024); (b) Mapa com 7 municípios (fevereiro de 2025)



Fonte: Mapa do Turismo de 2024 e de fevereiro de 2025. Adaptado pela Autora.

Em dezembro de 2024, Caçapava conseguiu um avanço na categorização, passando da categoria D para Categoria B, indicando o avanço “[...] que vem sendo desenvolvido pela Prefeitura, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, para profissionalizar, capacitar e reestruturar o setor turístico local [...]” (Caçapava, 2024f).

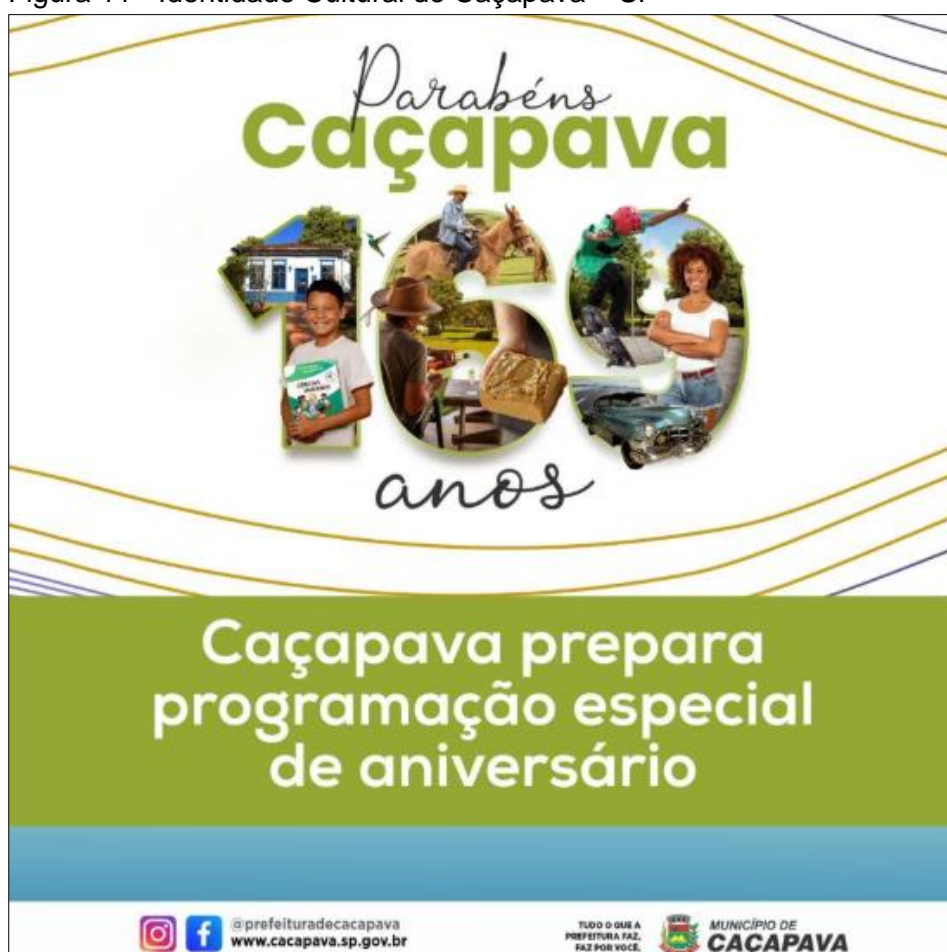
O Vale do Paraíba é um dos maiores redutos da cultura caipira em São Paulo, com seus moradores preservando hábitos e tradições seculares. O pesquisador João Rural compilou um vasto material que documenta a história e a cultura da região, incluindo fotos, vídeos e publicações, que são essenciais para a compreensão e apreciação da cultura caipira, presente também no município de Caçapava (Chão Caipira, 2016). Segundo definição elaborada pelo Mapa do Turismo (Brasil, 2022) o

segmento turístico do município de Caçapava é Cultural e Rural (Brasil, 2022). O Plano Diretor de Turismo de Caçapava vislumbra como potencial turístico do município as práticas dos segmentos de Ecoturismo, Histórico-Cultural e Rural (Caçapava, 2022).

No entanto, por sua proximidade com cidades que compõem a Região do Turismo Religioso Católico do Vale do Paraíba a cidade vem se destacando em eventos que envolvem a fé como Corpus Christi, semana Santa e a festa de São João, nos quais a presença da alimentação fortalece a culinária regional, tendo como destaque o doce Taiada.

Em 14 de abril, a cidade de Caçapava comemora sua emancipação política e administrativa. Neste ano, de 2024, completa 169 anos, contando com programação especial disponibilizada pela prefeitura. Na arte do convite, especificamente no número seis, podemos observar a presença do doce Taiada, como representação de sua identidade cultural (Figura 11).

Figura 11 - Identidade Cultural de Caçapava – SP



Fonte: Caçapava, 2024g. Adaptado pela autora.

A Prefeitura de Caçapava menciona em sua página voltada ao turismo a seguinte frase: “Conhecida como a Cidade Simpatia, Caçapava tem como principal característica o acolhimento e o bom receptivo” (Caçapava, 2024c, p. 1).

Em setembro de 2022, criou-se o Plano Diretor de Turismo Revisional – PDTR do município de Caçapava, que tem validade até 2025, no qual Caçapava é vista como uma cidade acolhedora, hospitaleira, com possibilidade de vocações turísticas, desenvolvimento sustentável e com atrativos que envolvem sua história e cultura viva (Caçapava, 2022).

O município conta com patrimônios materiais e imateriais que são de interesse de preservação. Sendo os materiais, Escola Rui Barbosa; Complexo ferroviário; casa do juiz; centro cultural e; parque do museu. E os imateriais, Festa de São João; Festa São João de Caçapava e o Doce Taiada (Caçapava, 2022).

Dois exemplos de lugares que atuam como ponto turístico na cidade são: Mercado Municipal e Fabrica Nestlé.

O Mercado Municipal de Caçapava é parada obrigatória para os visitantes e ponto de encontro dos moradores locais. Abriga bancas de frutas, flores, artesanatos, carnes e peixes, além da tradicional taiada, doce típico de Caçapava feito à base de melado de cana, farinha de mandioca e gengibre. Em seu entorno espalham-se produtos dos mais diversos, inclusive, uma feira da barganha aos domingos de manhã. Aos sábados é possível comprar os produtos vindos diretamente da roça para a feira no local (Caçapava, 2024d, p. 1).

A empresa Nestlé é considerada a maior empresa do ramo de A&B do mundo, detentora de um portfólio diversificado com marcas que se tornaram ícones globais. No Brasil, a companhia conta com 31 unidades industriais, cada uma especializada em diferentes linhas de produção, como chocolates, cafés, leites e alimentos para animais de estimação. Uma dessas unidades está localizada no município de Caçapava, sendo reconhecida como a maior produtora de KitKat¹⁵ das Américas.

Além da produção, a fábrica de Caçapava destaca-se também por seu potencial turístico, ao oferecer a experiência interativa Chocotour Nestlé (Anexo L). O passeio conduz os visitantes por um percurso de aproximadamente 1,5 km, no qual é possível conhecer todas as etapas do processo de fabricação do chocolate — desde a seleção e compra das amêndoas, passando pela história da marca, até a finalização

¹⁵ Linha de chocolate produzida e comercializada pela Nestlé.

das barras. A atividade é acessível ao público mediante agendamento prévio, com ingressos que variam entre R\$ 22,50 (meia-entrada) e R\$ 45,00 (inteira).

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Esta seção traz a análise dos resultados dessa pesquisa, divididos em três subseções, em que são apresentados os dados coletados por meio de observação participante realizada durante os anos de 2023 e 2024, no 2º e 3º Festival da Taiada; na Festa São João de Caçapava e na visita ao Mercado Municipal de Caçapava, bem como os registros fotográficos colhidos durante trabalho de campo. São apresentados também os dados e análises que são frutos da produção de Projeto Cultural, o Podcast Sabor Dá História.

5.1 Consequências da Globalização nos Hábitos Alimentares

A globalização trouxe mudanças nos hábitos alimentares e modelos de consumo da população, interferindo na produção e no consumo de doces artesanais, que compõem a doçaria tradicional brasileira. De acordo com Franco (2004) ao longo da história, os processos de industrialização e globalização influenciaram as práticas alimentares, levando à padronização e à perda de identidades culinárias locais.

A produção artesanal de doces tradicionais brasileiros representa não apenas um ofício culinário, mas também um ato de resistência cultural frente aos avanços da globalização e da industrialização alimentar. Em entrevista realizada por Tonon (2021) para a matéria “Nova confeitaria Brasileira” veiculada na página “Nossa uol” a confeitadeira, pesquisadora e autora do livro “Ingredientes para uma confeitaria brasileira” publicado em 2021, Joyce Galvão, disse que fazer doces artesanais é uma forma de persistir e reafirmar a importância dos saberes empíricos, da herança cultural e das histórias que envolvem a doçaria brasileira. Apesar de sua forte presença em algumas regiões, essa tradição vem perdendo força com o tempo, impactada tanto pela competitividade com a indústria alimentícia quanto pelas escolhas cotidianas dos próprios consumidores.

Galvão (2021) afirma que são as nossas escolhas que moldam nosso futuro destacando que a valorização da doçaria tradicional também depende do reconhecimento social e econômico de quem a produz. Assim, a preservação desse patrimônio imaterial exige esforço coletivo, políticas públicas e, sobretudo, conscientização sobre o valor histórico e afetivo que os doces artesanais carregam.

Na Festa São João de Caçapava (2023), observou-se que o consumo de doces artesanais, típicos e/ou regionais, teve rotatividade menor, se comparado aos doces contemporâneos, que levam não só açúcar refinado em sua composição, mas também leite condensado, leite em pó, chocolate, cacau, creme de leite, doce de leite, bolacha, entre outros produtos industrializados. Ao todo, 22 entidades assistenciais foram beneficiadas pelo evento, seis tinham doces no cardápio, sendo que duas serviam exclusivamente doces. Na barraca “Esquadrão da Vida”, havia fluxo intenso de compra e filas intermináveis, sendo a maior parte dos doces feitos com chocolate e leite ninho.

Na Vila do Artesão, espaço exclusivo destinado a artesãos e produtores convidados, duas barracas vendiam doces artesanais, Doces Caseiros da Tia Vilma e Taiada do Sr. Donizete. Deve-se ressaltar que os doces caseiros da Tia Vilma fazem parte da doçaria tradicional de Caçapava. No início do século XX, a matriarca da família, mãe da tia Vilma, já produzia o doce Taiada. Em relação ao Sr. Donizete, o saber-fazer da taiada, teve início ainda na sua infância por meio do seu pai.

O Quadro 11 mostra a diferença de cardápio entre uma barraca que está entre as 22 entidades assistenciais e outra que estava na Vila do Artesão. Observa-se que no Cardápio da barraca Esquadrão da Vida, apenas 20% (bala de coco, cocada e maçã do amor) dos doces apresentam características de doces tradicionais, enquanto na Barraca da Tia Vilma, 100% dos doces são produzidos e possuem características de doces tradicionais.

Ressalta-se que a composição de doces artesanais está mais ligada ao uso de frutas e plantas tropicais, tais como a abóbora e a cana-de-açúcar, produtos estes que podem ser produzidos por agricultores locais. A presença preferencial de doces de base industrializada nas barracas assistencialistas pode demonstrar que os vendedores já se distanciaram do preparo de doces tradicionais, dando preferência ao uso de produtos industrializados e atuais. Essa questão demanda uma investigação futura mais profunda sobre os motivos da escolha dos doces vendidos nas barracas, tanto com quem produz e vende, quanto com os consumidores.

Quadro 11 - Cardápio de duas barracas de doce da Festa de São João de Caçapava (2023)

Cardápio	
Entidade assistencial: Esquadrão da Vida	Vila do Artesão: Doces Caseiros da Tia Vilma
<i>Fondue</i> no espeto com morango	Figo cristalizado
<i>Fondue</i> na cesta com morango, abacaxi e banana	Abóbora cristalizada
Trufas (tradicional, beijinho, maracujá e brigadeiro)	Mamão cristalizado
Pirulito de chocolate	Laranja cristalizada
Brigadeiro no copinho	Abacaxi cristalizado
Alfajor de doce de leite ou brigadeiro	Banana cristalizada
Bala de coco	Abóbora pingada
Cone (brigadeiro, coco, ninho e maracujá)	Mamão ralado
Cocada	Furrundum
Maçã do amor	Batata branca
Torta holandesa	Batata roxa
Torta de sonho de valsa	Cidra
Mousse de chocolate	Doce de leite
Pavê	Pé de moleque
Pão de mel	Cocadas
	Paçoca
	Queijadinha
	Bala de coco
	Bananinha

Fonte: Elaborado pela autora.

Questão importante observada durante a etapa de observação participante foi a estratégia do apelo visual utilizada para venda de doces. Ao contrário dos doces tradicionais, como é o caso da Taiada, os outros tipos de doces, mais recentemente inseridos no gosto e no consumo do brasileiro, usam formas criativas e chamativas de abordagem ao consumidor, entre as quais o uso de embalagens de cores vibrantes; texturas diferenciadas; apresentação personalizada do doce, atraindo a atenção e desejo dos consumidores.

Na Figura 12, observa-se o contraste visual entre um doce moderno e o doce Taiada. A Taiada clássica apresenta tamanho 10cmx10cm e pesa aproximadamente 300g. Na fotografia em questão, ela estava sendo comercializada na Festa de São João. Ambos são atrativos, porém, se uma criança não conhecer o doce Taiada, entre uma tortinha cremosa de chocolate com brigadeiro à um 'quadrado dentro de um plástico', provavelmente ela vai optar pela primeira opção.

Figura 12 - Aparência de doces modernos versus doces tradicionais: (a) torta de chocolate e; (b) Taiada embalada pronta para venda na Festa de São João (2023).



Fonte: Elaborado pela autora.

Cada vez mais raro parece ser a preferência do público infantil por doces tradicionais. Apesar disso, em bate-papo (Episódio número 4 do Podcast Sabor dá História) a doceira Sra. Vilma relatou

[...] outro dia eu fiquei tão feliz, veio uma senhora encomendar o doce lá na banca e falou pra mim assim, vou pegar cocada tal dia porque eu perguntei pra minha neta, pequena neta, o que ela queria ganhar de presente. E ela falou assim: - ai vó, eu quero aquelas cocadas lá da tia Vilma. Ai meu Deus viu! Uma criança pedindo cocada. É muito difícil. É difícil. Uma criança pedir cocada? É difícil (Transcrição do bate-papo – Apêndice I).

Novas gerações surgiram, trazendo consigo profissionais com ideias inovadoras para doces, amplamente promovidos pela publicidade e propaganda dos produtos industriais. A presença de grandes empresas como a Nestlé¹⁶ pode ter mudado a percepção de valor dos consumidores, contribuindo para que os doces artesanais perdessem espaço no mercado.

¹⁶ Nestlé S.A. é uma empresa transnacional suíça do setor de alimentos e bebidas com sede em Vevey, Vaud, na Suíça. Uma das plantas situa-se em Caçapava onde é produzida uma gama variada de produtos como chocolates e o famoso leite moça [...] A Nestlé abriu as portas de sua fábrica de chocolates em Caçapava, onde vem recebendo centenas de visitantes todos os anos (Rios do Vale, 2019, pp. 75-76).

Segundo entrevista realizada por Tonon (2021) o confeitiro Lucas Corazza afirmou que a confeitaria está muito segregada, devido a busca por ingredientes de uso fácil, como os ultraprocessados, da mesma forma que novos chefs, confeitiros e cozinheiros chegam ao mercado mais interessados em aplicar as pesquisas de outros chefs sobre ingredientes e cozinha brasileira em suas criações.

O advento do leite condensado, por exemplo, revolucionou a confeitaria, permitindo a criação de doces como brigadeiros e mousses, que conquistaram o paladar da população. Trouxeram também facilidade no preparo, um brigadeiro leva em média de 20 a 30 minutos para ser preparado, já um doce de fruta no tacho pode levar até mais de 3 horas. O leite condensado se enquadra na categoria de alimento ultraprocessado¹⁷, pois passa por diversos processos industriais e recebe grande quantidade de açúcar, além de, em algumas marcas, conter aditivos como estabilizantes ou conservantes.

Em entrevista realizada por Tonon (2021) Joyce Galvão afirmou que hoje o confeitiro precisa competir com uma indústria estruturada, no qual a competição fica entre o bolo caseiro e o 'doce' do supermercado.

A industrialização trouxe uma variedade de opções de consumo, impactando profundamente as tradições locais, como as velhas receitas presentes nas cozinhas das avós. A sociedade urbano-industrial se tornou cada vez mais homogênea para a população (Contreras, 2005).

Receitas que eram passadas de geração em geração começaram a se perder, afetando as famílias que dependiam dessas tradições para manter sua cultura viva e sua subsistência. Sr. Donizete, produtor de Taiada no município de Caçapava-SP, conta que trabalha com taiada há 50 anos, desde quando tinha 10 anos. No caso do Sr. Donizete, ele não deixou essa tradição morrer na família, seu avô fazia, seu pai e agora sua filha, mantendo viva a cultura da produção de Taiada ao longo das gerações até hoje. Em bate-papo (Episódio número 2 do Podcast Sabor dá História) o Sr. Donizete disse que segura a neta de 2 anos no colo enquanto mexe o tacho. Continuando, ele diz

Então, né, como o pessoal fala, a gente aprende vendo, né, e eu era o filho caçula, aí os outros tudo se casaram, foram embora, fiquei só

¹⁷ Alimentos ultraprocessados: formulações industriais feitas com ingredientes extraídos de alimentos ou sintetizados em laboratório, e que geralmente contêm açúcares, óleos, gorduras, corantes, aromatizantes, emulsificantes e outros aditivos (Brasil, 2014).

eu e meu pai na casa, meu pai continuava fazendo a taiada, a rapadura, que era o sustento nosso, né, que naquela época não existia emprego assim que nem hoje, você arruma qualquer coisa, você tá trabalhando, o pessoal tinha que se virar, fazer alguma coisa em casa, alguns faziam farinha de mandioca, outros faziam a rapadura, a taiada, era esses dois serviços só que existia mais aqui em Caçapava e eu cresci vendo o meu pai fazer, eu lembro até uma vez, acho que eu tinha 8 anos, veio uns pessoal de São Paulo, descobriram nós lá, e eu tava tirando as espumas do caldo da cana, trabalhando lá, eles ficaram admirando admirado, eu pequenininho, né, tinha um metro de altura, e eles lá, aquele tacho com fogo, mais alto que eu (Transcrição do bate-papo – Apêndice H).

Como já esclarecido nesta seção, a globalização, em geral, implica na descontinuidade das tradições de toda ordem. Diante da padronização global dos alimentos, muitas pessoas e comunidades lutam para manter viva a sua herança alimentar.

Os processos de homogeneização cultural e da alimentação costumam encontrar 'resistências', movimentos de afirmação da identidade que, no terreno alimentar, podem concretizar-se na recuperação das variedades de pratos típicos locais e com 'sabores específicos'. Assim aparece a consciência da 'tradição culinária', a revalorização dos sabores tradicionais, as recuperações dos produtos e pratos 'em processo de desaparecimento' ou que já desapareceram, juntamente com o reconhecimento de que a cozinha constitui um patrimônio cultural importante e deve ser preservada por razões ecológicas e culturais (Contreras, 2005).

Apesar disso, por meio de todas as etapas metodológicas adotadas nesta dissertação, observou-se uma certa resistência ao saber-fazer e ao consumo do doce Taiada. Neste sentido, vale ressaltar o interessante trecho da matéria “Rapadura Caipira: Orgulho de Caçapava (Figura 13), a taiada atrai turistas e vira até souvenir da cidade” do Jornal Interior, publicada em 1999, na qual dois moradores de Caçapava relatam sua preferência pelo consumo da Taiada:

Figura 13 - Trecho da matéria do Jornal Interior

Clientes cativos da dupla e dos demais farinheiros são o chacareiro Moacir Teixeira da Silva, de 48 anos, e sua mulher, Maria Durvalina de Souza, de 40. Logo após a primeira mordida, ele conta que não passa um dia sem a taiada. "Compro aqui e vou comendo no ônibus. Nos 20 minutos de viagem até minha casa, devoro tudinho", revela, acrescentando que ainda mantém um estoque em casa. "Guardo na geladeira. Gelada ela é melhor ainda."

Fonte: Jornal Interior, Anexo E.

Interessante notar que na mesma matéria há um questionamento sobre o maior valor cobrado pelo doce Taiada, frente ao preço do açúcar refinado.

No século passado, a taiada, criada nas fazendas da região, substituíva o açúcar, então muito caro. Cem anos depois, a equação se inverteu – o quilo do açúcar custa apenas R\$0,40 nos supermercados e uma simples unidade de taiada, com cerca de 300 gramas, sai por R\$1,50 -, mas o importante é a tradição que, diga-se de passagem, já ultrapassou os limites da cidade (Jornal Interior, Anexo E).

Para além da tradição do doce da Taiada, a pesquisa de campo em janeiro de 2025, mostrou que se 1kg de açúcar refinado custa cerca de R\$5,00 e uma barra de 300g de Taiada aproximadamente R\$15,00. Este fato mostra a importância da existência de políticas públicas de valorização do produtor local e da Taiada em si, a fim de preservar o seu valor que antes de ser comercial, é um bem cultural imaterial que precisa ser protegido.

5.2 Potencial Turístico do Doce Taiada

Para melhor compreensão do potencial turístico do doce Taiada – tradição centenária do município de Caçapava – foram identificadas e analisadas políticas

públicas que fortalecem o Turismo Cultural e Gastronômico, bem como o marketing urbano enquanto promoção turística do que envolve a culinária típica local.

Como mencionado no subitem 4.2 do capítulo 4, Caçapava compõem a Região Turística classificada como Rios do Vale. Em outubro de 2019, Caçapava recebeu o “Plano Regional do Turismo: Região Turística Rios do Vale” para melhor aproveitamento dos recursos públicos recebidos por meio do MTur. Um dos eixos de atuação considerados é a “divulgação dos produtos turísticos regionais” (Rios do Vale, 2019, p. 21).

O Plano Regional considera a Gastronomia Regional como um serviço importante com boas opções que podem transformar-se em atrativo turístico. No Plano Regional de Turismo (Rios do Vale, 2019) adotou-se o critério de identificar a Gastronomia Regional ao invés de listar os principais restaurantes. Ressalta-se que a lista de produtos está incompleta, visto que os produtos típicos listados do município de Caçapava foram apenas o bolinho de quermesse e a moqueca de Caçapava, não fazendo menção ao doce típico Taiada.

Em março de 2023, Caçapava recebeu da Secretaria de Turismo do governo do estado um totem (1,40m x 2,45m) de identificação da região turística do Estado de São Paulo, sendo este instalado próximo a rodoviária. A adesão pelo Departamento de Turismo de Caçapava ao Programa de Sinalização Turística do governo Estadual (identificação visual para as 49 regiões turísticas do estado de São Paulo) visou “[...] fortalecer o turismo no município e dar maior visibilidade aos atrativos locais [...] valorizar as instâncias regionais do turismo, apoiando e promovendo os destinos” (Caçapava, 2023c, p. 1).

Em pesquisa de campo realizada na Festa São João de Caçapava (2023) no espaço Feira do Artesão, alguns panfletos (cartilhas e folders) com temática turística estavam sendo expostos (Figura 14), dentre eles: cartilha Turismo Legal, folder Região Turística Rios do Vale e folder Turismo Caçapava – Mapa Turístico de Caçapava. A distribuição desses materiais reflete iniciativas de políticas públicas destinadas a promoção do turismo. A distribuição de panfletos, folders e cartilhas com conteúdo turístico pode ser compreendida como uma ação concreta de uma política pública de turismo quando esta ação parte do poder público, como as prefeituras. Os objetivos devem estar alinhados às diretrizes da Política Nacional de Turismo (Brasil, 2024e).

A cartilha Turismo Legal “Transformando a economia local por meio do Turismo” (Anexo P), criada pela Secretaria de Cultura e Turismo de Caçapava – SP, informa sobre o turismo local, a economia criativa e os benefícios do Cadastro Nacional de Prestadores de Serviços Turísticos (Cadastur¹⁸). E destaca a valorização dos produtos regionais e sua importância na colaboração com o comércio local, contribuindo de forma indireta para reafirmação da importância do doce Taiada.

Pode-se notar que o folder Região Turística Rios do Vale, circulado em amarelo no item a (Figura 14), inicialmente mencionado no Plano Regional do Turismo em 2019 (Rios do Vale, 2019, p. 27) não precisou receber atualizações para distribuição na Festa de São João (2023). Os mesmos oito municípios (Caçapava, Paraibuna, Santa Branca, Jacareí, Taubaté, São Luiz do Paraitinga, Jambuí e Igaratá) que integravam a região Rios do Vale em 2019, se mantiveram em 2023.

Figura 14 - Feira do artesão na Festa de São João de Caçapava (2023): (a) mesa no espaço Feira do Artesão com panfletos de informações turísticas e; (b) Folder Região Turística Rios do Vale.



Fonte: Folder Região Turística Rios do Vale, Anexo M.

¹⁸ Cadastur: É o sistema de cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam no setor de turismo. Segundo Lei nº 11.771/2008, o cadastro é obrigatório para certas atividades turísticas, incluindo: meios de hospedagem, agências de turismo, transportadoras turísticas, organizadoras de eventos, parques temáticos, acampamentos turísticos e guias de turismo (Cartilha Turismo Legal, 2023, p. 6 e 7, Anexo P).

O folder ainda apresenta a caracterização da região Rios do Vale, destacando seus pontos fortes, fazendo inclusão da importância da culinária regional com seus modos de saber-fazer diversos.

[...] ao nos determos para apreciar estas maravilhas, podemos nos deter em reflexões sobre os povos de nossas cidades e sua relação com o Meio Ambiente que constroem nossa Cultura Regional e revelam nossa História e a gastronomia aguça imensamente nossa experiência sensorial, nos levando a experimentar diferentes sabores, conhecer modos de preparo dos alimentos e perceber o 'caldeirão cultural', marcado pela Cultura Caipira [...] (Folder Região Turística Rios do Vale, Anexo M).

No folder Turismo Caçapava – Mapa Turístico de Caçapava (Anexo Q), criado pelo Conselho Municipal de Turismo (COMTUR), além de características geográficas – incluindo Mapa Turístico da cidade com possibilidade de acesso na versão digital por meio de QR Code –, possui também informações relevantes de caráter informativo sobre o doce Taiada (Figura 15).

Figura 15 - Mapa Turístico de Caçapava e informações sobre a Taiada



Fonte: Folder Turismo Caçapava – Mapa Turístico de Caçapava, Anexo Q.

As informações sobre o doce Taiada contidas no texto da Figura 15 incluem seus ingredientes, origem e história. O Mapa Turístico apresenta os pontos turísticos

divididos em rotas (1, 2, 3, 4 e 5); hospedagem e; espaços públicos, o Mercado Municipal –, local de venda da Taiada, atua como ponto turístico da cidade na Rota 1.

No site da Prefeitura Municipal de Caçapava tem um item denominado “Turismo”, espaço voltado para atendimento ao turista para conhecimento dos pontos turísticos da cidade. Nessa seção, há uma pesquisa para o Estudo da Demanda Turística de Caçapava (Figura 16), direcionada aos turistas, tendo como objetivo “[...] mapear o perfil do turista, bem como a sua percepção em relação ao turismo do município, a fim de traçar políticas públicas para a manutenção e captação de novos visitantes” (Caçapava, 2024c, p.1), deixando claro a importância de dados qualitativos para criação de Políticas Públicas de Turismo. No item, Histórico de Pontos Turísticos, o site conta com fotografia do Doce Taiada e hyperlink para outra página contendo todas as informações sobre o Doce Taiada (Caçapava, 2024a).

Figura 16 - Site da Prefeitura (Seção Turismo)



Fonte: Caçapava, 2024c. Adaptado pela autora.

Dentre os serviços de atendimento ao turista disponibilizado no site estão: Hospedagem, Farmácias e drogarias, CIT (Centro de Informações turísticas), Serviços Públicos e privados de saúde, Mercado Municipal, Artesanato, Calendário de Eventos e Hospedagem.

A promoção de eventos é uma estratégia turística que atrai não só turistas, mas visitantes locais, aumentando a visibilidade do município. Ressalta-se que a relação das pessoas com essas festas pode carregar múltiplos significados. Por meio da preservação das tradições populares, mantém-se viva a herança cultural às novas

gerações. “Os eventos são importantes para atrair turistas à região. Na RT Rios do Vale acontecem inúmeros eventos o ano todo” (Rios do Vale, 2019, p. 93), em variados tipos: artístico cultural, gastronômico, religioso, entre outros. Em Caçapava, três eventos se destacam: Corpus Christi¹⁹, Festa de São João e Festival da Taiada.

O doce Taiada tem um grande potencial turístico quando promovido em eventos. Em 2023, por incentivo da Secretaria do Turismo e Cultura, ao lado do palco da Festa de São João (2023), observou-se um telão. Logo na entrada da Vila do Artesão, observou-se outro telão. Ambos os telões, durante toda a festa, ficaram reprisando um vídeo do Sr. Donizete²⁰ reproduzindo o modo de saber-fazer e a história do doce Taiada (Figura 17).

Figura 17 - Festa de São João de Caçapava (2023): (a) Autora ao lado do telão na Feira do Artesão e; (b) Telão do lado direito do palco.



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

Além disso, ainda durante a Festa de São João (2023), na Vila do Artesão havia uma sequência de cavaletes com seis belíssimos quadros sobre a origem do doce Taiada, ingredientes e modo de preparo (Figura 18).

¹⁹ Decoração de tapetes em areia tingida e material reciclável numa extensão de cerca de 4 km, ligando as principais paróquias da cidade. Considerado um dos mais tradicionais do estado de São Paulo por manter sua tradição de confecção e extensão há quase 60 anos (Rios do Vale, 2019, p. 94).

²⁰ O vídeo pode ser assistido, no canal do Youtube, no seguinte link: <https://www.youtube.com/watch?v=JIPRvs9fzuA>.

Figura 18 - Exposição de quadros sobre o doce Taiada na Vila do Artesão



Fonte: Observação participante - Festa de São João, 2023.

Para a economia local, a promoção de eventos gastronômicos é positiva, pois fortalece os artesãos. Em bate-papo (Episódio número 2 do Podcast Sabor dá História), Sr. Donizete, produtor local de Taiada, mencionou sua participação em festas tradicionais na cidade e região.

Érika: Que legal. Em festas tradicionais aqui na cidade, você já participou de alguma?

Donizete: Ah, participei em todas as festas.

Érika: Em todas as festas? Você pode citar algumas?

Donizete: Eu participei na festa de Corpus Christi, na Moçota, aqui na São João.

Érika: Olha que legal. É importante ter a presença da taiada, né?

Bárbara: Em qual dessas festas a produção da taiada é maior?

Donizete: Ah, eu fiz uma boa venda na primeira festa da taiada na Moçota. E participei também da festa do Revelando São Paulo.

Érika: Olha, esse evento é bem interessante.

Donizete: Agora não está tendo mais, né? Eu fui no revelando São José. Eu vendi lá 700 rapaduras, taiadas num dia lá, chegou a acabar. A fila, o pessoal ficava na fila o dia inteiro aquela fila, não acabava a fila. Eles pegando (Transcrição do bate-papo – Apêndice H).

A conversa com o Sr. Donizete mostrou a presença da Taiada em diversos eventos da cidade, como: Corpus Christi; Festival da Taiada realizado no Parque Ecológico da Moçota nos anos de 2022 e 2023 e na festa de São João de Caçapava. Sr. Donizete afirmou ter feito uma ótima venda devido a intensa procura do público na 1ª edição do Festival da Taiada na Moçota (2022), bem como no evento “Revelando

SP” realizado na cidade próxima, São José dos Campos, especificando ter vendido em média 700 produtos, dentre eles rapaduras e taiadas.

Os eventos gastronômicos com suas comidas típicas são atrativos turísticos que “pertencem à cultura alimentar de uma localidade e podem ser tanto novidades quanto tradições” (Minasse, 2020, p. 7). Minasse (2020) ainda alerta sobre a importância do desenvolvimento do turismo gastronômico de maneira correta tornando-o uma prática cultural, para não correr o risco de gerar efeitos negativos na localidade ou oferecer experiências ruins.

Em entrevista realizada por Rodrigues (2013, p. 33) com Silmara Guedes Ferreira Diniz – Secretária de Cultura, Esportes e Lazer de Caçapava no ano de 2013 –, discutiu-se sobre a valorização da Taiada na cidade. De acordo com a secretária, a Taiada está entre outros produtos, como a moqueca, o bolinho de São João e cachaça, que podem ser valorizados como tradições gastronômicas da cidade. Na entrevista concedida a Rodrigues, Diniz afirmou

Por meio da Secretaria de Cultura, Esportes e Lazer de Caçapava, esta tradição e outras, como o bolinho de São João, são lembrados em todos os eventos culturais, como a Festa de São João e o Festival do Folclore. A nossa tradição sempre é pauta para a imprensa da região. Além disso, a taiada é o prato principal do evento Revelando São Paulo em São José dos Campos e na Capital, onde o doce é comercializado para 3 milhões de pessoas [...] Conforme já comentado, nos grandes eventos, principalmente Festa de São João (considerada a quinta maior do 33 país e segunda do Estado de SP), Festival do Folclore e Revelando São Paulo, a taiada é uma atração à parte (Rodrigues, 2013, pp. 33-34).

Na ocasião, a secretária Diniz, referiu-se ao doce Taiada como uma “atração à parte” nos eventos culturais, destacando o doce, por suas características especiais e capacidade de atrair a atenção dos visitantes.

Rodrigues (2013, p. 33) realizou entrevista com a professora e pesquisadora Darcy Breves, a qual mencionou dois eventos, realizados em Caçapava que envolveram a Taiada: “Festaiada” e “Festa da cana”. Não foi especificado datas e não foram encontradas informações sobre a Festaiada e a Festa da Cana no ano de 2013 e anos anteriores.

Em 2019, por realização da Prefeitura Municipal de Caçapava em parceria com o Grupo de Assessoria e Mobilização de Talentos (GAMT) ocorreu o Festival

Gastronômico e Cultural de Taiada, denominado Festaiada, no qual se fez presente o doce Taiada (Festaiada, 2022).

Em 2021, foi promulgada a Lei nº 5.893 (Anexo B) que inclui no Calendário Oficial do Município de Caçapava a "Semana da Taiada", comemorada toda segunda semana do mês de setembro, bem como o "Dia da Taiada", comemorado todo segundo sábado do mês de setembro (Caçapava, 2021b).

O Primeiro Festival da Taiada (Figura 19), contou com matéria exclusiva para o programa Bom Dia Vanguarda (Globoplay, 2022). Denominada “Primeiro Festival da Taiada movimenta Caçapava: Doce feito de caldo de cana é uma tradição na cidade”, a matéria conta com a participação via entrevistas de pessoas como Ana Cristina Ferreira (técnica de processos) que diz que usa a Taiada para adoçar o café e que “fica uma delícia” (2022, 0:24s). Do mesmo modo, Simone Ferreira (publicitária) conta que “a taiada eu gosto de comer com geleia de pimenta, é até uma novidade aqui do festival, coloca na torradinha para comer com pão” (2022, 0:29s).

Figura 19 - Autora registrando o modo de saber-fazer do Doce Taiada no 1º Festival da Taiada



Fonte: Adaptado pela autora. Globo, 2021.

Segundo dados da Prefeitura Municipal de Caçapava “a primeira edição, em 2022, reuniu mais de 3.000 pessoas no parque” (Caçapava, 2023b). Em 2023, o 2º festival

da Taiada ocorreu no Parque Ecológico da Moçota, no dia 12 de novembro (domingo) das 9h30 às 17h30. Dentre as atrações do evento, estava a Produção Artesanal de Taiada ao vivo pelo Sr. Donizete (Figura 20), que possuía também barraca para venda de seus produtos, que incluíam: taiada, rapadura e rapadura de abóbora. Na chamada pública para o evento, consta:

Durante o festival haverá uma intervenção para mostrar o passo a passo do preparo do doce. O evento terá também um espaço dedicado à taiada, com expositores de produtos típicos da cana, como a cachaça artesanal. O festival contará ainda com área de alimentação com a participação de food trucks e feira de artesãos. Trilha da capivara e trilha do saci, apresentação musical e contação de histórias completam a programação do evento (Caçapava, 2023d, p. 1).

Figura 20 - 1º e 2º Festival da Taiada: (a) O produtor Sr. Donizete dando entrevista para vanguarda no 1º Festival da Taiada (2022) e; (b) O produtor Sr. Donizete reproduzindo o modo de saber-fazer do Doce no 2º Festival da Taiada (2023).



Fonte: Globo, 2022. Observação participante, 2023.

O secretário de turismo Krystian Pantaleão Vidal, no ano de 2023, após a demonstração do preparo da Taiada ao vivo, comentou sobre a história do doce no município e apresentou algumas formas criativas de empreender com a Taiada, trazendo uma convidada da plateia para mostrar seus produtos ao público presente (Figura 21).

Figura 21 – 2º Festival da Taiada: (a) O secretário Krystian apresentando a empreendedora e; (b) Produtos feitos com Taiada: Taiada em embalagem de brigadeiro (forminha e panelinha).



Fonte: Observação participante, 2023. Adaptado pela autora.

Em 2024, no 3º Festival da Taiada, o produtor Sr. Donizete não estava presente. A barraca de doces Tia Vilma foi a responsável pela venda do doce Taiada no evento. A autora desta dissertação foi responsável pela Oficina de Taiada (Figura 22) – convite feito pela diretora do Turismo Maria de Fátima –, na qual ensinou o modo de saber-fazer da Taiada em quantidade menor, utilizando fogão elétrico, bem como a utilização da taiada como subproduto para criação de outros pratos. A autora convidou pessoas da plateia que tivessem interesse para ajudá-la na confecção dos produtos: Doce Taiada, Granolaiada, Biscoito Pingaiada e Bolo da Tarde.

De maneira bastante didática e lúdica, Érika envolveu os presentes em sua apresentação, iniciada com um exemplo de como se obtém a taiada: melado de cana-de-açúcar, farinha de mandioca e gengibre [...] outra receita fruto de sua observação e criatividade foi a “Granoilaiada”, mix de grãos com inclusão da taiada dissolvida em fogo lento [...] Érika ousou um pouco mais, criando o biscoito “Pingaiada”, uma versão do conhecido biscoito de pinga com sabor notável da taiada [...] fechando o ‘pacote’ de propostas, um bolo da tarde com taiada (Revista 39 Digital, Anexo K, p. 7-8).

Figura 22 - 3º Festival da Taiada: (a) Fotografia publicada na Revista 39 Digital (anexo K) (b) Produção ao vivo de produtos feitos com o doce Taiada como subproduto.



Fonte: Revista 39 Digital, Anexo K. Observação participante, 2024.

Segundo o Jornal +Cultura (Anexo I), elaborado pela estudante Mayara Moleiro Rodrigues em seu TCC no ano de 2013, a comerciante Elvira de Paula (Figura 23) “é a mais antiga vendedora de taiada da cidade. Ela vende 40 pedaços por semana e a procura só tem aumentado” (Anexo I, 2013, p. 2).

Figura 23 - Comerciante Elvira em sua banca no Mercado Municipal de Caçapava



Fonte: Jornal + Cultura, Anexo I.

A presença do doce nos eventos citados nesta subseção, faz com que o conhecimento sobre o produto aumente e, conseqüentemente, sua procura por parte dos turistas. O marketing feito pelo poder público durante este processo, divulgando as festas e eventos na página oficial da Prefeitura, também gera interesse pelos moradores e visitantes.

Durante a pesquisa foram encontradas outras iniciativas políticas em nível local de divulgação e de preservação do doce Taiada e de sua história. Em 2006, a Prefeitura Municipal de Caçapava, por intermédio da Secretária de Indústria, Comércio, Agricultura e Turismo, criou um documento denominado “Receitas Típicas de Caçapava”, no qual é apresentada um pouco da história da taiada e de seus produtores, bem como uma receita tradicional do doce (Anexo N).

Em 2011, a Secretaria de Cultura, Esportes e Lazer de Caçapava, elaborou o documentário intitulado: “Da Doce Taiada à Marvada Cachaça”²¹. Neste, a Taiada aparece como elemento de fundo para menção das possibilidades de subprodutos feitos a partir da cana-de-açúcar, sendo a Cachaça, produzida localmente, objeto de destaque no referido documentário.

Documento de grande interesse para esta pesquisa foi encontrado no Espaço Cultural “De Já Hoje”. Elaborado pela Secretaria de Cultura e Turismo de Caçapava (s/ data), trata-se de uma pesquisa histórica sobre a Taiada que contou com a participação, por meio de relato de fonte oral do Sr. José Ramos, produtor de Taiada já falecido. O documento (Anexo O), demonstra a necessidade de reviver a memória histórica esquecida a respeito do processo produtivo deste doce, como forma de preservar o saber-fazer entre as gerações das famílias produtoras.

5.3 Preservando a tradição: A importância da Taiada para Caçapava

A Taiada, doce típico de Caçapava, não é apenas possuidora de um sabor único e característico, mas também um importante símbolo de identidade cultural para os moradores da cidade. Passada de geração em geração, essa tradição faz parte da memória coletiva e sobrevivência das famílias que obtém suas rendas a partir da produção e venda deste doce.

²¹ O documentário pode ser assistido, no canal do Youtube, no seguinte link: <https://www.youtube.com/watch?v=iqWOPz0PqMA&t=4s>.

A história do doce Taiada em Caçapava conta com diversas narrativas sobre sua origem e momento em que isso ocorre. A esse respeito, consta em matéria publicada no Jornal ValeParaibano (1997, p. 4) que a cana-de-açúcar – subproduto principal para confecção do doce Taiada –, “[...] chegou a Caçapava antes do café, em meados do século 18” (Anexo D).

Segundo Macedo (2016), a família do taiadeiro Sr. José Ramos (falecido em 2000) conta que o seu bisavô (de origem portuguesa) ao chegar ao Brasil, produzia a rapadura como alternativa do adoçante para o café e que depois com a adição de farinha e gengibre, ela tornou-se um excelente complemento alimentar.

Em entrevista para o Jornal O Vale Digital (2011, p. 1), a professora Darcy Breves de Almeida diz que a Taiada é feita há mais de 100 anos pelos taiadeiros. Ela diz que “[...] o doce é marca registrada da cidade que é grande produtora de cana-de-açúcar e cachaça. A receita é um costume da época dos tropeiros. Desde a Guerra de 1945, ele já existia” (Anexo G).

O produtor Sr. Donizete (Episódio número 2 do Podcast Sabor dá História) conta que

[...] a taiada foi criada pelos escravos, né, foi os escravos que na época difícil, né, eles cozinhavam lá aquele tachão de melado, eles iam misturando com farinha, aí colocou a farinha no melado e taiou, né, ela ficou taiada, daí começaram a espalhar, e falar taiada, taiada, né, por isso que o nome dela é taiada, e desde essa época, né, o pessoal viero fazendo (Transcrição do bate-papo – Apêndice H).

De acordo com o Jornal Gazeta Regional (2003), devido à forte influência dos povos indígenas no município, acredita-se que o doce Taiada seja de origem indígena, devido ao uso da farinha de mandioca, base de suas refeições. O seu nome “Taiada é corruptela da forma acaipirada de talhada, doce que se deixa talhar, assim como coalhar” (Anexo F). Da mesma forma, o Jornal Diário do Litoral afirma que o nome Talhada faz menção ao processo de deixar talhar. “Esse termo regional reforça a identidade cultural e o vínculo dos habitantes com o produto típico” (Anexo J)

Em matéria intitulada “Ô Taiada, vai uma taiada aí?” publicada no Jornal Gazeta Regional (2003, p. 1) constam informações sobre quando e onde o apelido Taiada pode ter sido criado, dando sentido a Taiada como um elemento da identidade cultural dos moradores da cidade.

Contam os soldados de fora da cidade que serviam no Regimento Ipiranga, ao serem dispensados na sexta-feira, corriam a um barzinho em frente ao quartel, onde compravam a taiada para levar às suas casas. Alegres pela folga, ainda tinham tempo para gritar aos colegas de Caçapava: Ô, taiada!, antes de irem embora para os seus destinos. Dessa forma nasceu o apelido (Jornal Gazeta Regional, Anexo F).

Pesquisas realizadas em jornais e revistas mostram que a partir da década de 1990, o número de produtores da Taiada vem caindo gradativamente. De acordo com o Jornal Vale Paraibano, em 1997 (Anexo D), existiam cerca de seis produtores de Taiada na cidade; em 2011, conforme o Jornal O Vale Digital (Anexo G), eram cerca de quatro produtores e em 2013 segundo Jornal +Cultura (Anexo I), Caçapava possuía cerca de dois produtores. Pouco mais de dez anos após, por meio de observação participante no Mercado de Caçapava, apenas duas famílias são responsáveis pelas Taiadas produzidas, sendo elas: a família do Sr. Donizete e a família da Sra. Vilma (observação participante, 2024).

O produtor Sr. Donizete (Episódio número 2 do Podcast Sabor dá História) conta que vendia a Taiada na casa onde mora (bairro Tijuco Preto) e no Mercado de Caçapava, nas bancas do Sr. Zé e da Dona Elvira (Figura 24). Disse que está dando uma pausa da produção, estando disponível apenas para apresentações e venda em eventos, como é o caso do Festival da Taiada. Seu genro e sua filha ficaram responsáveis pela produção, não deixando a tradição da família morrer. No bate-papo, Sr. Donizete disse:

Então, hoje, eu já dependi bastante dela, né, eu cresci, me criei, me sustentei até hoje, trabalhando com isso. Com a taiada. E qualquer pessoa que quiser trabalhar com esse produto aí, eles conseguem uma renda boa pra família. Mas eu agora tô em outros horizontes (Transcrição do bate-papo – Apêndice H).

É interessante notar na fala do Sr. Donizete a importância de passar o conhecimento sobre o saber-fazer da Taiada para as próximas gerações, uma vez que este é um trabalho, que o Sr. Donizete aponta como importante e fez ao longo de toda vida. Também sobre a questão da preservação entre as gerações, Juliana Rodrigues, neta da Sra. Vilma (Episódio número 4 do Podcast Sabor dá História), disse:

Me recuso a virar as costas pra nossa tradição, que vem de tantas gerações, né? Então eu permaneço ali com os dois, mas o meu coração mesmo já foi pro lado da pedagogia. Porém, eu quero muito

que os meus filhos permaneçam na tradição (Transcrição do bate-papo – Apêndice I).

Figura 24 - Barraca da Dona Elvira, com banner de divulgação “Aqui tem Taiada”



Fonte: Observação participante, 2023.

Referindo-se aos seus bisnetos, a Sra. Vilma (Episódio número 4 do Podcast Sabor dá História), diz: “que nem eles lá no caso, são a quinta geração, né? E eu tenho dos freguês também, a quinta geração que tá junto com a gente”. Essa fala mostra a tentativa da senhora Vilma no sentido de preservar em sua família o saber-fazer dos seus doces tradicionais. Do mesmo modo, ela aponta para a continuidade do consumo do doce por outras gerações de fregueses.

No mesmo episódio, a Sra. Vilma e sua neta Juliana informaram que produzem o doce Taiada e outros doces artesanais com muito carinho e à moda antiga, com pequenos ajustes para facilitar a produção.

Vilma: É com o coração, bastante amor, carinho.

Vilma: Tacho antigo, tacho de cobre. E a pá lá de madeira lá pra não queimar o doce. A gente faz, a gente faz com graças a Deus, a gente faz com bastante carinho, paciência, né, que o doce exige isso aí. A paciência e fazer com vontade, com carinho. Porque qualquer profissão, se não tiver amor e carinho na profissão

Juliana: São os principais ingredientes do doce né vó (Transcrição do bate-papo – Apêndice I).

Ressalta-se que a maneira tradicional de fazer a Taiada inclui: fogão a lenha, colher de pau, molde de madeira, tacho de cobre e engenho de tração animal de madeira. Os utensílios e máquinas utilizadas na fabricação do doce Taiada, foram se modernizando ou sendo substituídos ao longo do tempo²². A esse respeito, o taiadeiro Sr. Donizete (Episódio número 2 do Podcast Sabor dá História) diz

Hoje nós temos facilidade para fazer a fabricação de taiada né? Porque nos comecinhos, que eu lembro, na época que eu tinha meus 10 anos, era moído a cana com a tração animal, usava aqueles engenhos de madeira e os cavalos que virava, boi, era tudo difícil, né, para a gente fazer, tudo difícil, ia um dia inteiro para você fazer um tacho de taiada que dava assim, tipo, umas 50, 60, ia um dia, começava a moer a cana de manhã, ia terminar de moer, um meio dia, uma hora da tarde, daí que ia começar a fazer. Agora como as coisas melhorou bastante, a gente não tinha energia na época, como as coisas mudou, os equipamentos de agora, com 15 minutos você consegue fazer o serviço que ia um dia para fazer. O caldo da cana que era extraído, ia meio-dia de serviço, das 6 da manhã até uma hora da tarde, hoje a gente tira com 15 minutos, com as máquinas que a gente tem de moer a cana. Tudo bom, até para você buscar as canas lá nos canavial, você ia com a carrocinha, o cavalinho ia lá puxando a carrocinha, você ia lá.

Apesar do encurtamento do tempo durante o processo, a produção continua sendo considerada 100% artesanal, diferente de doces que passam por processos industriais. Sr. Donizete continua: “Porque se não, se a gente for para o industrial, daqui uns anos as pessoas vão conhecer, né, não vão conhecer a essência da taiada, né, vai, enfim, aí eu acho que é super importante manter” (Transcrição do bate-papo, Apêndice H).

Sra. Vilma conta que utilizava lenha com alta frequência, mas que atualmente está mais difícil de achar, optando por utilizar fogão a gás.

[...] E depois eu ponho no gás, porque a lenha tá difícil. Naquele tempo a gente achava a lenha fácil. Agora a lenha a gente precisa, não pode tá pegando de mata, não pode, né? Tempos mudaram, né? Nessa parte ficou mais difícil. Então a gente faz no gás, mas no fogão com tachão de cobre, no mesmo sistema da lenha lá, sabe? Fica lá três horas lá remando. Pensando na vida, conversando quando tem gente, quando não tem a gente tá sozinha, então vai mexendo devagarinho. É assim a gente vai fazendo tudo, né? E passando pras crianças, pois

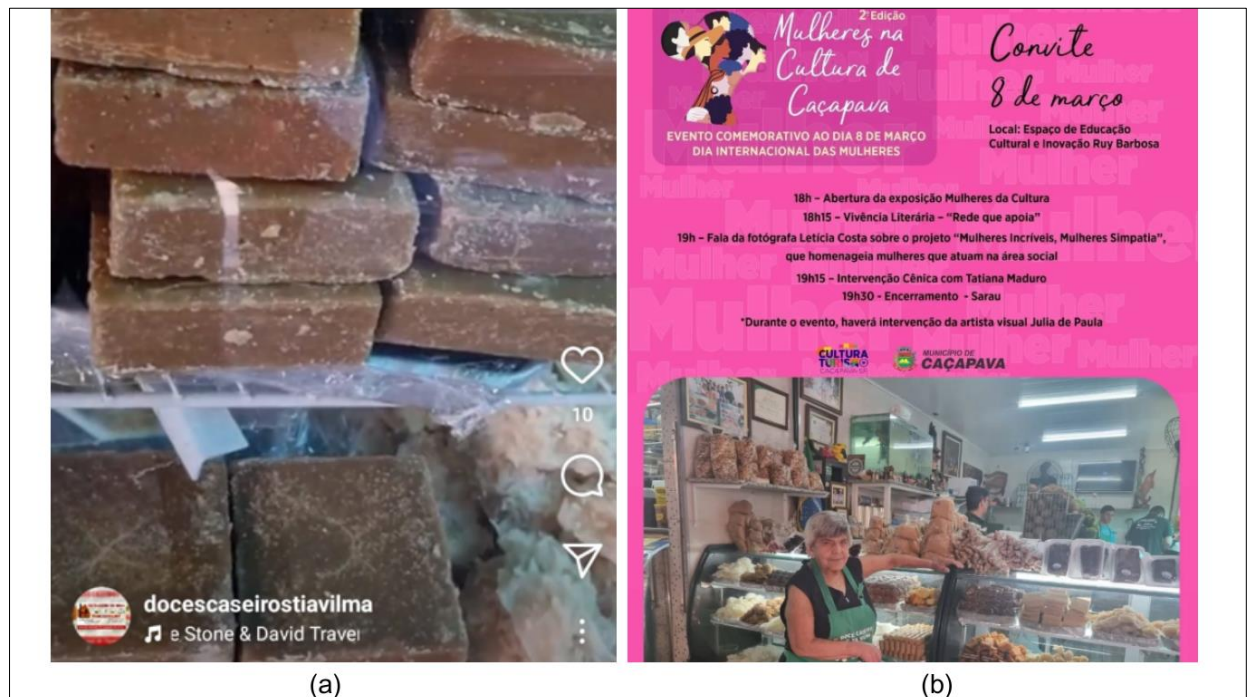
²² O produtor Sr. Donizete (Episódio número 2 do Podcast Sabor da História) conta que o engenho de tração animal de madeira foi substituído por engenhos de inox ou ferro. O de ferro escure um pouco o caldo da cana. Para obter uma qualidade melhor, é necessário optar pelo engenho de inox.

foi a mamãe deixou isso pra gente, né? (Transcrição do bate-papo, Apêndice I).

Durante observação participante realizada no Mercado Municipal (2023 e 2024), observou-se que o doce Taiada está na experiência do cotidiano dos moradores, demonstrando sentimento de identidade territorial dos frequentadores. A doceira Sra. Vilma conta “que as pessoas as vezes nem vão pra comprar, para pra conversar com a gente” (Transcrição do bate-papo, apêndice I), evidenciando um laço para além da atividade comercial. Sra. Vilma, filhos e netos estão sempre com sorriso no rosto durante a venda dos doces. Eles não medem esforços para adoçar a vida dos clientes, distribuindo pedaços de doces para o cliente experimentar antes da compra.

Na Figura 25, pode-se observar as taiadas sendo vendidas no Mercado e a Sra. Vilma em frente a sua banca, no dia 8 de março de 2024, sendo homenageada pelo Dia das Mulheres e por sua contribuição cultural para o município de Caçapava.

Figura 25 - Página do Instagram da Doces Caseiros Tia Vilma: (a) Taiadas sendo comercializadas e; (b) Dona Vilma em frente a sua banca, sendo homenageada pela Prefeitura.



Fonte: Doces Caseiros Tia Vilma, 2024a e 2024b.

O doce Taiada “é tão querido que agora tem um festival para chamar de seu. Um dos objetivos é preservar a tradição e gerar interesse na continuidade da produção do Doce, que passa de pai para filho” (Globo, 2022, 0:37s).

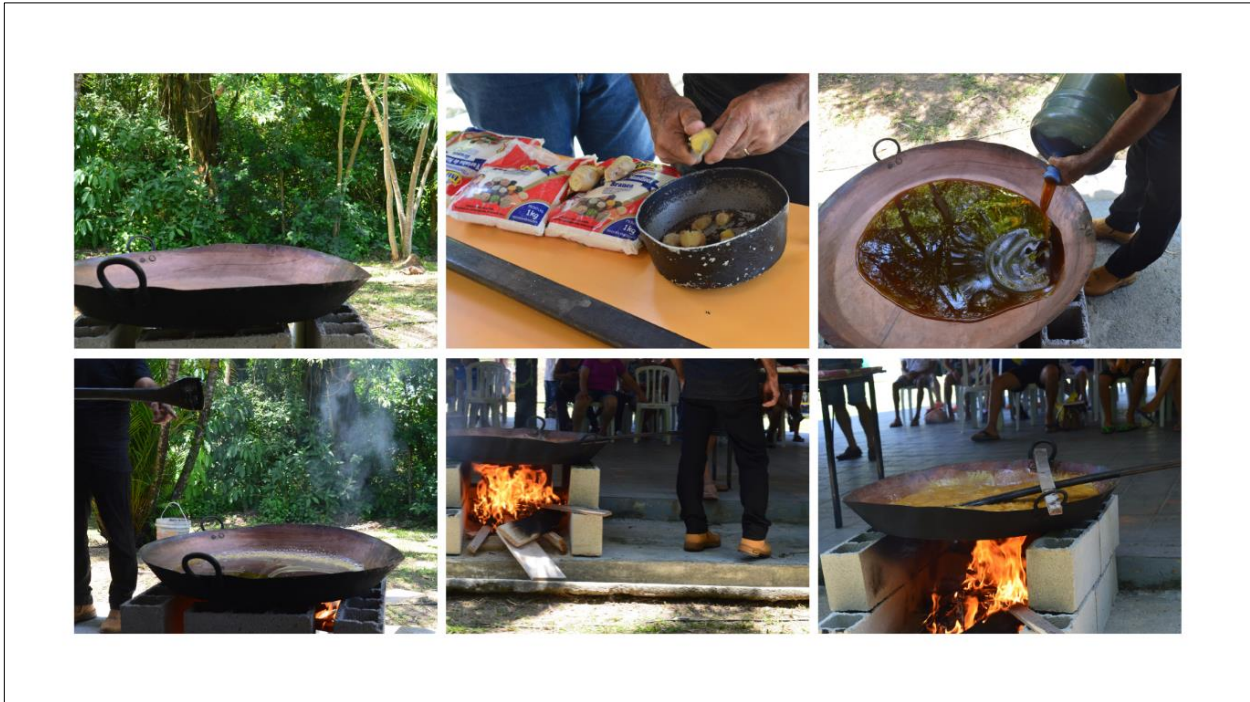
Em 2022, a semana da Taiada foi criada após a instituição da lei nº 5.911, ficando declarado como Patrimônio Cultural e Imaterial do Município de Caçapava o doce Taiada ou Talhada (Caçapava, 2021a), com objetivo de preservação do doce. Após o surgimento desta lei, nos anos subsequentes, criaram o “Festival da Taiada”.

Apesar do decreto municipal ser uma ação importante para a preservação da taiada como patrimônio cultural no Vale do Paraíba, é de grande relevância que seja feito o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial no Iphan, uma vez que “Os bens culturais imateriais passíveis de registro pelo Iphan são aqueles que detêm continuidade histórica, possuem relevância para a memória nacional e são referências culturais de grupos formadores da sociedade brasileira” (Brasil, 2024c, p. 1), elevando assim a taiada a “Patrimônio Cultural do Brasil”, com suporte do órgão para a conservação do mesmo, além de favorecer a disseminação da taiada como produto cultural e turístico. Para o bem ser registrado no Livro de Registro dos Saberes do Iphan, é necessário seguir as instruções do processo de registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, por meio da Resolução nº1, de 3 de agosto de 2006.

Como parte do requerimento a ser apresentado ao Iphan, é necessário, segundo artigo 4º, incisos: III. denominação e descrição sumária do bem proposto para Registro, com indicação da participação e/ou atuação dos grupos sociais envolvidos, de onde ocorre ou se situa, do período e da forma em que ocorre; IV. informações históricas básicas sobre o bem; V. documentação mínima disponível, adequada à natureza do bem, tais como fotografias, desenhos, vídeos, gravações sonoras ou filme; VI. referências documentais e bibliográficas disponíveis. Para tanto, este trabalho compõe um acervo destes documentos, podendo servir de base para o início do registro da taiada como “Patrimônio Cultural do Brasil” (Brasil, 2007a).

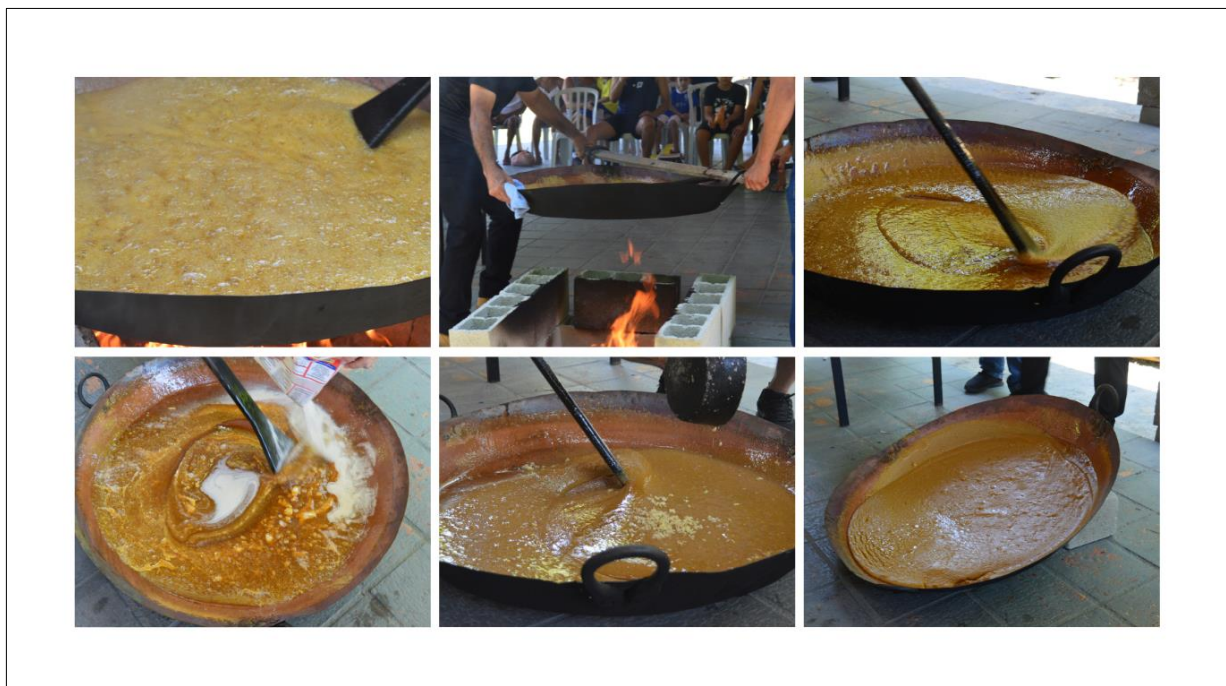
Durante observação participante no 2º Festival da Taiada (2023), ficou evidente o interesse do público pelo Doce e o quanto eventos desse tipo podem contribuir para sua preservação (Figura 26, Figura 27 e Figura 28).

Figura 26 - Registros fotográficos do modo de saber-fazer da Taiada no 2º Festival da Taiada



Fonte: Observação participante, 2023.

Figura 27 - Registros fotográficos do modo de saber-fazer da Taiada no 2º Festival da Taiada



Fonte: Observação participante, 2023.

Figura 28 - Registros fotográficos do modo de saber-fazer da Taiada no 2º Festival da Taiada



Fonte: Observação participante, 2023.

O modo de saber-fazer da Taiada inclui ingredientes específicos, dentre eles está a cana-de-açúcar, que precisa ter boa qualidade. Em entrevista concedida ao canal Globo (2022, p. 2:16m) a empreendedora Elaine Nani, durante o 1º Festival da Taiada conta que

várias famílias têm produção de cana aqui em Caçapava, inclusive do meu marido, a família Nani todinha vendeu cana a vida inteira para todos os lugares do Vale e a Taiada é feita da cana né, então é muito bacana a gente preservar o que é nosso.

Sobre o ponto da cana para fazer o doce, o Sr. Donizete (Episódio número 2 do Podcast Sabor dá História) diz

Donizete: Ah, importa. Isso que eu aprendi com meu pai, né, acompanhando ele, a qualidade da cana, o ponto dela, ela não pode estar passada de maduro e não pode estar antes também, ela tem que estar no meio.

Érika: E tem uma época do ano que ela, que esse ponto, ou não, é a ciclos, né?

Donizete: Na época da chuvaiada, assim, dezembro, janeiro, fevereiro, é uma época que a cana fica aguada.

Érika: Então, frente a isso, não sei se é por causa disso, mas existe uma época do ano que o consumo da taiada é maior ou menor?

Donizete: A época agora, né, do frio, ela consome mais (Transcrição do bate-papo – Apêndice H).

Para além da cana-de-açúcar, outro ingrediente que sofreu alteração foi a farinha de mandioca, o taiadeiro Sr. Donizete conta que já produziu em casa e que “dá uma saudade até aqui, agora não tem mais, né? Não tem mais quem fabrica a farinha de mandioca em casa” (Transcrição do bate-papo, Anexo H).

Durante o podcast, Sr. Donizete contou os segredos para produção do doce Taiada:

Então o processo da taiada, você tem que pegar aquela cana que tá no meio do ponto dela, não muito madura e nem muito verde, que daí ela tá com o grau de açúcar mais forte dela. Aí você tira o caldo, né? Coloca pra ferver até ela por lá virar o melado. Depois que ela vira o melado, aí você vai experimentando ali, pingando na água um pouquinho até formar uma balinha. Ali que você vai descobrir que jeito que você quer, se você quer ela mais dura ou quer ela mais mole, aquela balinha ali você tem que, se você quiser ela mais dura, você deixa mais tempo no fogo, até ela ficar mais firme. Se quiser uma taiada mais macia, você não espera ela ficar muito dura. Aí você vai usar farinha de mandioca branca, ela é uma farinha crua, sabe? Não pode ser bem torrada, tem que estar branquinha. E a gengibre, aí você vai mexer ela até ela começar a engrossar e cristalizar no tacho. Quando ela começar a ficar durinha no tacho, aí você coloca ela na forma. E aí está pronto. Aprendeu? E aí está pronto (Transcrição do bate-papo – Apêndice H).

Conforme dados coletados durante a observação participante no Festival da Taiada (2023) a quantidade de ingredientes vai depender do tamanho do tacho. Para 35 litros de garapa, que rende em média 10kg de melado, é necessário 2kg de farinha de mandioca e gengibre a gosto. É preciso atenção aos detalhes para obter um resultado satisfatório. O modo de preparo é feito em etapas: (1) Moagem da cana: extrair a garapa, (2) Colocar o caldo de cana no tacho a lenha, (3) A garapa vai engrossando e se transformando em melado, (4) Colocar um pouco de melado na água bem gelada. Ponto: "balinha de açúcar", (5) Tirar do fogo, mexer até adquirir textura pastosa, (6) Adicionar farinha de mandioca e o gengibre ralado, (7) Mexer até começar a cristalizar a beirada do tacho. Começou a secar na lateral, está bom, (8)

Quando estiver opaco, colocar rapidamente nas formas antes que seque no tacho e (9) Espere firmar e servir.

Ficou claro que os produtores não querem deixar de produzir o doce Taiada, principalmente por questões que envolvem a tradição e união da família, porém pode-se observar que os taiadeiros demonstram insatisfação quanto ao quesito financeiro. Em 2013 a quantidade de vendas já tinha diminuído, como afirma o produtor: Sr. Donizete “A quantidade diminuiu bem, tanto é que eu não consigo mais viver da confecção deste patrimônio cultural [...] Viver da taiada não é lucrativo”. O produtor afirma que se a Prefeitura desse um incentivo maior, seria mais fácil continuar com a confecção desta tradição. O taiadeiro João, há mais de 50 anos, conta que “não produz para consumo da população [...] atividade prazerosa, lembra o passado de sua família” (Jornal +Cultura, Anexo I).

Devido à falta de incentivo aos produtores, muitos deixaram de produzir, mas é fato que em Caçapava houve muitas famílias que sobreviveram a partir da produção e venda do doce Taiada no passado.

Uma alternativa para que este bem continue sendo produzido é a criação de subprodutos feitos à base dele. No Jornal Paladar (2011), a matéria intitulada “Raspa que é dura”, informou que em Areia – Paraíba, terra do Museu da Rapadura, o engenheiro de alimentos Alexandre Duarte de Melo criou balinhas de rapadura e adicionou leite em pó para agregar valor ao produto. Nesta edição, o chef Rodrigo Oliveira conta que sempre buscou uma forma de apresentar a rapadura de uma forma para quem tinha preconceito e seu desafio era amenizar sua doçura, criou então a famosa sobremesa do seu restaurante Mocotó: sorvete de rapadura, feito com base de sorvete de creme, coalhada, suco de limão-cravo, creme de leite fresco, melado de cana e pedaços de rapadura. Neste mesmo jornal, a taiada de Caçapava é citada como “Rapadura de Caçapava” (Anexo H).

O produtor Sr. Donizete (Episódio número 2 do Podcast Sabor dá História) esclarece que a Taiada nasceu da rapadura e que durante o processo de fabricação da rapadura, podemos fazer ela virar taiada, adicionando farinha de mandioca e gengibre.

Outro subproduto feito a partir da Taiada é a criação da Jocilene Rocha, proprietária da Cachaça Sitio São João, que decidiu homenagear a cidade fazendo uma edição diferente de cachaça: o licor de Taiada. No 3º Festival da Taiada, a autora desta dissertação resolveu usar o licor de Taiada para confecção do biscoito

“Pingaiada”. Em publicação na página do Instagram da cachaçaria, eles afirmam a importância do evento, do quanto o doce Taiada representa a cidade e do protagonismo dado ao licor no evento.

Figura 29 - Conteúdo obtido no Instagram da Cachaçaria Tio São João: (a) A autora desta dissertação ao lado da produtora Jocilene e; (b) Comentário sobre a participação no evento.



Fonte: Cachaça Sítio Tio João, 2024.

Por fim, a partir dos relatos apresentados nesta subseção, observa-se que o consumo do doce da Taiada vem diminuindo, devido à ausência de interesse pelas novas gerações. Corroborando com esta afirmação, encontra-se a fala do Sr. Donizete, reconhecido produtor do doce Taiada no município: afirma que a “[...] Os públicos jovens, é a minoria, sabe? Agora eles gostam de outros tipos de doces, né?”. Do mesmo modo, Elvira de Paula, comerciante do Mercado Municipal de Caçapava, em entrevista concedida ao Jornal +Cultura (Anexo I), conta que “a procura pelo doce por parte dos jovens quase não existe”. Continuando, Elvira de Paula diz que muitos chegam a sua barraca para fazer trabalhos escolares sem saber o que é o doce.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A preservação de um produto típico culinário é feita a partir do conhecimento e preservação do seu modo de saber-fazer. Esta pesquisa buscou analisar a produção artesanal e o consumo da Taiada frente às transformações derivadas do processo de globalização, como elemento de identidade cultural e de incremento à atividade turística do município de Caçapava – SP. Para tanto, iniciou-se com uma pesquisa bibliográfica a partir da interação das palavras-chave: hábitos alimentares; culinária tradicional; patrimônio cultural imaterial; turismo gastronômico e globalização, a fim de elaborar uma base teórica que demonstrasse a relação e a influência do processo de globalização na mudança de hábitos alimentares; a importância da criação de políticas públicas no fortalecimento dos processos de preservação da culinária tradicional e de sua manutenção como patrimônio cultural imaterial.

Pôde-se observar, por meio das pesquisas realizadas e dos autores consultados, a importância da preservação da identidade para a comunidade. Frente à globalização e às inúmeras misturas e inovações que ocorrem, a identidade tende a se perder. Preservar a identidade é algo positivo para a comunidade. Isso não significa que ela não possa se modernizar e se utilizar de novos artefatos para a produção de bens de toda ordem, tanto material, quanto imaterial.

Desde 2022, o poder público de Caçapava vem inserindo o doce Taiada nos eventos da cidade, dando destaque a Taiada como Patrimônio Cultural Imaterial, promovendo a identidade cultural por meio do Turismo e gerando renda para os produtores locais.

O interesse do poder público local no desenvolvimento do turismo para a promoção de produtos culturais como o doce Taiada, aponta que esta ação pode não só enriquecer a experiência turística, mas contribuir para que este bem cultural imaterial não seja esquecido pela população, sendo preservado e valorizado.

Como visto, o potencial turístico do doce é alto, devido as inúmeras possibilidades em que pode ser ofertado, como souvenir, subproduto de outras receitas, sobremesa. Em razão da sua história, sabor e valor cultural, a apresentação do modo de saber-fazer em eventos e festivais se torna atrativa.

A pesquisa mostrou que o doce Taiada se insere no conjunto de ações do poder público frente as políticas públicas para promoção do turismo, com destaque para o site da Prefeitura Municipal de Caçapava com seção atualizada dedicada ao turismo,

fazendo referência à Taiada com o uso de imagem do doce; para a distribuição de panfletos em eventos contendo a história da Taiada; à criação de espaços próprios para a venda de produtos artesanais em festas populares anualmente realizadas; para a publicação de editais de fomento à execução de ações culturais, tal qual o concedido para a elaboração dos episódios do podcast “Sabor dá História”, apresentados nesta dissertação. No entanto, observou-se que as políticas públicas voltadas ao incentivo do produtor, conhecimento do doce Taiada nas escolas, entre outras, ainda precisam serem aperfeiçoadas.

A presença do doce Taiada em eventos como o Revelando SP realizado em São José dos Campos, torna o doce mais conhecido pelo público Regional. Essas ações fazem parte de uma ampla estratégia de marketing urbano e de promoção turística, cujo objetivo é o de desenvolver e fortalecer o setor de turismo na região.

Nesta dissertação, o Planejamento Urbano e Regional esteve presente nas discussões sobre as políticas governamentais em nível local que tem se voltado ao fortalecimento do doce Taiada, não apenas pelo seu valor para o turismo da cidade, mas, principalmente, para a preservação da identidade cultural, essa sim, com efeitos muito mais positivos e, possivelmente, mais rentáveis quando pensado no desenvolvimento do turismo.

Além disso, a pesquisa mostrou que Caçapava compõe a Região Turística Rios do Vale. Sua participação e permanência na referida Região Turística depende de um conjunto de fatores que precisam ser tratados de forma conjunta entre os municípios da Região. Tal qual consta no Programa de Regionalização do Turismo instituído em 2004 pelo Governo Federal “[...] o que se espera é que cada região turística planeje e decida seu próprio futuro, de forma participativa e respeitando os princípios da sustentabilidade econômica, ambiental, sociocultural e político-institucional” (Brasil, 2007b, p. 10).

A observação participante e o desenvolvimento dos episódios do Podcast deixaram claro o interesse por parte dos produtores locais, em dar continuidade no modo de saber-fazer do doce, passando de geração em geração, tal qual ocorreu com eles.

A tradição passada de geração em geração é justamente o que faz o doce Taiada tão especial. No seu processo de produção os relatos obtidos nesta pesquisa, demonstraram a importância da participação familiar, no sentido de unir diferentes gerações. Os relatos mostraram que no cotidiano de quem fabrica para vender, nem

sempre toda a família necessariamente vai estar reunida, mas, muitos desses momentos são quase como uma celebração, indo para cozinha ou quintal, utilizando os mesmos utensílios que foram utilizados por gerações passadas. Sendo, de fato, uma prática ancestral.

Como parte do requerimento a ser apresentado ao Iphan, a presente dissertação compõe um acervo de documentos que podem servir de base para o início do registro da taiada como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil. A partir desta pesquisa, a autora vislumbra dar continuidade a obtenção de informações e apresentar o requerimento para instauração do processo administrativo de Registro do doce da Taiada no Livro dos Saberes do Iphan.

Por fim, espera-se que este estudo impulse o interesse para criação de outras pesquisas sobre o tema, podendo contribuir para o estudo de questões acerca do valor dos bens culturais imateriais para a comunidade, como também para as políticas públicas voltadas ao turismo gastronômico.

REFERÊNCIAS

ALONSO, A.; LIMA, M.; ALMEIDA R. D. **Métodos de pesquisa em ciências sociais**: uma introdução. São Paulo: SESC/CEBRAP, 2016.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BERG, B. L. *Methods for the social sciences: qualitative research methods for the social sciences*. Boston: Pearson Education, 2004.

BIBLIOTECAS UNIVAP. **Catálogo online**: Univap. Disponível em: <https://biblioteca.univap.br>. Acesso em: 02 out. 2024.

BRANDÃO, C. **Território e desenvolvimento**: as múltiplas escalas entre o local e o global. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

BRASIL. **Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações**. Disponível em: <https://bdtd.ibict.br/vufind/>. Acesso em: 26 set. 2024.

BRASIL. **Constituição Federal, de 1988**. Art. 215, 1988a. Disponível em: <https://www.jusbrasil.com.br/topicos/10648364/artigo-215-da-constituicao-federal-de-1988>. Acesso em: 10 jan. 2025.

BRASIL. **Constituição Federal, de 1988**. Art. 216, 1988b. Disponível em: <https://www.jusbrasil.com.br/topicos/10647933/artigo-216-da-constituicao-federal-de-1988?msocid=388332f2d9906d2f1a762082d8bc6c84>. Acesso em: 10 jan. 2025.

BRASIL. Dados do setor. **Turismo brasileiro fatura R\$93 bi no primeiro semestre de 2024 e registra melhor patamar desde a pandemia**, 2024d. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/turismo-brasileiro-fatura-r-95-3-bi-no-primeiro-semester-de-2024-e-registra-melhor-patamar-desde-a-pandemia>. Acesso em: 04 jun. 2024.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 7 ago. 2000. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm. Acesso em: 20 set. 2024.

BRASIL. **Educação Patrimonial, Diversidade e Meio Ambiente**. Brasília: Iphan, [200-].

BRASIL. Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia. **Teses e Dissertações**, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/ibict/pt-br/search?origem=form&SearchableText=teses%20e%20disserta%C3%A7%C3%B5es>. Acesso em: 26 set. 2024.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Bens Culturais Registrados**, 2024c. Disponível em: https://bcr.iphan.gov.br/livros-de-registro/livros-saberes/?view_mode=masonry&perpage=12&order=ASC&orderby=date&fetch_only_meta=&paged=1&fetch_only=thumbnail%2C. Acesso em: 24 out. 2024.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Iphan lança repositório digital dos Bens Culturais Registrados**, 2023a. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/iphan-lanca-repositorio-digital-dos-bens-culturais-registrados>. Acesso em: 15 out. 2024.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Imaterial**, 2024a. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial>. Acesso em: 02 out. 2024.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Resolução nº 001, de 03 de agosto de 2006. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 mar. 2007a. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Resolucao_001_de_3_de_agosto_de_2006.pdf. Acesso em: 05 dez. 2024.

BRASIL. Ministério da Cultura. **Bens Culturais Registrados**, 2024b. Disponível em: <https://bcr.iphan.gov.br>. Acesso em: 15 out. 2024.

BRASIL. **Ministério do turismo**. Estratégias Territoriais para o Desenvolvimento Turístico, 2023c. Disponível em: https://regionalizacao.turismo.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=26%3Ao-que-e-p-mapa-do-turismo-brasileiro&catid=8&Itemid=316&form=MG0AV3A. Acesso em: 05 jan. 2025.

BRASIL. **Ministério do Turismo**. Mapa do Turismo. Painel SISMAPA Caçapava, 2022. Disponível em: <https://paineis.turismo.gov.br/sense/app/6114ffd5-73b7-4bd6-9361-f3c1e68ed6d2/sheet/1475c954-c0a2-4611-b989-4226da3f3d4b/state/analysis>. Acesso em: 05 jan. 2025.

BRASIL. **Ministério do turismo**. Ministério do Turismo amplia em 151% o número de municípios com maior fluxo turístico no Mapa do Turismo Brasileiro, 2024f.

Disponível em:

https://regionalizacao.turismo.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=261:regionalizacao-ministerio-do-turismo-amplia-em-151-o-numero-de-municipios-com-maior-fluxo-turistico-no-mapa-do-turismo-brasileiro&catid=17&Itemid=121

.Acesso em: 20 jan. 2025.

BRASIL. **Ministério do turismo**. Portaria MTur nº 41, de 24 de novembro de 2021, 2021b. Disponível em: <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo-publicacoes/atos-normativos-2/2021-1/portaria-mtur-no-41-de-24-de-novembro-de-2021#:~:text=Consolida%20e%20atualiza%20as%20normas%20sobre%20o%20Programa,procedimentos%20e%20os%20prazos%20para%20a%20composi%C3%A7%C3%A3o%20deste.>>. Acesso em: 10 out. 2024.

BRASIL. Ministério do Turismo. Roteiros do Brasil – Programa de Regionalização do Turismo. **Conteúdo fundamental**: Turismo e Sustentabilidade, Brasília, DF, 2007b.

Disponível em:

https://regionalizacao.turismo.gov.br/images/roteiros_brasil/turismo_e_sustentabilidade.pdf. Acesso em: 05 dez. 2024.

BRASIL. **Plano Nacional de Turismo 2024 – 2027**: O turismo como protagonista do desenvolvimento sustentável e inclusivo, 2024e. Disponível em:

<https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/PNT/PLANONACIONALDETURISMOV431.10PORTAL.pdf>. Acesso em: 10 set. 2024.

BRASIL. **Serviços e Informações do Brasil. Viagens e Turismo. Consultar o Mapa do Turismo Brasileiro**, 2023b. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/mapa-do-turismo-brasileiro>. Acesso em: 20 jan. 2025.

BRASIL. **SIDRA**: Produto Interno Bruto dos Municípios, 2021a. Disponível em:

<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pib-munic/tabelas>. Acesso em: 02 out. 2024.

BRASIL. **Tradições Doceiras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas: Morro Redondo, Turuçu, Capão do leão e Arroio do Padre**, 2018. Disponível em:

<https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/tradicoes-doceiras-na-regiao-de-pelotas-e-antiga-pelotas-morro-redondo-iturucu-capao-do-leao-e-arroio-do-padre/>. Acesso em: 06 jun. 2024.

CAÇAPAVA, Prefeitura Municipal. **Caçapava participa de cerimônia para o recebimento do Plano Regional do Turismo**, 2019. Disponível em:

<https://cacapava.sp.gov.br/noticias/geral/cacapava-participa-de-cerimonia-para-o-recebimento-do-plano-regional-de-turismo-39172>. Acesso em: 01 jan. 2025.

CAÇAPAVA, Prefeitura Municipal. **Caçapava realiza Festival da Taiada neste domingo (12)**, 2023d. Disponível em:

<https://www.cacapava.sp.gov.br/noticias/cultura-e-turismo/cacapava-realiza-festival-da-taiada-neste-domingo-12>. Acesso em: 01 jan. 2025.

CAÇAPAVA, Prefeitura Municipal. **Caçapava recebe totem de identificação de região turística do Estado de São Paulo**, 2023c. Disponível em:

<https://cacapava.sp.gov.br/noticias/cultura-e-turismo/cacapava-recebe-totem-de-identificacao-de-regiao-turistica-do-estado-de-sao-paulo>. Acesso em: 01 jan. 2025.

CAÇAPAVA, Prefeitura Municipal. **Receitas típicas de Caçapava**. Caçapava: Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Turismo. Divisão de Desenvolvimento Rural e Turismo, 2006.

CAÇAPAVA. Câmara Municipal de Caçapava. Justificativa. **Câmara Municipal de Caçapava**. Caçapava, 2025. Disponível em:

[https://camarasempapel.camaracacapava.sp.gov.br/Arquivo/Documents/DOC/20250210093255503235997FHP\(210224\).pdf?identificador=330038003200300030003A005000](https://camarasempapel.camaracacapava.sp.gov.br/Arquivo/Documents/DOC/20250210093255503235997FHP(210224).pdf?identificador=330038003200300030003A005000). Acesso em: 10 abr. 2025.

CAÇAPAVA. Cultura e Turismo. **Caçapava comemora aniversário de 169 anos com programação especial durante o mês de abril**, 2024g. Disponível em:

<https://www.cacapava.sp.gov.br/noticias/cultura-e-turismo/cacapava-comemora-aniversario-de-169-anos-com-programacao-especial-durante-o-mes-de-abril>. Acesso em: 29 out. 2024.

CAÇAPAVA. Doce Taiada. **A “Taiada”**, 2024e. Disponível em:

<https://cacapava.sp.gov.br/doce-taiada>. Acesso em: 10 jan. 2025.

CAÇAPAVA. **Edital nº 19/SMCT/2023 – Chamada pública para seleção de projetos – outras áreas culturais – artigo 8º - Lei Paulo Gustavo**: Chamamento público: Edital N°19/SMCT/2023, 2023a. Disponível em:

<https://cacapava.sp.gov.br/licitacoes/chamamento-publico/edital-n-19smct2023-chamada-publica-para-selecao-de-projetos-outras-areas-culturais-artigo-8-lei-paulo-gustavo>. Acesso em: 29 set. 2024.

CAÇAPAVA. Lei nº 5893, de 22 de outubro de 2021. Inclui a semana da Taiada e o dia da Taiada no calendário oficial do município. **Câmara Municipal de Caçapava**. Caçapava, 2021b. Disponível em:

<https://camarasempapel.camaracacapava.sp.gov.br/Arquivo/Documents/legislacao/image/L58932021.pdf?identificador=30003A004C00>. Acesso em: 10 jan. 2024.

CAÇAPAVA. Lei Nº 5911, de 03 de dezembro de 2021. Declara Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Caçapava a Talhada ou “Taiada”. **Câmara Municipal de Caçapava**. Caçapava, 2021a. Disponível em: <https://camarasempapel.camaracacapava.sp.gov.br/Arquivo/Documents/legislacao/html/L59112021.html?identificador=3600380036003700>. Acesso em: 06 dez. 2023.

CAÇAPAVA. Município de Caçapava. **Caçapava avança na Categorização dos Municípios Turísticos Brasileiros, segundo Ministério do Turismo**, 2024f. Disponível em: <https://www.cacapava.sp.gov.br/cacapava-avanca-na-categorizacao-dos-municipios-turisticos-brasileiros-segundo-ministerio-do-turismo#:~:text=Ca%C3%A7apava%20acaba%20de%20conseguir%20um%20importante%20avan%C3%A7o%20na,de%20Cultura%20e%20Turismo%20%E2%80%93%20Departamento%20de%20Turism>. Acesso em: 20 set. 2024.

CAÇAPAVA. Município de Caçapava. **Conheça nossos pontos turísticos**, 2024c. Disponível em: <https://cacapava.sp.gov.br/turismo>. Acesso em: 20 set. 2024.

CAÇAPAVA. Município de Caçapava. **Mercado Municipal**, 2024d. Disponível em: <https://cacapava.sp.gov.br/turismo/mercado-municipal>. Acesso em: 20 set. 2024.

CAÇAPAVA. **Plano Diretor de turismo revisional**. Caçapava: Conselho Municipal de Turismo; Phocus, 2022. Disponível em: https://ecrie.com.br/sistema/conteudos/arquivo/a_25_0_1_26052023172635.pdf. Acesso em: 5 mar. 2024.

CAÇAPAVA. **Resultado final das propostas habilitadas no edital Nº 19/SMCT/2023 – Chamada Pública para Seleção de Projetos – Outras Áreas Culturais – Artigo 8º - Lei Paulo Gustavo**: Chamamento Lei Paulo Gustavo, 2023b. Disponível em: <https://cacapava.sp.gov.br/cultura-e-turismo/lei-paulo-gustavo/resultado-final-das-propostas-habilitadas-no-edital-n-19smct2023-chamada-publica-para-selecao-de-projetos-outras-areas-culturais-artigo-8-lei-paulo-gustavo>. Acesso em: 29 set. 2024.

CAÇAPAVA. Turismo. **Conheça Caçapava**, 2024a. Disponível em: <https://cacapava.sp.gov.br/cidade/turismo>. Acesso em: 10 mar. 2024.

CACHAÇA SÍTIO TIO JOÃO, **Cachaça artesanal produzida desde 2008 em Caçapava-SP**. Caçapava, 2024. Instagram.: @cachacasitiosaojoao. Disponível em: https://www.instagram.com/p/C-0_6P4v_hO/?img_index=8. Acesso em: 20 jan. 2025.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTELLS, M. **A era da informação**: economia, sociedade e cultura. v. I. São Paulo: Paz e Terra: 2009.

CHÃO CAIPIRA. **Cultura caipira**, 2016. Disponível em: <https://www.chaocaipira.org.br>. Acesso em: 20 abr. 2024.

CONTRERAS, J. H. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição** : um diálogo possível. Antropologia e Saúde collection. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf#page=125>. Acesso em: 14 abr. 2025.

COSTA, M. A.; MARGUTI, B. **Atlas da vulnerabilidade social nos municípios brasileiros**. Brasília: IPEA, 2015.

CRAVIDÃO, F. D. Turismo, Território e Cultura - uma trilogia (sempre) em construção. **Espaço e Cultura**, n. 29, p. 35-42, 2011.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa**: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Bookman, 2010.

DE MALA E CUIA EUA, **Da Doce Taiada à Marvada Cachaça**: Conteúdo da Secretaria de Cultura do Município de Caçapava e de Darcy Breves. Região Caçapava, 2019. Youtube.: @Demalaecuiaeu. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=iqWOPz0PqMA>. Acesso em: 10 nov. 2024.

DIEHL, A. A.; TATIM, D. C. **Pesquisa em ciências sociais aplicadas: métodos e técnicas**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

DOCES CASEIROS TIA VILMA, **Convite 8 de março**. Caçapava, 2024b. Instagram: @docescaseirostiavilma. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/C4QgFe8LiOF/>. Acesso em: 02 jan. 2025.

DOCES CASEIROS TIA VILMA, **Vitrine com Taiada**. Caçapava, 2024a. Instagram: @docescaseirostiavilma. Disponível em: https://www.instagram.com/reel/Cut3V_Ag55u/?igsh=ZnRlb3psN29rd2t3. Acesso em: 02 jan. 2025.

FERREIRA, I. Cultura caipira: cidade incorpora elementos identitários resilientes do mundo rural. **Jornal da USP**, [S.L], 15 mai. 2023. Disponível em: <https://jornal.usp.br/ciencias/cultura-caipira-cidade-incorpora-elementos-identitarios-resilientes-do-mundo-rural/>. Acesso em: 22 dez. 2024.

FESTAIADA, Festival Gastronômico e Cultural de Caçapava. **Festaiada**. Caçapava, 2022. Facebook. Disponível em: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=464726222304942&set=a.464726182304946>. Acesso em: 01 jan. 2025.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 8 ed. São Paulo: Estação da Liberdade, 2015.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2004.

FREYRE, G. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Global Editora, 2007.

GAGLIARDI, C. M. R. Turismo, cidade e patrimônio na contemporaneidade. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, n. 26, p. 2, 2016.

GALVÃO, J. **Ingredientes para uma Confeitaria Brasileira**. 1 ed. São Paulo: Companhia da Mesa, 2021.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. *In*: PANOSSO Netto, Alexandre, ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Eds.). **Segmentação do mercado turístico—estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009. p. 179-191.

GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.13, n.3, p. 455-467. 1997.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de nutrição**, v. 16, p. 483-492, 2003.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GLOBO, Play. **Primeiro 'Festival da Taiada' movimentava Caçapava**. Bom dia Vanguarda, 2022. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/10966337/>. Acesso em: 01 jan. 2025.

GODOY, A. S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas**, v. 35, n. 2, p. 57-63, 1995.

GONÇALVES, E. P. **Conversas sobre iniciação à pesquisa científica**. Campinas: Alínea, 2001.

HAESBAERT, R. **Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade**. Porto Alegre: [s.n.], 2004.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades e Estados**: Caçapava, 2010. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sp/cacapava.html>. Acesso: de abr. a out./2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades e Estados**: Caçapava, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sp/cacapava.html>. Acesso: de abr. a out./2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **PIB por Município**, 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/contas-nacionais/9088-produto-interno-bruto-dos-municipios.html?t=pib-por-municipio&c=3508504>. Acesso em: de abr. a set./2024.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **IVS**: Consulta de tabelas. Disponível em: <https://ivs.ipea.gov.br/#/consulta-tabel>. Acesso em: 27 jun. 2024.

JORNAL CANA, A cana que dá garapa. **Jornal Cana**, 24 nov. 2014. Disponível em: <https://jornalcana.com.br/administracao/gestao-administrativa/cana-que-da-garapa/>. Acesso em: 10 jan. 2025.

LACERDA, N. O campo do Planejamento Urbano e Regional: da multidisciplinaridade à transdisciplinaridade. **Revista Brasileira de Estudos Urbanos e Regionais (RBEUR)**, v. 15, n. 1, p. 77-93, 2013.

LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LODY, R. **O poder da comida**: filosofia e antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2024.

MACEDO, T. **Mesa Paulista Tradicional**: comer & beber juntos. São Paulo: Terceira Margem, 2016.

MAPA DO TURISMO. Ministério do turismo. **Mapa**, 2024. Disponível em: <https://www.mapa.turismo.gov.br/mapa/init.html#/home>. Acesso em: 18 abr. 2024.

MAPA DO TURISMO. Ministério do turismo. **Mapa**, 2025. Disponível em: <https://www.mapa.turismo.gov.br/mapa/init.html#/home>. Acesso em: 25 . 2025.

MENDONÇA, C.P.; ANJOS, L.A. Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, 698-709, n.3, 2004.

MINASSE, M. H. S. G. G. Turismo gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 14, p. 92-111, 2020.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2 ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

NOGUEIRA, J. D. **Caçapava**: uma história e muitas formas de ser contada. Caçapava: Vita Gráfica, 2020.

OLIVEIRA, S. P.; MONY, A.T. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Rev. Saúde Pública** V.31, n.2, 1997.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E CULTURA. **Proteger o Patrimônio, os Museus e a Diversidade Cultural do Brasil**, 2024. Disponível em: <https://www.unesco.org/pt/fieldoffice/brasil/expertise/world-cultural-heritage-brazil>. Acesso em: 10 out. 2024.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E CULTURA. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**, 2003. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por. Acesso em: 05 out. 2024.

QUEIROZ, D. T. et al. Observação participante na pesquisa qualitativa: conceitos e aplicações na área da saúde, **R Enferm UERJ**, Rio de Janeiro, v. 15, 2 ed., 276-283, 2007.

RATTNER, Henrique. Globalização: em direção a um mundo só? **Estudos Avançados**, v. 9, n. 25, p. 65-76, 1995.

RAUPP, F. M.; BEUREN, I. M. **Metodologia da pesquisa aplicável às ciências sociais**: como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

REVISTA 39, **turismo e cultura – nº 36 – setembro / 2024**. Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte, 2024. Revista digital.: @revista39digital. Disponível em: <https://online.fliphtml5.com/cqeab/anwb/#p=1>. Acesso em: 15 nov. 2024.

RIBEIRO, D. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2015.

RICHARDS, G. *The relationship between tourism and gastronomy*. In: ANNE-METTE, H; RICHARDS, G. **Tourism and Gastronomy**. London: Routledge, 2002.

RIOS DO VALE, região turística. **Plano Regional do Turismo**: Região Turística Rios do Vale. Senac, 2019.

RODRIGUES, M. M. **Grande Reportagem Impressa**: Taiada: A Tradição Caçapavense. São José dos Campos, 2013. TCC (Curso de Jornalismo) – Universidade do Vale do Paraíba, Faculdade de Ciências Aplicadas e Comunicação, São José dos Campos, 2013. Disponível em: <https://biblioteca.univap.br/acervo/214599>. Acesso em: 04 mar. 2023.

SABOR DÁ HISTÓRIA, **Podcast sobre as tradições culinárias de Caçapava. Caçapava**. Caçapava, 2024. Podcast.: @podcast.sabordahistoria. Disponível em: <https://www.instagram.com/podcast.sabordahistoria>. Acesso em: 20 jan. 2025.

SANTOS, B. de S. **A globalização e as ciências sociais**. São Paulo: Cortez, 2002.

SANTOS, M. **Por uma outra globalização**. 5. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

STANLEY, J.; STANLEY, L. **Food tourism: A practical marketing guide**. Wallingford, Oxfordshire: Cabi, 2015.

Tonon, R. **Nossa Confeitaria Brasileira**, [2021?]. Disponível em: https://www.uol.com.br/nossa/reportagens-especiais/doces-do-brasil-ganham-mais-sabores-e-identidade-regional-e-afetiva/?utm_source=chatgpt.com#page2. Acesso em: 05/04/2025.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.

UNIDADE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO. **Painel IDHM**. Disponível em: <https://www.undp.org/pt/brazil/desenvolvimento-humano/painel->

APÊNDICES

APÊNDICE A - Teses e Dissertações encontradas na BDTD

Instituto Brasileiro de Informação e Tecnologia (IBICT) - https://www.gov.br/ibict/pt-br Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD) - https://bdttd.ibict.br/vufind/	
Teses e Dissertações	Endereço eletrônico
Hábitos alimentares e Patrimônio Cultural Imaterial (09)	
(Re)descobrimo a cozinha quilombola: estudo na comunidade Vovó Izabel em Nova Palma - RS	https://repositorio.ufsm.br/handle/1/32059
O queijo coalho do nordeste do Brasil: desafios e possibilidades na construção de uma cadeia de valor cultural na visão de especialistas	https://guaiaca.ufpel.edu.br/handle/prefix/8854
O milho e os patos: relações culturais e político-econômicas em Patos de Minas-MG (1959-2023)	https://locus.ufv.br/items/10456ac4-b952-4ce0-9324-f65a4728ce17
Os Territórios das Cozinhas Regionais Brasileiras: O Turismo Gastronômico na Contemporaneidade a Partir do Exemplo da Associação de Restaurantes da Boa Lembrança.	https://www.bdttd.uerj.br:8443/handle/1/19289
A produção e o consumo de milho entre agricultores familiares do semiárido sergipano e o cuscuz nosso de cada dia	https://rima.ufrj.br/jspui/handle/20.500.14407/9441
Fragmentos da memória: contribuições à história da cidade de Caxias do Maranhão Santos, Mariangela Santana Guimarães	https://repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/7346
Comida caiçara : o saber fazer culinário da comunidade de barrancos de Pontal do Paraná/PR	https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/47301
Turismo gastronômico na Amazônia paraense: as perspectivas de consolidação do destino Belém-PA sob a análise da oferta	https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/100/100140/tde-05102016-141000/pt-br.php
A regulamentação do uso religioso da ayahuasca no Brasil : uma revisão sociológica da legislação brasileira sobre drogas pós década de 1960 à luz das diretrizes internacionais	https://rima.ufrj.br/jspui/handle/20.500.14407/11534
Culinária Tradicional e Globalização (06)	
Do tabuleiro aos festivais: a tradição culinária das quitandas de Minas Gerais	https://locus.ufv.br/items/6284ec3a-5476-47f9-b604-947029409764
Da modernização à globalização alimentar: o local e o global na região metropolitana de Goiânia	https://repositorio.bc.ufg.br/tede/items/eb86253e-af1e-4ae4-a590-2e3a7b9f3f90
Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais	https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/96414
Engenhos de farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense	https://rima.ufrj.br/jspui/handle/20.500.14407/11553
Dicomer, dibeber, ou coisa de velho?: a agrobiodiversidade e a cultura alimentar geraizeira na comunidade de Pau D'Arco	http://www.rlbea.unb.br/jspui/handle/10482/34889
Cardápios, paisagens e políticas no semiárido baiano. O abastecimento alimentar sob a ótica	https://rima.ufrj.br/jspui/handle/20.500.14407/9439

das interações entre sistemas alimentares e do acesso a alimentos com qualidade diferenciada	
Culinária Tradicional e Turismo Gastronômico (04)	
Saboreando a cultura: turismo gastronômico e identidade cultural nas comunidades caiçaras do litoral sul de São Paulo	https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/87182
Turismo gastronômico na Amazônia paraense: as perspectivas de consolidação do destino Belém-PA sob a análise da oferta	https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/100/100140/tde-05102016-141000/pt-br.php
Tradições culinárias, gênero e geração no turismo cultural de dois distritos de Ouro Preto - MG	https://locus.ufv.br/items/6290a284-5635-47ed-84f2-f5f9e34f22a3
Engenhos de farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense	https://rima.ufrj.br/jspui/handle/20.500.14407/11553
Culinária Tradicional, Patrimônio Cultural Imaterial e Turismo Gastronômico (02)	
Turismo gastronômico na Amazônia paraense: as perspectivas de consolidação do destino Belém-PA sob a análise da oferta	https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/100/100140/tde-05102016-141000/pt-br.php
Engenhos de farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense	https://rima.ufrj.br/jspui/handle/20.500.14407/11553

APÊNDICE B - Teses e Dissertações do PPGPLUR com foco na temática cultural

Catálogo Online da Biblioteca da Univap - https://biblioteca.univap.br/?q=cultura%2C%20disserta%C3%A7%C3%B5es%2C%20planejamento%20urbano%20e%20regional&for=LIVRE		
Teses e Dissertações	Endereço eletrônico	Ano de publicação
Cultura, dissertações, planejamento urbano e regional (16)		
Aparecida, profana e dividida: conflitos socioespaciais no município de Aparecida, São Paulo, Brasil	https://biblioteca.univap.br/acervo/209904/exemplares	2015
Da cultura rural à fundação cultural / um estudo sobre cultura e políticas culturais na vida urbana de São José dos Campos no século XX	https://biblioteca.univap.br/acervo/173264	2004
Os efeitos da urbanização em áreas caracteristicamente rurais sobre o uso das PANC: estudo de caso na APA de São Francisco Xavier, São José dos Campos, SP	https://biblioteca.univap.br/acervo/220064	2018
Mudanças socioculturais e as implicações no modo de vida Ribeirinho: estudo de caso em Afuá, Pará.	https://biblioteca.univap.br/acervo/230862	2024
Placebranding e marketing na gestão pública do espaço urbano: a construção das identidades em São José dos Campos, SP	https://biblioteca.univap.br/acervo/229370	2022
Planejamento urbano na região turística da fé: um estudo de caso sobre o turismo religioso no município de Piquete – SP	https://biblioteca.univap.br/acervo/231050	2024
Políticas públicas de patrimônio em são José dos campos [manuscrito]	https://biblioteca.univap.br/acervo/192878	2009
Promoção da cidade por meio de sua imagem: uma análise da representação social do Município de Bananal-SP	https://biblioteca.univap.br/acervo/218146	2017
Território e conflito: comunidade indígena guarani do Pico do Jaraguá - SP	https://biblioteca.univap.br/acervo/220525	2019
Território étnico: conflitos territoriais em Alcântara, Maranhão	https://biblioteca.univap.br/acervo/197597	2011
Território, globalização e novas formas de resistência: a cidade de Recife vista a partir do movimento Manguebeat	https://biblioteca.univap.br/acervo/219367	2018
Ubatuba era Caiçara: a des(re)territorialização do espaço frente às políticas públicas	https://biblioteca.univap.br/acervo/205455	2014
Entre tabuleiros, barracas e megafones: mega feira do jardim colonial de são José dos campos (sp), um retrato da informalidade urbana	https://biblioteca.univap.br/acervo/192903	2010
Promoção da cidade por meio de sua imagem: uma análise da representação social do Município de Bananal-SP/ [manuscrito]	https://biblioteca.univap.br/acervo/218146	2017

A narrativa sobre a cidade de Taubaté, SP, por meio do Mercado Municipal / [manuscrito]	https://biblioteca.univap.br/acervo/229851	2023
Lugar e memória: análise do impacto socioespacial do deslocamento dos moradores das cidades de Natividade da Serra e Redenção da Serra em 1973-1974	https://biblioteca.univap.br/acervo/228613	2022

APÊNDICE C - Valor adicionado Bruto por setores da economia e pela administração pública municipal de todos os municípios da RMVPLN

Municípios	Valor adicionado bruto a preços correntes (x1000) (IBGE, 2021)	Setor Primário: Agropecuária (x1000) (IBGE, 2021)	Setor Secundário: Indústria (x1000) (IBGE, 2021)	Setor Terciário: Serviços (x1000) (IBGE, 2021)	Administração Pública (x1000) (IBGE, 2021)
Aparecida	988.737,005	3.002,998	39.568,222	762.868,88	183.286,905
Arapeí	43.191,358	2.768,908	1.887,547	17.210,205	21.324,697
Areias	55.715,507	8.333,767	1.480,002	19.688,428	26.213,310
Bananal	200.757,341	11.795,709	36.130,381	93.761,830	59.069,421
Caçapava	4.362.462,720	23.143,720	1.890.322,691	2.018.774,412	430.221,897
Cachoeira Paulista	636.674,774	19.887,221	54.496,617	405.443,200	156.847,736
Campos do Jordão	1.335.343,881	5.938,459	131.448,569	930.238,697	267.718,156
Canas	116.856,843	2.281,379	19.677,572	63.843,677	31.054,215
Caraguatatuba	4.234.119,770	14.037,065	976.219,397	2.522.464,931	721.398,377
Cruzeiro	2.677.971,563	12.249,688	964.748,265	1.342.170,473	358.803,137
Cunha	311.399,495	46.491,364	15.695,850	150.424,248	98.788,033
Guaratinguetá	6.320.927,304	49.627,110	2.657.654,269	3.075.538,379	538.107,546
Igaratá	211.732,239	2.694,457	24.559,350	128.599,513	55.878,919
Ilhabela	13.822.087,410	4.355,183	9.689.118,052	3.816.794,074	311.820,102
Jacareí	12.709.540,185	38.511,705	5.105.906,944	6.611.049,404	954.072,132
Jambeiro	259.826,567	12.071,354	112.580,984	96.688,358	38.485,871
Lagoinha	70.698,754	11.329,111	3.547,553	30.228,134	25.593,956
Lavrinhas	118.362,789	5.803,588	22.491,291	50.203,183	39.864,726
Lorena	3.406.505,885	18.505,743	1.316.995,550	1.702.224,400	368.780,192
Monteiro Lobato	75.691,989	4.866,788	10.007,290	36.349,701	24.468,210
Natividade da Serra	89.416,317	14.285,492	2.820,599	35.587,371	36.722,854
Paraibuna	327.033,007	14.028,871	88.997,674	134.366,902	89.639,560
Pindamonhangaba	11.326.258,683	43.052,007	6.276.328,458	4.231.574,697	775.303,520
Piquete	185.563,454	4.666,264	36.176,230	90.118,282	54.602,678
Potim	279.058,261	2.965,718	42.569,123	129.450,598	104.072,821
Queluz	347.140,505	4.393,669	49.016,470	225.259,917	68.470,448
Redenção da Serra	63.803,851	14.008,206	3.298,308	24.434,812	22.062,525
Roseira	333.282,872	6.311,252	90.354,550	180.997,182	55.619,889
Santa Branca	288.614,839	7.654,173	74.785,447	133.136,413	73.038,806
Santo Antônio do Pinhal	140.709,264	16.760,970	7.378,609	77.467,992	39.101,693
São Bento do Sapucaí	387.715,086	39.804,065	13.677,018	283.080,376	51.153,626
São José do Barreiro	61.038,985	9.640,511	2.432,084	22.349,784	26.616,607
São José dos Campos	38.827.489,399	25.504,102	16.459.170,872	19.457.995,782	2.884.818,643
São Luiz do Paraitinga	192.216,706	24.929,186	12.156,921	97.556,423	57.574,176
São Sebastião	15.551.943,835	15.863,894	9.764.264,038	5.075.980,831	695.835,071
Silveiras	88.184,383	11.715,010	3.987,860	32.206,108	40.275,404
Taubaté	13.205.901,670	29.195,862	4.619.437,110	7.062.455,685	1.494.813,013
Tremembé	806.861,473	12.195,007	180.772,247	398.574,987	215.319,233
Ubatuba	2.549.928,941	31.826,987	381.498,027	1.654.039,206	482.564,721

Fonte: IBGE, 2021. Elaborado pela Autora.

APÊNDICE D - Valor adicionado Bruto a preços correntes, impostos e PIB de todos os municípios da RMVPLN

Municípios	Valor adicionado bruto a preços correntes (x1000) (IBGE, 2021)	Impostos (x1000) (IBGE, 2021)	PIB (x1000) (IBGE, 2021)
Aparecida	988.727,005	52.340,251	1.041.067,256
Arapeí	43.191,358	2.376,675	45.568,033
Areias	55.715,507	2.397,905	58.113,412
Bananal	200.757,341	15.261,043	216.018,384
Caçapava	4.362.462,720	852.090,551	5.214.553,271
Cachoeira Paulista	636.674,774	36.957,65	673.632,424
Campos do Jordão	1.335.343,881	114.464,396	1.449.808,277
Canas	116.856,843	13.203,612	130.060,455
Caraguatatuba	4.234.119,770	298.115,74	4.532.235,511
Cruzeiro	2.677.971,563	504.401,221	3.182.372,784
Cunha	311.399,495	14.962,764	326.362,259
Guaratinguetá	6.320.927,304	1.556.954,888	7.877.882,192
Igaratá	211.732,239	28.433,232	240.165,471
Ilhabela	13.822.087,410	134.530,851	13.956.618,262
Jacareí	12.709.540,185	3.384.894,543	16.094.434,728
Jambeiro	259.826,567	93.077,47	352.904,037
Lagoinha	70.698,754	3.268,285	73.967,039
Lavrinhas	118.362,789	14.954,309	133.317,098
Lorena	3.406.505,885	470.157,583	3.876.663,467
Monteiro Lobato	75.691,989	7.338,481	83.030,469
Natividade da Serra	89.416,317	3.974,821	93.391,138
Paraibuna	327.033,007	24.739,27	351.772,277
Pindamonhangaba	11.326.258,683	2.416.239,802	13.742.498,486
Piquete	185.563,454	12.290,66	197.854,114
Potim	279.058,261	29.401,174	308.459,434
Queluz	347.140,505	41.382,636	388.523,141
Redenção da Serra	63.803,851	3.021,09	66.824,941
Roseira	333.282,872	41.503,374	374.786,246
Santa Branca	288.614,839	24.203,745	312.818,584
Santo Antônio do Pinhal	140.709,264	7.719,86	148.429,124
São Bento do Sapucaí	387.715,086	18.932,122	406.647,208
São José do Barreiro	61.038,985	2.308,225	63.347,21
São José dos Campos	38.827.489,399	6.381.318,54	45.208.807,939
São Luiz do Paraitinga	192.216,706	12.002,484	204.219,19
São Sebastião	15.551.943,835	456.701,586	16.008.645,421
Silveiras	88.184,383	4.374,183	92.558,565
Taubaté	13.205.901,670	2.994.084,263	16.199.985,933
Tremembé	806.861,473	89.772,28	896.633,754
Ubatuba	2.549.928,941	156.012,23	2.705.941,172

Fonte: IBGE, 2021. Elaborado pela Autora.

APÊNDICE E - População total (2021), PIB Total, PIB per capita, IDHM e IVS de todos os municípios da RMVPLN

Municípios	População total (IBGE, 2021)	PIB Total (IBGE,2021)	PIB per capita (IBGE, 2021)	IDHM (IBGE, 2010)	Índice de Vulnerabilidade Social (IPEA, 2010)
Aparecida	36.211	1.041.067,256	28.750,03	0,755	0,188
Arapeí	2.452	45.568,033	18.584,03	0,680	0,243
Areias	3.906	58.113,412	14.877,99	0,697	0,286
Bananal	11.039	216.018,384	19.568,66	0,733	0,259
Caçapava	95.752	5.214.553,271	54.458,95	0,788	0,183
Cachoeira Paulista	33.827	673.632,424	19.914,05	0,764	0,184
Campos do Jordão	52.713	1.449.808,277	27.503,81	0,749	0,262
Canas	31.410	130.060,455	24.688,77	0,704	0,298
Caraguatatuba	125.194	4.532.235,511	36.201,70	0,759	0,204
Cruzeiro	82.895	3.182.372,784	38.390,41	0,788	0,197
Cunha	21.373	326.362,259	15.269,84	0,684	0,321
Guaratinguetá	123.192	7.877.882,192	63.948,00	0,798	0,179
Igaratá	9.631	240.165,471	24.936,71	0,711	0,244
Ilhabela	36.194	13.956.618,262	385.605,85	0,756	0,224
Jacareí	237.119	16.094.434,728	67.874,93	0,777	0,220
Jambeiro	6.828	352.904,037	51.684,83	0,756	0,177
Lagoinha	4.882	73.967,039	15.150,97	0,693	0,313
Lavrinhas	7.361	133.317,098	18.111,28	0,729	0,296
Lorena	89.532	3.876.663,467	43.299,19	0,766	0,207
Monteiro Lobato	4.739	83.030,469	17.520,67	0,710	0,333
Natividade da Serra	6.624	93.391,138	14.098,9	0,655	0,344
Paraibuna	18.302	351.772,277	19.220,43	0,719	0,236
Pindamonhangaba	171.885	13.742.498,486	79.951,7	0,773	0,216
Piquete	13.495	197.854,114	14.661,29	0,757	0,268
Potim	17.668	308.459,434	12.047,78	0,697	0,247
Queluz	13.788	388.523,141	28.178,35	0,722	0,300
Redenção da Serra	3.827	66.824,941	17.461,44	0,657	0,355
Roseira	10.888	374.786,246	34.421,96	0,737	0,202
Santa Branca	14.925	312.818,584	20.959,37	0,735	0,265
Santo Antônio do Pinhal	6.843	148.429,124	21.690,65	0,706	0,234
São Bento do Sapucaí	10.907	406.647,208	37.283,14	0,720	0,297
São José do Barreiro	4.141	63.347,21	15.297,56	0,684	0,276
São José dos Campos	737.310	45.208.807,939	61.315,88	0,807	0,236
São Luiz do Paraitinga	10.693	204.219,19	19.098,40	0,697	0,283
São Sebastião	91.637	16.008.645,421	174.696,31	0,772	0,215
Silveiras	6.375	92.558,565	14.518,99	0,678	0,270
Taubaté	320.820	16.199.985,933	50.495,56	0,800	0,187
Tremembé	48.228	896.633,754	18.591,56	0,785	0,213
Ubatuba	92.819	2.705.941,172	29.152,88	0,751	0,236

Fonte: IBGE, 2010 e 2021; IPEA, 2010. Adaptado pela Autora.

APÊNDICE F – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido do Projeto Cultural Podcast Sabor da História – Participante: Paulo Donizete Favorino

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do Projeto Cultural: Podcast Sabor Dá História

Nome do participante: Paulo Donizete Favorino

Data de nascimento: 15/10/1965



Você está sendo convidado (a) para ser participante do Projeto Cultural intitulado "Sabor Dá História" de responsabilidade da pesquisadora Denise Érika dos Santos.

Leia cuidadosamente o que se segue e pergunte sobre qualquer dúvida que você tiver. Caso se sinta esclarecido (a) sobre as informações que estão neste Termo e aceite fazer parte do estudo, peço que assine ao final deste documento, em duas vias, sendo uma via sua e a outra do pesquisador responsável pela pesquisa. Saiba que você tem total direito de não querer participar.

1. O projeto *Sabor dá História* é um podcast que visa divulgar, explorar e valorizar a diversidade dos patrimônios imateriais culinários do município de Caçapava, interior de São Paulo. O podcast irá contar a história e a cultura de alguns elementos e suas conexões com o território e identidade do povo caçapavense em 4 episódios. Os temas abordados serão: a festa de São João com o "bolinho de prima", o Mercado de Caçapava com a taiada, a possível herança indígena: moqueca de galinha e os doces artesanais feitos no tacho da Dona Vilma. O podcast irá apresentar as receitas, os ingredientes, as técnicas, as histórias e as curiosidades por trás dos pratos típicos da região de uma maneira leve e gostosa de se aprender. Também terá a participação de alguns convidados como doceiros, pesquisadores e outros convidados que irão compartilhar seus conhecimentos e suas experiências sobre a gastronomia local. O objetivo do podcast é valorizar e preservar os saberes e as tradições culinárias do povo caçapavense, além de promover o turismo e a cultura local. O projeto também tem uma justificativa social, pois busca contribuir para a preservação e a transmissão dos saberes e das tradições do povo caçapavense para as futuras gerações. As ações do projeto incluem a criação de roteiro, a entrevista com os protagonistas no assunto, a edição e a divulgação do podcast.

2. A participação neste projeto consistirá em uma entrevista com duração máxima de 1 (uma) hora.

3. Os participantes não terão nenhuma despesa ao participar do projeto, assim como não há nenhum valor econômico a receber ou a pagar aos voluntários pela participação.

4. Os dados coletados durante a entrevista serão utilizados única e exclusivamente, para fins deste projeto, e os resultados poderão ser publicados.

Eu, Paulo Donizete Favorino, RG nº 19487391 declaro ter sido informado e concordo em ser participante do Projeto Cultural acima descrito, **AUTORIZO** o uso de minha imagem e áudio fornecidos durante a entrevista no estúdio Caçapava ON, localizado na Avenida José de Moura Resende, nº 627, Vera Cruz, Caçapava - SP.

Caçapava, 19 de junho de 2024.

Assinatura do participante

Nome e assinatura do responsável por obter o consentimento

APÊNDICE G - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido do Projeto Cultural Podcast Sabor da História – Participante: Vilma Berti Souza

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do Projeto Cultural: Podcast Sabor Dá História
Pesquisadores Responsáveis: Denise Érika dos Santos, Pâmela Sabrina Barbosa Bento e Emanuelle de Assis Gonçalves.
Nome do participante:
Data de nascimento:



Você está sendo convidado (a) para ser participante do Projeto Cultural intitulado "Sabor Dá História" de responsabilidade da pesquisadora Denise Érika dos Santos.

Leia cuidadosamente o que se segue e pergunte sobre qualquer dúvida que você tiver. Caso se sinta esclarecido (a) sobre as informações que estão neste Termo e aceite fazer parte do estudo, peço que assinie ao final deste documento, em duas vias, sendo uma via sua e a outra do pesquisador responsável pela pesquisa. Saiba que você tem total direito de não querer participar.

1. O projeto *Sabor dá História* é um podcast que visa divulgar, explorar e valorizar a diversidade dos patrimônios imateriais culinários do município de Caçapava, interior de São Paulo. O podcast irá contar a história e a cultura de alguns elementos e suas conexões com o território e identidade do povo caçapavense em 4 episódios. Os temas abordados serão: a festa de São João com o "bolinho de prima", o Mercado de Caçapava com a taiada, a possível herança indígena: moqueca de galinha e os doces artesanais feitos no tacho da Dona Vilma. O podcast irá apresentar as receitas, os ingredientes, as técnicas, as histórias e as curiosidades por trás dos pratos típicos da região de uma maneira leve e gostosa de se aprender. Também terá a participação de alguns convidados como doceiros, pesquisadores e outros convidados que irão compartilhar seus conhecimentos e suas experiências sobre a gastronomia local. O objetivo do podcast é valorizar e preservar os saberes e as tradições culinárias do povo caçapavense, além de promover o turismo e a cultura local. O projeto também tem uma justificativa social, pois busca contribuir para a preservação e a transmissão dos saberes e das tradições do povo caçapavense para as futuras gerações. As ações do projeto incluem a criação de roteiro, a entrevista com os protagonistas no assunto, a edição e a divulgação do podcast.

2. A participação neste projeto consistirá em uma entrevista com duração máxima de 1 (uma) hora.

3. Os participantes não terão nenhuma despesa ao participar do projeto, assim como não há nenhum valor econômico a receber ou a pagar aos voluntários pela participação.

4. Os dados coletados durante a entrevista serão utilizados única e exclusivamente, para fins deste projeto, e os resultados poderão ser publicados.

Eu, Vilma Berti de Souza, RG nº 15 176 026 3
 declaro ter sido informado e concordo em ser participante do Projeto Cultural acima descrito, AUTORIZO o uso de minha imagem e áudio fornecidos durante a entrevista no estúdio Caçapava ON, localizado na Avenida José de Moura Resende, nº 627, Vera Cruz, Caçapava - SP.

Caçapava, 20 de maio de 2024.

47859047602

Vilma Berti de Souza
 Assinatura do participante

Documento assinado digitalmente
gov.br DENISE ERIKA DOS SANTOS
 Data: 04/02/2025 11:39:52-0300
 Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Nome e assinatura do responsável por obter o consentimento

APÊNDICE H – Transcrição do Episódio Número 2 do Podcast Sabor dá História – Sou Taiada com Orguho!

Érika: Bem-vindos ao podcast Sabor da História, onde mergulharemos na diversidade dos patrimônios imateriais culinários do município de Caçapava, localizado na região do Vale do Paraíba, interior de São Paulo. Eu sou a Erika, gastróloga, e o tema de hoje é: Sou Taiada com Orgulho, e eu não tô sozinha aqui não, hein?

Bárbara: Oi galera, eu sou a Bárbara, eu sou o videomaker desse projeto, é um prazer estar aqui, muito obrigada.

Érika: E agora a gente vai apresentar o nosso convidado especial. Estamos aqui com Paulo Donizete?

Sr. Donizete: Isso, Paulo Donizete Favorino

Érika: olha aqui na minha prancheta tá escrito Paulo Donizetti do Santos, tem um erro aqui?

Bárbara: Opa!

Érika: Já começamos aqui?

Bárbara: Ei produção, a produção é a gente!

Érika: Ei, seu Donizete, você gosta de ser chamado de Donizete, de Paulo?

Donizete: Donizete.

Érika: Donizete, quantos anos você tem?

Donizete: Eu tenho 60 anos.

Érika: 60? Tá jovem, né? Tá jovem não, hein?

Donizete: Ah, muito jovem não, mais experiente.

Bárbara: E seu Donizetti, você tava contando pra gente aqui antes da gente começar sobre as suas aparições, né, sobre como você já contou, sobre a sua história, conta pra gente como é que foi isso.

Donizete: Então, a gente começou assim, descobriram a gente, né, fabricando Taiada, as escolas, os professor queria fazer as matérias com as crianças, explicar pra eles a cultura de Caçapava, aí foi que começou as escolas, ia lá fazer a sua entrevista, depois a televisão começou também o Globo Rural, já fiz participação do Globo Rural, da Band, Record, vários canal de televisão gravaram com a gente, pesquisando e mostrando a cultura de Caçapava que é o doce Taiada.

Bárbara: E qual a sensação em todas, em cada entrevista, é diferente ou é a mesma, como que é pra você?

Donizete: Pra gente que é armador, né, acho que cada entrevista é diferente, cada um é diferente das outras, mas depois, com o tempo vai passando, acaba ficando tudo igual, né?

Bárbara: Sim, sim. E uma coisa que eu queria saber, como você foi falando, é como você se sente sabendo que com esse doce, com a fabricação desse doce, você conseguiu ir pra vários lugares, mostrar pra vários lugares, né, porque você contou pra muita gente essa história, porque pra você ir pro Globo Rural e esses outros canais, deve ser uma sensação muito importante, como que é pra você?

Donizete: Ah, é, importante sim, porque antes que eu trabalhava com meu pai, desde criança, naqueles tempos que criança podia trabalhar, nós com dez anos, nós já era formado já, né?

Então eu comecei a assumir mesmo, a fazer esses doces da família com dez anos.

Érika: Com dez anos, uau.

Donizete: Que depois meu pai deixou pra mim, né, ele não pôde fazer mais, deixou pra mim e eu fiquei fazendo. E a gente fazia, vendia nos alambique que tinha na região nossa, né, alambique do Jannuzzi, alambique do Antenor, dois alambiques famosos que tem lá, né?

Bárbara: Sim, alambique do Antenor.

Donizete: Então, até hoje, desde aqueles tempos lá, há mais de 50 anos, né, o pessoal ainda procura ainda procura a taiada nossa dos Favorinos e depois disso, começaram a falar muito, né, da taiada e foi divulgando, cresceu bastante, até inclusive hoje não existe, aqui na região nossa, um fabricante de taiada e rapadura, pessoal deixaram tudo, né?

Érika: Todos deixaram de produzir, só ficou o senhor?

Donizete: Só ficou eu.

Érika: Meu Deus, olha só a exclusividade.

Bárbara: Foi o marketing boca a boca que funcionou durante 50 anos, com força, né, porque foi passando, passando e está aí até hoje.

Donizete: É e agora isso daí, hoje, nós temos facilidade para fazer a fabricação de taiada né? Porque nos comecinhos, que eu lembro, na época que eu tinha meus 10 anos, era moído a cana com a tração animal, usava aqueles engenhos de madeira e os cavalos que virava, boi, era tudo difícil, né, para a gente fazer, tudo difícil, ia um dia inteiro para você fazer um tacho de taiada que dava assim, tipo, umas 50, 60, ia um dia, começava a moer a cana de manhã, ia terminar de moer, um meio dia, uma hora da tarde, daí que ia começar a fazer.

Agora como as coisas melhorou bastante, a gente não tinha energia na época, como as coisas mudou, os equipamentos de agora, com 15 minutos você consegue fazer o serviço que ia um dia para fazer.

O caldo da cana que era extraído, ia meio-dia de serviço, das 6 da manhã até uma hora da tarde, hoje a gente tira com 15 minutos, com as máquinas que a gente tem de moer a cana. Tudo bom, até para você buscar as canas lá nos canavial, você ia com a carrocinha, o cavalinho ia lá puxando a carrocinha, você ia lá.

Bárbara: A produção dela demorava muito mais tempo, né?

Donizete: Demorava muito mais.

Érika: E exigia muito mais o físico, né?

Donizete: Sim, exatamente.

Bárbara: E dá para a gente ver que teve amor nessa produção, porque ela durou esses 50 anos e o quanto ela evoluiu, né? Apesar da dificuldade vocês continuaram, né? Vocês continuaram mesmo, que legal!

Donizete: Na época, bem antes dos meus pais, era usado muito esse doce, era para adoçar os café de manhã, e não tinha açúcar naquela época deles, eles contavam para a gente, eu não cheguei a passar por isso.

Érika: O açúcar era muito caro, né?

Donizete: Era muito caro e era raro, os pessoal não tinha. Então de manhã eles levantavam cedo, já ia moer as canas dele para fazer o caldo para adoçar o café. Depois eles faziam a taiada, faziam a rapadura, traziam no mercado de Caçapava, para vender aqui para os pessoal usar como doce, no lugar do açúcar.

Érika: Então essa história da taiada é bem interessante, né, Seu Donizete, aqui em Caçapava, o quanto ela pegou, eu não sei se, com certeza, o senhor já ouviu falar, não sei se quem está ouvindo aí a gente já ouviu falar, mas só para contextualizar, antes da gente falar da história, a taiada, vamos pensar no pessoal de casa que está só ouvindo, como que a gente pode definir a taiada, um quadrado de 10 centímetros mais ou menos?

Donizete: Isso, como era nos comecinhos, ela não tinha um padrão, só fazia qualquer tamanho, fazia um tabuleiro aí, tipo, 10 por 10, um quadrado, e fazia aquilo. Eu modifiquei várias coisas, eu agora consegui as forminhas que saem, elas tipo assim, tipo de um doce, 300 gramas, 200 gramas.

Érika: Você realmente evoluiu o processo, foi evoluindo com o tempo, e o legal é que a gente precisa dar esses créditos para você, para a sua família, porque não tem outra pessoa para a gente dar esse crédito, e se a gente pensar, aqui no município de Caçapava, a taiada acaba sendo importante para cada cidadão, e principalmente para os antigos, porque eles se consideravam, eles se consideram, ah, eu sou taiada com muito orgulho, não o gentílico caçapavense é pouco utilizado aqui no município, né?

Bárbara: Pouquíssimo, acho que até para fora a gente fala que a gente é taiada.

Érika: E assim, se você perdesse essa, vamos dizer assim, esse estímulo para produzir a taiada, a gente ia ter perdido essa herança aí, vamos dizer, dessa relíquia da cidade, né?

Bárbara: O senhor sabe por que que nós começamos a nos chamar taiada? Assim, em qual momento eles ligaram o doce com a, com o nosso...

Bárbara: É gentílico, né?

Bárbara: É, então, eu ouvi as histórias do meu pai, né? Na época que começaram, nós ficamos famosos como taiada, por causa que foi em 1940 ainda, olha quanto tempo faz, aí teve a revolução da, teve a guerra, né? Que veio para o Brasil, nesta época, daí foi que acabou tudo mesmo, o açúcar, né? Não tinha açúcar, daí que o pessoal só usava isso, aí os pessoal que vinham buscar aqui de fora, os pessoal vinha de fora comprar aqui em Caçapava a taiada, né? Só que eles falavam taiada, mas o doce para adoçar os cafés era com a rapadura.

Érika: Rapadura.

Donizete: Rapadura, o melaço.

Érika: A prima ali, né, da taiada?

Donizete: É, então eles começaram a chamar o pessoal de caçapava de taiada.

Érika: Por que todo mundo vinha buscar aqui?

Donizete: Todo mundo vinha buscar aqui, aí foi nessa época que saiu aqui o apelido dos caçapavenses de taiada.

Érika: De taiada, que curioso, 1940. Seu Donizetti, você pode me dizer o nome do seu pai?

Donizete: Meu pai chamava Caetano Favorino.

Érika: Muito obrigada, porque assim, essa parte da história, foi no site da prefeitura também que eu li que ali onde fica o Ipiranga ali, no quartel, que ali na frente tinha um bar, e que aí os soldados, antes de ir embora, eles pegavam um pedacinho de taiada

Donizete: Eles compravam para levar

Érika: eles ficavam gritando, tchau taiada, né, era uma coisa assim, um aspecto carinhoso deles, com o doce, e eles levavam embora, né?

Donizete: Foi isso mesmo.

Bárbara: E como foi, vamos falar um pouco do processo de aprendizado dele, como que ele aprendeu, como que foi pra você, essas primeiras experiências com o seu pai junto com o doce aprendendo, como que foi?

Donizete: Então, né, como o pessoal fala, a gente aprende vendo, né, e eu era o filho caçula, aí os outros tudo se casaram, foram embora, fiquei só eu e meu pai na casa, meu pai continuava fazendo a taiada, a rapadura, que era o sustento nosso, né, que naquela época não existia emprego assim que nem hoje, você arruma qualquer coisa, você tá trabalhando, o pessoal tem que se virar, fazer alguma coisa em casa, alguns faziam farinha de mandioca, outros faziam a rapadura, a taiada, era esses dois serviços só que existia mais aqui em Caçapava. A gente morava num bairro pequeno, onde os vizinho era longe um do outro, você saía se fosse na casa do outro, ficava ali trabalhando em casa, fazendo essas coisas, e eu cresci vendo o meu pai fazer, eu lembro até uma vez, acho que eu tinha 8 anos, veio uns pessoal de São Paulo, descobriram nós lá, e eu tava tirando as espumas do caldo da cana, trabalhando lá, eles ficaram admirando admirado, eu pequenininho, né, tinha um metro de altura, e eles lá, aquele tacho com fogo, mais alto que eu.

Bárbara: E você lá

Donizete: E eu lá, trabalhando com esse lá, daí nós tiravam o tacho assim no chão, meu pai ia falando, você vai mexendo, tem que mexer, você viu aquele dia lá na moçota, né, tirava o chão, eu ia mexendo, mexendo, e eu ia vendo, a hora que dava o ponto, a água tá no ponto, aí eu fui guardando aquilo, né, primeiro você testa na água, né, você tira a balinha ali, tira um pouquinho daquele lado, coloca na água, pra ver se tá no ponto, e eu fui aprendendo.

Bárbara: Observando, e fala mesmo que a criança aprende muito mais observando, né, adquiriu esse conhecimento com oito, nove anos, não tem como tirar mesmo de você, foi, é sua essência querer evoluir uma coisa que veio da sua família, né.

Donizete: Acho que fica no sangue né.

Bárbara: É, exatamente, agora com vontade, né, porque o senhor é caçapavense, é taiada

E o senhor produz a taiada, então você realmente é taiada com orgulho, né.

Donizete: É. Eu sou.

Érika: Sr. Donizete, você sabe com quem seu pai aprendeu a receita, ou se foi algo que veio dos antepassados da sua família mesmo, ou foi alguém que ensinou pra ele?

Donizete: Então, a taiada, inclusive a taiada foi criada pelos escravos, né, foi os escravos que na época difícil, né, eles cozinhavam lá aquele tachão de melado, eles iam misturando com farinha, aí colocou a farinha no melado e taiou, né, ela ficou taiada, daí começaram a espalhar, e falar taiada, taiada, né, por isso que o nome dela é taiada, e desde essa época, né, o pessoal viero fazendo, que nem eu falei pra vocês, meu pai, ele, naquela época, todo mundo fazia em casa esses doces, né, e ele veio aprendendo com o pai. Aprendendo com o pai.

Érika: Porque, eu não sei, você já chegou a ouvir falar do senhor José Ramos?

Donizete: Já, e nós éramos todos companheiros na época.

Érika: Ai, que legal, porque ele também, nessas matérias que eu trouxe depois aqui pra gente dar uma olhada junto, até cita ele, falando que ele também contribuiu bastante pra produção de taiada aqui no município.

Donizete: Ele foi o que ficou depois, depois do meu pai, foi ele que ficou fazendo. Que ficou fazendo, antes de mim, que esse é mais velho, né do que eu, ele ficou fazendo, daí ele foi embora e deixou um filho, né, o filho ficou também, mas não continuou, não deu continuidade.

Bárbara: E, como você pretende, você já passa isso pra sua família, pros seus filhos, pra ter

essa tradição?

Donizete: Então, hoje, eu já dependi bastante dela, né, eu cresci, me criei, me sustentei até hoje, trabalhando com isso. Com a taiada. E qualquer pessoa que quiser trabalhar com esse produto aí, eles conseguem uma renda boa pra família. Mas eu agora tô em outros...

Bárbara: Outros horizontes, tá certo, tá certo.

Donizete: E eu tô, deixei, ensinei minha filha, meu genro, eles sabe fazer.

Bárbara: E mesmo, eu acho que, assim, se passar pros seus netos, pra ser uma coisa do coração mesmo, assim, né, tipo, de tradição, uma coisa da essência da família de vocês, não é verdade? É como se fosse você passando o ensinamento do seu pai pra sua filha e assim por diante.

Érika: É muito significativo, né?

Bárbara: Exato, é essa palavra que eu tava tentando buscar.

Érika: É um modo de saber fazer aí, que é, assim, que é único, né, e que, assim, a sua filha com certeza viu, né, acompanhou desde criancinha você, talvez não tenha feito com dez anos, não sei se fez, mas acho que talvez tenha sido diferente, ou aprendeu com dez anos também a tirar a espuminha ou não.

Donizete: A minha filha?

Érika: Foi um pouquinho mais velha?

Donizete: Ah, não, eu sempre trabalhava em casa, né, ela cresceu comigo.

Bárbara: Ah, foi a mesma coisa, então, ele via o pai dela, você via o seu pai e ela via você fazendo.

Donizete: E eu tenho uma netinha lá, sabe, ela tava com dois anos de idade, eu já segurava ela no colo, assim, colocava ela mexendo, o tacho lá tem até os vídeos lá, e ela ficava vendo também, né, porque é bom, né, eles ficarem crescendo assim e cada um saber que tem uma arma pra eles irem lutar com a vida, né? Um dia que precisar.

Bárbara: Com certeza.

Érika: Sr. Donizete, porque, por exemplo, assim, você citou aqui, né, se as pessoas quiserem fazer taiada, é super possível, mas assim, o que eu percebi aqui, vocês têm uma plantação mesmo de cana de açúcar, né, que seria a matéria-prima ali, o subproduto principal e assim, eu acho que, eu não sei, vou dar minha opinião e você me corrige, a qualidade dessa cana de açúcar, ela é super importante, né, pro resultado final do produto.

Donizete: Isso aí é verdade.

Érika: Porque assim, eu vou contar uma experiência aqui, teve uma vez que eu falei, vou tentar fazer uma taiada, aí comprei um, ali perto de casa, na esquina, tinha alguém moendo o cana, eu comprei, fui tentar fazer, minha taiada não ficou boa não, viu? Sr. Donizete, eu falei, acho que é mais fácil eu comprar a taiada lá, porque na verdade eu queria a taiada pra fazer um outro produto, eu queria esfarelar a taiada pra colocar em cima do bolo, que eu acho que fica muito gostoso, sabe, eu gosto de usar, não só de comer a taiada, mas de colocar ela em outros produtos, que eu acho que é algo que a gente precisa, não que a gente precisa fazer, mas que é legal a gente fazer, porque a gente divulga mais a taiada, né, que as vezes o pessoal acha que é só no café ou é só comer a taiada assim, mas tem milhares de maneiras de se comer a taiada, né, mas aí a qualidade da cana importa?

Donizete: Ah, importa. Isso que eu aprendi com meu pai, né, acompanhando ele, a qualidade da cana, o ponto dela, ela não pode estar passada de maduro e não pode estar antes também, ela tem que estar no meio.

Érika: E tem uma época do ano que ela, que esse ponto, ou não, é a ciclos, né?

Donizete: Na época da chuvaiada, assim, dezembro, janeiro, fevereiro, é uma época que a cana fica aguada.

Érika: Então, frente a isso, não sei se é por causa disso, mas existe uma época do ano que o consumo da taiada é maior ou menor?

Donizete: A época agora, né, do frio, ela consome mais.

Érika: Consome mais?

Donizete: Consome mais. Essa época agora.

Érika: E assim, você sabe me dizer mais ou menos a média de venda de taiada semanalmente, mensalmente? Olha, eu já cheguei a vender, assim, tipo umas 500 peças de taiada.

Érika: Por mês?

Donizete: Na semana. Depende, né, se você procurar mercado, você vende, vai vendendo, quanto mais.

Érika: Porque aqui em Caçapava, eu encontro a taiada do senhor no mercado municipal, né?

Ali na banca da Tia Vilma, não sei se encontra mais algum lugar.

Donizete: Agora eles pararam, acho que um pouquinho, sei o que aconteceu lá, eles não estão trabalhando mais.

Donizete: Agora ficou só naquela banca ali, de farinha ali. De farinha da Dona Elvira e do seu Zé.

Érika: Dona Elvira, ela é maravilhosa.

Donizete: barraca entre os peixes, né?

Érika: Ah, sei, sei bem. E a farinha de mandioca, você também produz ou você...

Donizete: Eu já produzi farinha de mandioca.

Érika: Legal.

Donizete: Agora, tem uma diferença enorme com essa que você compra de fábrica.

Bárbara: Com certeza deve ter.

Érika: A diferença grotesca.

Donizete: Dá uma saudade até aqui, agora não tem mais, né? Não tem mais quem fabrica a farinha de mandioca em casa.

Bárbara: Eu acho que eu nunca experimentei uma farinha produzida assim.

Donizete: Ela é torrada manualmente, toda hora que você vai pegar ela, você pode guardar ela, o tempo todo você vai ver, ela tá crocante. Não é que nem essas que você compra agora, você vai usar e ela já tá meio mole.

Bárbara: Sim. É muito conservante, né?

Bárbara: É bem diferente. E falando um pouco, já que você citou como que faz a farinha de mandioca, você pode contar pra gente o processo da taiada? É porque você falou da farinha de mandioca e eu pensei, cara, eu queria saber um pouco o processo da taiada.

Érika: Gente, só lembrando que na semana da taiada, né, Seu Donizete, que tá tendo aqui no município de Caçapava, acho que foi a segunda edição no ano passado, né? Esse ano acho que vai ter a terceira edição, é isso mesmo, né?

Érika: É, setembro é a festa da taiada, né?

Donizete: Isso.

Érika: E aí ele vai contar aqui pra gente agora como que faz a taiada, mas lá, quem tiver interesse, quem estiver ouvindo aí, você consegue ver ele fazendo ao vivo e a cores, né? Porque quem sabe faz ao vivo, né?

Bárbara: E sabe bem, hein? Sabe bem. Cinquenta anos.

Donizete: Então o processo da taiada, você tem que pegar aquela cana que tá no meio do ponto dela, não muito madura e nem muito verde, que daí ela tá com o grau de açúcar mais forte dela. Aí você tira o caldo, né? Coloca pra ferver até ela por lá virar o melado. Depois que ela vira o melado, aí você vai experimentando ali, pingando na água um pouquinho até formar uma balinha. Ali que você vai descobrir que jeito que você quer, se você quer ela mais dura ou quer ela mais mole, aquela balinha ali você tem que, se você quiser ela mais dura, você deixa mais tempo no fogo, até ela ficar mais firme. Se quiser uma taiada mais macia, você não espera ela ficar muito dura. Aí você vai usar farinha de mandioca branca, ela é uma farinha crua, sabe? Não pode ser bem torrada, tem que estar branquinha. E a gengibre, aí você vai mexer ela até ela começar a engrossar e cristalizar no tacho. Quando ela começar a ficar durinha no tacho, aí você coloca ela na forma. E aí está pronto. Aprendeu? E aí esta pronto.

Érika: Aprendeu Bah?

Bárbara: Aprendi, aprendi. Mas eu nunca vou conseguir fazer uma que nem o Sr. Donizete.

Donizete: Consegue.

Érika: Sr. Donizete isso eu acho difícil, viu?

Bárbara: Mas...Eu acho que eu sou ótima em conversar. Eu acho que eu sou muito boa em conversar.

Donizete: Ah, então. Você tem as suas qualidades.

Bárbara: Exatamente, exatamente.

Érika: Sr. Donizete, uma outra coisa que eu sempre acabo pensando, que eu já encontrei em alguns lugares a versão da talhada industrial, a versão industrializada. Mas eu creio que pra talhada, que é um produto artesanal, que ela tem esse valor por ser justamente artesanal, que como o senhor contou, carrega uma história, não tem como a gente falar que não. Igual você falou, os processos, eles foram se modernizando, mas não a ponto de ficar algo industrial. O que você acha dessa questão, o que você pensa sobre essa industrialização que eles

estão tentando agora fazer com a taiada? Você acha que é legal? Você acha que é um mercado que não vale a pena? O que você pensa sobre essa parte da industrialização da talhada?

Donizete: Principalmente a qualidade vai cair. A qualidade não vai ser a mesma, por mais cuidado que uma indústria tem, que eu já trabalhei na indústria, eu sei que lá é rigoroso, bem qualidade, mas não dá a qualidade de um produto artesanal.

Érika: Com certeza.

Donizete: Todos os produtos artesanais, ele não tem química, não tem nada, ele é puro. Principalmente quando, nos anos mais atrás, que o engenho era de madeira, você usava a cana moída ali, não pegava gosto de ferro, sabe? Porque era coisa pura, madeira, os engenhos de madeira, então o caldo era mais puro. Inclusive, o engenho de ferro, ele escurece um pouco o caldo da cana. Para ser um produto mais bom, tem que ser um engenho de inox, que não escurece. E depois a indústria é grande quantidade, aí na hora de produzir, aquele ali perde a qualidade na quantidade que ele está fazendo. E quando é pouco, assim, que a gente faz nos tachos de cobre, aí é outra coisa.

Bárbara: E quando coloca a mão para fazer é totalmente diferente, né? Quando você coloca sua energia ali, a importância de tudo o que o doce carrega, toda a história é totalmente diferente do que a indústria, acho que isso altera muita coisa, né?

Érika: É, então, eu cheguei a provar, né, para ver, porque eu gosto de estudar bastante sobre isso, mas assim, realmente não entrega, não vale a pena a gente citar os nomes aqui de maneira nenhuma, mas eu acho que, assim, a gente realmente precisa de pessoas dispostas a continuar trabalhando assim, né, no artesanal, para não sair a essência da taiada, né? Porque se não, se a gente for para o industrial, daqui uns anos as pessoas vão conhecer, né, não vão conhecer a essência da taiada, né, vai, enfim, aí eu acho que é super importante manter.

Bárbara: Eu até, eu acho que a gente já conversou sobre isso, mas eu vou perguntar novamente, qual o significado de produzir taiada para além dessa atividade comercial, né?

Porque assim, como você mencionou, a taiada serviu de fonte de renda para sua família, né, que é um trabalho super bacana que a sua família fez aí ao longo da vida, mas por você ter crescido em volta disso, né, por essa questão de desde os 10 anos de idade você estar lá, o que que isso impacta em você, né? Porque você falou, agora você tá querendo, você chegou numa época da vida que você já passou para filha, deixa que a filha e o gênero cuidam um pouquinho, né? Mas assim, o que que isso, tem um sentimento, o que que, tem alguma coisa assim, o que que isso significa, assim, para você, a taiada na sua vida?

Donizete: Eu primeiro agradeço a Deus, né?

Érika: Sim.

Donizete: Porque foi ele que nos deu essa porta, né, de trabalho para a gente. Eu me orgulho muito disso, porque meu pai criou oito filhos.

Érika: Que legal.

Donizete: Tudo, só fazendo isso, né, e plantando, as plantações dele, isso foi o serviço dele a vida inteira, né? E eu também fiquei desempregado uma época, aí voltei, eu tinha tudo lá em casa, eu fui onde que fiquei, com os equipamentos do meu pai, aí foi aonde eu acabei de criar meus filhos, com esse mesmo trabalho, então, pra mim, eu me orgulho muito e agradeço, muito a Deus por causa de eu ter conseguido sobreviver a todos esses tempos, e sempre foi uma renda boa, não foi uma renda assim, ruim, consegui prosperar bem.

Érika: Que legal.

Bárbara: É bonito ver como que a ancestralidade te apoiou, né? Desde sempre, porque você mesmo comentou que ela vem dos escravos, que em 1940 trouxe o nome pra nossa cidade, e o quanto ela permanece na sua vida, o quanto ela te ajudou, né? Como se a ancestralidade te apoiasse desde então, te desse um instrumento pra você conseguir sobreviver, né? Pra você e pra sua família conseguir sobreviver, porque se não fosse, assim, pelo que você contou, se não fosse a taiada, o seu pai não conseguiria criar os oito filhos, você também teve uma grande ajuda, assim, dela, né? Eu acho que...

Érika: E tem empregos que não trazem esse significado, que às vezes a gente trabalha ali infeliz, por muito tempo, mas eu acho que assim, você tendo ali o seu espaço, você tá cuidando, né? E acho que até o próprio contato, assim, ali com a natureza, né, você tá acompanhando o crescimento ali da cana de açúcar, observando tudo, então, né, e é algo mais natural mesmo. Por exemplo, a taiada, ela é um produto mais natural, que se a gente for pensar, é a cana-de-açúcar, é a farinha de mandioca e o gengibre, o que mal tem a taiada.

Bárbara: Exato, e o quanto é legal deixar vivo, né? Porque você falou que a sua neta, ela já com dois anos, ela já teve contato, então mesmo que não continue isso comercialmente, ainda vai continuar na cultura da sua família.

Donizete: Ah, vai.

Bárbara: Com certeza vai, sabe? Porque a sua neta provavelmente vai crescer no meio da tecnologia, no meio dessas indústrias, talvez até quando ela experimentar uma taiada industrial não vai fazer sentido nenhum pra ela, sabe? E ela vai ser mais velha e vai conviver num lugar onde só vai ter tecnologia, tecnologia e manter isso vivo na sua família pode progredir mais, né? Essa história é muito bonita, eu achei muito bonita, é legal.

Érika: Sr. Donizetti, você tem um contato direto, você costuma ter contato direto com seus clientes ou assim, como você falou, você tá vendendo lá na banca, né? Mas aí você vende no local que você produz também, você tem contato direto com os clientes?

Donizete: Ah, eles me procura muito.

Érika: E aí, assim, a faixa etária ali desses clientes, você observa que tem uma procura do público jovem pela taiada ou não?

Donizete: Não, é os mais antigos. Os mais antigos. Os públicos jovens, é a menoria, sabe? Agora eles gostam de outros tipos de doces, né? Da cana a gente faz a taiada, faz a rapadura normal, depois você vai adicionar aí com a abóbora, rapadura com a abóbora, com mamão. Gostoso. Vários tipos de adições você pode fazer na rapadura.

Érika: O que eu gostei, que você citou anteriormente, que em uma época o pessoal, acho que foi no começo aqui do podcast, que pessoas de escolas começaram a procurar para ensinar para as crianças, porque o legal seria começar ali, né? Começar com as crianças, depois tentar fazer palestras para adolescentes, para eles terem esse conhecimento e irem criando paladar para existir procura de taiada também para o consumo, para a gente não perder essa tradição, né?

Donizete: Eu acho que esse tipo de doce tem que ser distribuído em escola.

Érika: Legal.

Donizete: Como merenda.

Érika: Perfeito. Adorei.

Donizete: Daí as crianças vão gostar, vão...

Érika: Olha o poder público. Nos escute.

Donizete: Porque ai eles vão provar mais, eles vão saber o que estão comendo. Porque aqui no nosso estado, é meio morto, né? Mas no Nordeste as merendas escolas são tudo taiada, a rapadura. Por isso que os nordestinos aí amam a rapadura. Difícil você ver um nordestino que não fala em rapadura.

Érika: E valoriza, né?

Donizete: Valoriza, valoriza muito. Isso que precisava de ter distribuído aqui nas escolas para as crianças. E sem contar que isso daí é uma energia muito grande, ela é muito saudável, a rapadura ou tudo que vem da cana, ela combate a anemia. A pessoa tem mais disposição.

Érika: Isso, até para as crianças estudarem, né?

Donizete: Todos os exércitos, eles vão para o acampamento deles, cada um leva uma rapadura.

Bárbara: Olha só que legal. É a geradora de energia, né?

Donizete: Não falta nos exércitos, uma vez eu tive um contrato no Exército de São Paulo para fazer para eles toneladas e mais toneladas de rapadura. Eu cheguei a fazer lá para eles três toneladas de rapadura por mês.

Érika: Que legal. Em festas tradicionais aqui na cidade, você já participou de alguma?

Donizete: Ah, participei em todas as festas.

Érika: Em todas as festas? Você pode citar alguma?

Donizete: Eu participei na festa de Corpus Christi, na Moçota, aqui no São João.

Érika: Olha que legal. É importante ter a presença da taiada, né?

Bárbara: Em qual dessas festas a produção da taiada é maior?

Donizete: Ah, eu fiz uma boa venda na primeira festa da taiada na Moçota.

Donizete: Ah, participei também da festa do Revelando São Paulo.

Érika: Olha, esse evento também é bem interessante.

Donizete: Agora não está tendo mais, né? Eu fui no revelando São José. Eu vendi lá 700 rapaduras, taiadas num dia lá, chegou a acabar. A fila, o pessoal ficava na fila o dia inteiro aquela fila, não acabava a fila. Eles pegando.

Érika: A gente pode dizer que a taiada nasceu a partir da rapadura ou é uma prima da rapadura?

Donizete: É, nasceu da rapadura. Nasceu da rapadura, né?

Érika; No processo a gente começa e a gente vira a rapadura e depois se a gente quiser a gente faz ela virar a taiada, mais ou menos assim, né?

Donizete: Mesma coisa. Primeiro você faz o melado para a rapadura, né? Daí você vai adicionar a farinha. A diferença da rapadura que é a taiada é a farinha e o gengibre.

Érika: Sr. Donizete, eu não sei se você conhece aqui em Caçapava, eu acho que sim, porque eu peguei umas fotos até com ela que eu não poderia deixar de passar em branco aqui esse podcast sem fazer um agradecimento para ela, que é a Darcy Breves. Que ela é professora, foi professora muitos anos aqui em Caçapava, ela pesquisa bastante, uma pesquisadora assídua na área de cultura e aí ela me emprestou, até se vocês quiserem eu dar uma olhada, olha gente que legal, tem umas fotos daqui, olha aqui o seu Donizete, maravilhoso. E aí tem algumas fotos e tem também algumas manchetes de jornais de antigamente falando sobre a taiada e assim, não tenho como não agradecer a ela, porque essas pesquisas só foram possíveis aí também pelo incentivo dela, que a gente conversa bastante e aí, enfim, ela me explicou bastante coisa e aí eu queria agradecer a ela e aí tem esse momento que aí aqui tem algumas manchetes, se vocês quiserem pegar, olha que bacana, raspa que é dura.

Raspa que é dura. É de 1970, tem algumas manchetes de 1960 e aí fala também rapadura caipira e aí tem todo esse, tem algumas nomenclaturas, aí tem até aqui o título de um documentário que é da Doce Taiada à marvada Cachaça, seu Donizete, eu fiquei sabendo que o senhor também produz uma boa cachaça, não é não?

Donizete: É, eu tenho alambique.

Bárbara: É, seu Donizete não é mole não, viu? Sr. Donizete, mil e uma utilidades, né, seu Donizete?

Érika: Muito legal.

Donizete: Agora eu tô me aposentando.

Érika: Agora que tá se aposentando, seu Donizete?

Donizete: Agora eu vou deixar um pouquinho, deixar os mais novo fazer.

Bárbara: Passar um pouco o ensinamento e descansar um pouco, né, seu Donizete?

Donizete: Se eu não parar eles não pegam.

Bárbara: Exatamente.

Érika: Seu Donizete, a gente tem aqui uma lembrancinha pro senhor. É bem singela, mas eu espero que você goste e que você lembre desse momento aqui com a gente.

Donizete: Ah, obrigada. Que legal.

Érika: E aí, uma última coisa que eu gostaria de ler uma frase, que é até de um historiador, né, que o sobrenome dele é Montanari, né, eu vou ler aqui

Donizete: Ah, que legal.

Érika: “as práticas sociais, neste caso, as tradições alimentares contribuem para a conexão do indivíduo com seu território e com a comunidade”. Porque que eu trouxe essa frase aqui? Porque é exatamente isso, né, porque a taiada, eu percebo que ela devolve, né, para as pessoas, aqui de Caçapava, né, para o povo caçapavense, o sentimento de pertencimento com o território, até a identidade, né, eles têm orgulho realmente de falar que são caçapavense por conta da taiada. Então, é algo assim que, né, culturalmente, a gente não pode, né, jamais esquecer. E eu agradeço muito, viu, Sr. Donizete.

Bárbara: E acho que isso daí cai na ideia que a Sr. Donizete tem de distribuir a taiada nas escolas, que as crianças, elas vão saber da onde surgiu o nome delas quando elas saírem de Caçapava e falarem, eu sou taiada. Por que você é taiada? Algumas não sabem responder mas se tiver esse incentivo à cultura, até, sei lá, é isso, contar para as pessoas mesmo essa história de 1940, de como ela veio, a gente precisa saber mais sobre a nossa raiz, né? A taiada é a nossa raiz.

Érika: Não, total, e assim, as pessoas que vêm visitar Caçapava, né, um turista, por exemplo, ele chega em Caçapava, vamos supor que ele chega após às 16 horas, o mercado municipal tá fechado. Onde que ele encontra a taiada, né? A gente precisa divulgar o endereço aqui do Sr. Donizete, o turista precisa saber onde encontrar, porque assim, é algo, né, é o carro-chefe aqui da cidade, né? Não dá para ele ir embora sem experimentar a taiada, né?

Bárbara: E eu tenho uma história interessante, uma vez eu não trabalhava aqui e veio um australiano para cá, para Caçapava, e a gente tentou explicar para ele sobre taiada, ele queria

experimentar a taiada e a gente não sabia onde achar. Então, ela poderia ter ido internacionalmente, galera, internacionalmente ela poderia ter chego, né? Então, acho que é legal a gente saber realmente onde que a gente encontra, né, depois das 16 horas para a gente...

Érika: A culinária, por exemplo, principalmente a confeitaria, se a gente pensar na confeitaria brasileira, né? Ela é muito assim, sempre a gente, aqui no Brasil, geralmente as pessoas dão mais valor para um doce francês, né, do que para um, por exemplo, para um doce produzido aqui, que é no caso, por exemplo, a taiada, e a gente precisa começar a trocar isso, e para a gente trocar isso é igual você falou, igual o povo nordestino, né, ter orgulho, falar mais, distribuir mais, e assim, e acredito que seja isso.

Bárbara: Falar que isso aqui é nosso

Érika: Eu gostaria também de agradecer a todo mundo que escutou aqui a gente, escutou esse bate-papo, essa conversa, muito obrigado pelo seu tempo aí, pessoal, e aí a gente já, aqui eu também tinha escrito para a gente fazer, para você fazer a propaganda, mas a gente sabe onde encontrar, né, no mercado municipal, e onde você mora, no bairro...

Donizete: No bairro Tijuco Preto.

Bárbara: E como a gente faz para encontrar você lá, para conseguir uma taiada, Sr. Donizete?

Só chamar? – Sr. Donizete, uma taiada! por favor, tem um amigo meu querendo experimentar uma taiada!

Donizete: Tem que bater lá no portão, né?

Érika: É isso, gente, acho que a gente, né, podemos finalizar por aqui, mas muito obrigado pela presença, viu?

Donizete: Nada.

Érika: E continue, né, espero que você você sinta todo esse carinho, que eu tenho certeza que não só quem está escutando ou quem vai escutar, vai pensar sobre o assunto, isso só tende a crescer sabe? essa admiração, esse carinho das pessoas, né, por esse modo de saber-fazer, que é tão importante, tá bom? Muito obrigada.

Donizete: De nada.

Bárbara: Obrigada, galera, foi um prazer.

APÊNDICE I – Transcrição parcial do Episódio Número 4 do Podcast Sabor dá História – A tradição cultural nos doces da Tia Vilma

Érika: Estamos aqui no podcast Sabor da História, mais um episódio, então aí a gente está no episódio 4, que o tema está muito especial, ele é o último episódio dessa série, só que não é por isso que ele é menos importante, na verdade ele é tão especial quanto todos os outros episódios, que hoje a gente vai falar então a tradição cultural nos doces da Tia Vilma, a gente está muito, muito, muito feliz em receber aqui hoje a nossa convidada especial, Tia Vilma

Vilma: Obrigada

Érika: Seja muito bem-vinda, sinta-se à vontade aqui para ser você mesma e compartilhar que a gente está aqui hoje para escutar a sua história, porque é isso que toca a gente, porque como que eu vou te explicar, mas você está atrelada à cultura do povo caçapavense, você carrega não só a tradição da sua família com você, este saber-fazer passado para você e continuado por você, mas sim todo povo caçapavense que consome pois diariamente nós estamos lá no Mercado de Caçapava, passamos lá, não tem como passar e não ter vontade de comer um docinho maravilhoso. E além disso, a gente tá aqui com a tia Vilma e também com a neta da tia Vilma. Pode se apresentar por gentileza?

Juliana: Olá, pessoal, tudo bem? Meu nome é Juliana, eu sou a neta mais velha da tia Vilma que vocês conhecem e estou aqui para acompanhá-la hoje.

Érika: Neta da tia Vilma que com certeza andou bastante debaixo da mesa, né? Brigou por causa de um docinho, raspou o tacho.

Juliana: Da panela, eu e os meus irmãos. Não, esse é meu, esse é meu. Mas hoje em dia a gente não passa nem perto, né, vó? Faz o doce e deixa para os clientes mesmo.

Érika: Olha, muito bom. Então assim, agora só para dar uma introduçãozinha, né? Deixa eu ler aqui, só para vocês entenderem o real, né, o objetivo e o tema do podcast, né?

Então, sejam bem-vindos ao nosso podcast Sabor da História, onde mergulharemos na diversidade dos patrimônios imateriais culinários do município de Caçapava, localizado na região do Vale do Paraíba, interior de São Paulo. Eu sou a Erika, né? Eu sou gastróloga, então me formei em gastronomia, mas sou apaixonada por doce. Também a minha vida inteira foi fazer um docinho ali, um docinho aqui. Na verdade, eu acho que sem o doce a minha vida não faz sentido, sabe? Porque a minha vida só acontece porque eu mexo uma panela aqui, experimento um docinho da Tia Vilma ali, como taiada aqui. Então, assim, a vida faz sentido por causa disso. E além de mim, eu estou aqui também com a minha amiga e apresentadora Pamela.

Pamela: Olá, pessoal, tudo bem? Além de pesquisadora do Patrimônio Cultural do Vale, eu sou arquiteta. E o nosso ponto em comum é que somos mestrandas aí no programa de pós-graduação em planejamento urbano e regional da Univap.

Então, a gente se encontrou na universidade, né? E a gente está aí se dedicando em preservar o patrimônio do Vale.

Érika: E, assim, o que a gente mais admira, que a gente tem um ponto em comum, é a cultura caipira. Porque, assim, a gente acha que a cultura caipira é a nossa cultura, né? Eu sou nascida em Taubaté, mas depois de seis meses de idade eu já vim pra Caçapava, então eu sou taiada também. Eu me considero taiada. E a nossa amiga aqui, ela é de Lorena, né? Que é também uma cidade aqui do Vale. E a gente sabe que, assim, toda essa... Eu estou acostumada com essa cultura da roça. Sabe aquela coisa? Ter aquele bolinho ali fresco, né? Aquele bolinho de fubá, aquele cafezinho passado na hora. Tudo isso dá um charme a mais pra nossa vida, né? Eu não sei o que seria da minha vida sem isso. Porque hoje em dia está tudo tão moderno. É tão fácil a gente comprar um chocolate e abrir um chocolate, não é? Da Nestlé. Nada contra Nestlé, gente. Eu acho que cada, vamos dizer assim, cada marca tem a sua importância. Só que, assim, é algo que a gente pode encontrar em todo o Brasil. Mas e o doce da Tia Vilma, eu pergunto pra você, a gente encontra em todo o Brasil? Precisa vir pra Caçapava. E eu vou fazer esse convite pra todo mundo, né? Se você tá passando aí, você tem vontade de vir pro interior de São Paulo, por que não vir no mercadão de Caçapava Box 42, né? Experimentar os docinhos caipiras, docinho da roça, docinho de verdade, né, feito com coração, não é mesmo?

Vilma: É com o coração, bastante amor, carinho.

Érika: É, não é a máquina não, né, aquele tacho antigo, né?

Vilma: Tacho antigo, tacho de cobre.

Érika: Isso.

Vilma: E a pá lá de madeira lá pra não queimar o doce. A gente faz, a gente faz com graças a Deus, a gente faz com bastante carinho, paciência, né, que o doce exige isso aí. A paciência e fazer com vontade, com carinho. Por que qualquer profissão, se não tiver amor e carinho na profissão, não...Qualquer coisa que for fazer.

Juliana: São os principais ingredientes do doce né vó.

Érika: Se você quer fazer um docinho em casa, não esqueça, hein? Se não tiver paciência ou amor e carinho, é melhor deixar para outro dia, né? O dia que você tiver melhor, acorda, faz aquela rezinha, né? Pede para Deus abençoar e começa a mexer o tacho, né verdade?

Vilma: É isso aí.

Érika: É muito gostoso. Olha, então hoje, né, a gente já começou aqui o nosso papo, né? A nossa convidada aqui tem uma energia muito gostosa, né? Uma energia assim, que é uma energia de simplicidade. Queria que vocês aí de casa pudessem sentir isso. E agora a gente quer conhecer um pouquinho mais, né? Sobre como isso tudo começou, tia Vilma, né? Eu queria entender assim, você já se via nesse caminho dos doces ou foi algo que aconteceu por acaso na sua vida, né?

Vilma: Olha, eu, como eu nasci nisso aí, desde criança eu já ajudava minha mãe, né? Sempre eu ajudei. A gente, aquela época a fruta para a gente era fácil, tinha no quintal, ia pegar a fruta no quintal, a gente ajudava ela. Era pêssego... Pêssego que fazia o doce agora é difícil. A gente não encontra pra fazer a pessegada. Porque esse pêssego você compra na feira, sabe? Não serve para fazer a pessegada. Tem o pêssego próprio que era pra fazer a pessegada. E é difícil encontrar esse pêssego. Então a gente nem faz a pessegada, né?

Juliana: A cidra, né, vó?

Vilma: Doce de cidra, que também é difícil cidra, que era coisa que a gente achava que todo lugar do quintal tinha cidra. Agora não tem mais, é difícil a cidra.

E então a gente ajudava a mamãe. Goiaba, apanhar a goiaba, limpar a goiaba, que ela ensinava a gente que tinha que limpar bem, tirar tudo. Aquele olhinho que ela tinha, porque da roça, assim, tem aquele olhinho, né, da goiaba, tem que tirar tudo, deixar bem limpinho. Lavar depois pra fazer. E a mamãe fazia na... A semente dela, da goiaba, a mamãe passava na peneira. Tem uma senhora que fazia umas peneirinhas de taquara, bem fininha e ela passava a semente ali pra tirar aquele suco da semente, que a gente falava mela, sabe? Daí pra pôr na goiaba, pra cozinhar a goiaba. Que é o que dá o sabor na goiabada, é aquele suco da semente da goiaba que a gente passa.

Érika: Que é o segredo

Vilma: Então ela passava, porque não tinha luz, não tinha nada, né? Depois, em 1972, que daí chegou a energia, né, no bairro nosso lá. E daí a gente comprou liquidificador pequenininho desse de casa, né? Daí passava no liquidificador e passava no escorredor de arroz. Daí era no corredor de arroz pra tirar a semente. Pra tirar a sementinha. E agora não, agora a gente tem liquidificador já industrial que a gente... A gente continua no mesmo sistema, mas facilitou pra gente essas partes.

Érika: Mas merece ter facilitado um pouco, né?

Vilma: É, merece, mas a gente faz no mesmo sistema o doce. O doce não mudou, só mudou mais facilidade para a gente. Que nem o doce, a gente pingava na forma, meu pai fazia forma de lata, sabe? Pra minha mãe, porque não tinha pra comprar, era difícil. Tudo era, no começo foi difícil pra minha mãe, né? Mas meu pai fazia, ele era caprichoso, graças a Deus, fazia aquelas formas de lata.

Pâmela: Que legal.

Vilma: E a mãe pingava o doce ali. Enxugava no sol, como eu falei, pingava, depois tirava. A gente também pegava uma faca bem fina pra tirar o doce, a gente virava o doce, depois que tava a seco a parte, virava ele, passava na outra forma. Aí tinha que lavar bem lavado, enxugar e pra contar outro doce ali. Depois uma senhora me ensinou a pingar no plástico, sabe? Pingava o doce no plástico, que era fácil, porque ela trabalhou numa fábrica, então tinha o plástico. Mas só com o plástico aqui era difícil. Então a gente fazia, aproveitava o plástico, lavava, tinha que lavar bem lavado, enxugar pra aproveitar ele de novo. Porque daí era só virar o plástico e puxava o plástico, o doce já saía todos e ele já virava. Virados, viradinhos, não precisava de um por um, né? Não precisava de um por um. E a minha mãe, usando tela aos 43 anos, ela fez assim. Eu lembro assim, mesmo que eu fiz uns 5, 6 anos, do mesmo modo que ela fazia, né? Então isso também facilitou pra gente, que agora não, agora nem, não tem bastante plástico, não precisa tentar lavando.

E aproveitar, né? A gente já tem o plástico pra gente comprar. Todo mundo facilitou forma.

A gente acha forma pra comprar.

Pâmela: Fácil, né? A internet hoje em dia.

Vilma: É pra internet, né? Porque agora, como a estufa é grande, a gente compra dessas formonas de padaria, né?

Pâmela: A Erika que entende bem.

Vilma: De padaria né, que é forma grande Então tudo isso facilitou pra gente. Otimizou o tempo, né? Otimizou o tempo e a facilidade pra gente.

Érika: Mas o carinho, assim, que o seu... Que o esposo da sua mãe tinha em fazer as formas, eu fico imaginando isso pra ela, né? É gostoso, né, esse carinho de caprichar.

Vilma: Ele trabalhava e ajudava ela também, né?

Érika: Isso é muito legal.

Vilma: E fazia essas formas e ele fazia pra ela lá. E fazia bem feitinho.

Pâmela: Tipo artesão, né?

Vilma: É artesão e ele é italiano, né?

Pâmela: Caprichoso.

Vilma: Então italiano já viu, né? Italiano tem mais, assim, negócio de... Como a gente fala, marcenaria, mais, né?

Juliana: É um dom mesmo, né?

Vilma: E caprichoso. Caprichoso. Nossa, ele era bem caprichoso com as coisas que ele fazia. Então ele ajudava a mãe. Então ele fazia e agora não. Agora a gente acha pronto já pra gente. É tudo é facilidade. Que nem eu faço na lenha uma parte, cozinha abóbora, batata, na lenha lá, que daí cozinha batata e aquece a estufa. E depois eu ponho no gás, porque a lenha tá difícil. Naquele tempo a gente achava a lenha fácil. Agora a lenha a gente precisa... Não pode estar pegando de mata, não pode, né?

Pâmela: Os tempos mudaram, né?

Vilma: Nessa parte ficou mais difícil. Então a gente faz no gás, mas no fogão, no tachão de cobre, no mesmo sistema de lenha lá, sabe? Põe um tambor lá, cortou o tambor, põe a coisa ali, o tacho em cima, o gás, faz, fica lá três horas lá remando.

Érika: Três horinhas pensando na vida, né?

Vilma: Pensando na vida, conversando, quando tem gente, quando não tem a gente tá sozinha, então vai mexendo devagarinho. E assim a gente vai fazendo tudo, né? E passando pras crianças agora, igual que eu falei pros meus filhos, que a mamãe deixou isso pra gente, né? Que sempre eu tive do lado dela e meus filhos né. E tem o que faleceu e agora o Bruno que fica lá, com os filhos e os netos, né? Agora e a Jurema que fica na banquinha, mas ela ajuda em casa também. Ela nunca deixou de fazer em casa também, ela continua lá na...

Juliana: Ela faz parte dos doces tanto quanto nós, na verdade, né, vó?

Vilma: Ela faz no mesmo, ela ajuda lá. Ela ajuda, o que precisa dela lá, chama ela lá. Tá indo, né?

Juliana: Sempre disposta.

Érika: O legal é essa união da família de vocês...

Vilma: Graças a Deus.

Érika: Porque hoje em dia, assim, você vê que, assim, não generalizando, mas muitas pessoas não dão valor pra familiar, né? Ou assim, não tem essa proximidade, né?

Pâmela: Um vínculo né

Érika: E é tão gostoso ter a família próxima.

Juliana: É uma coisa que também está se perdendo com o tempo, é a união da família, né? Na verdade, né, vó, eu não trabalho só com os doces, eu mesmo fui pro lado da educação infantil, eu sou professora, mas eu me recuso a virar as costas pra nossa tradição que vem de tantas gerações, né? Então eu permaneço ali com os doces, mas o meu coração mesmo já foi pro lado da pedagogia, porém eu quero muito que os meus filhos permaneçam na tradição. Não quero que se perca, não.

Érika: Até porque, ela pode ensinar pra um dia fazer uma oficina com as crianças, uma coisa

Juliana: Exatamente

Érika: você pode adoçar a vida das crianças também

Vilma: Adoçando porque que nem nós lá no caso, são a quinta geração, né?

Érika: Quinta geração, que incrível.

Vilma: E eu tenho os freguês também que é da quinta geração que tá junto com a gente.

Juliana: Hoje eu tenho amigas que vão com os filhos lá na banca e os filhos já conhecem os doces e gostam.

Vilma: Já conhecem e gostam. Outro dia eu fiquei tão feliz, veio uma senhora encomendar o doce lá na banca e falou pra mim assim, vou pegar cocada tal dia porque eu perguntei para pra minha neta, pequena neta, o que ela queria ganhar de presente. E ela falou assim: - ai vó, eu quero aquelas cocadas lá da tia Vilma. Ai meu Deus viu! Uma criança pedindo cocada. É muito difícil. É difícil. Uma criança pedir cocada? É difícil

Pâmela: É muito difícil

Juliana: Criançada já nasce com chocolate na boca, né, gente? Então pra olhar docinho de abóbora, cocada mesmo...

Vilma: Ela chegou e falou pra mim, que eu quero levar pra minha neta, que ela pediu de presente, e ela quer cocada daí. Falei pra gente, e vem, freguês, traz o amigo deles pra conhecer a gente, às vezes não vem nem pra comprar, eles vêm pra passar, falar um bom dia, boa tarde pra gente. Sabe que pra gente vai ficando uma família, né? Então o Bruno com o primo dele e eu sou a tia vilma, daí vai aumentando a família.

Pâmela: Que legal.

Vilma: É como uma família, graças a Deus.

Pâmela: Com certeza.

Vilma: Que as pessoas as vezes nem vão pra comprar, para pra conversar com a gente. Outra vez chegou um senhor, ele é lá de São Bernardo, ele vinha na GM, no parque da GM, né?

Ele chegou em Caçapava, ele veio na GM e veio passear em Caçapava. Parou aonde? Parou na nossa banca, todo mundo conversando, brincando, sabe? Daí deu... Parou lá e ficou depois com a amizade com a gente, da vez que ele vinha, ia na banca lá e...

Érika: Não conseguia mais não parar em Caçapava, né?

Vilma: Tinha que... Tinha que vir e trazer amigo pra conhecer a gente. Pra gente isso é gratificante, né?

Pâmela: Sim, com certeza. Eu mesma conheço Caçapava hoje e me envolvo com a cidade graças a Erika. Ela que é apaixonada, passou isso pra mim e hoje a gente tá envolvida nessa pesquisa e conhecendo pessoas. E tia Vilma uma coisa que eu queria muito saber, você que falou da sua família, eu queria saber a origem dos seus avós, aonde eles nasceram, seus pais e você também.

Vilma: Olha, eu nasci lá no bairro da Germana, né? Minha avó nasceu lá, minha mãe, agora o meu pai, eu acho que eu não tenho certeza onde ele nasceu, porque quando meu avó veio da Itália ele tinha oito anos. Ele tinha oito anos. Eu não tenho certeza, mas parece que ele cresceu lá no lado do Tijuco Preto. Eu não tenho bem certeza, porque o papai, a gente ia conversar com ele, do pai dele. Como o pai dele morreu novo, ele chorava. Então a gente não gostava...

Érika: Evitava tocar no assunto pra não...

Vilma: Eu não gostava de tocar no assunto. Agora minha mãe nasceu no bairro onde eu nasci, estou vivendo, meus filhos, meus netos.

Juliana: Os netinhos também, né vó? Os bisnetos também.

Vilma: Os bisnetos, quatro bisnetinhos.

Érika: Que delícia.

Vilma: Que é a coisa mais fofa.

Pâmela: Então grande parte da família nasceu aqui em Caçapava?

ANEXOS

ANEXO A – Lei nº 5.911 que declara o doce Taiada como Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Caçapava

LEI Nº 5.911, DE 03 DE DEZEMBRO DE 2021

Projeto de Lei nº 152/2021
Autor: Vereador Vitor Tadeu Camilo de Carvalho

**DECLARA PATRIMÔNIO
CULTURAL IMATERIAL DO
MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA A
TALHADA OU "TAIADA".**

PÉTALA GONÇALVES LACERDA, **PREFEITA MUNICIPAL DE CAÇAPAVA, ESTADO DE SÃO PAULO**, no uso de suas atribuições legais, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei nº 5.911:

Art. 1º Fica declarado Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Caçapava o doce Talhada ou "Taiada".

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Caçapava, 03 de dezembro de 2021.

**PÉTALA GONÇALVES LACERDA
PREFEITA MUNICIPAL**

Este texto não substitui o original publicado e arquivado na Câmara Municipal de Caçapava.

ANEXO B – Lei nº 5.911 que institui a “Semana da Taiada e o “Dia da Taiada” no Calendário Oficial de eventos do município



Município de Caçapava

Estado de São Paulo

LEI Nº 5893, DE 22 DE OUTUBRO DE 2021

Projeto de Lei nº 136/2021

Autor: Vereador Vitor Tadeu Camilo de Carvalho

Inclui a “Semana da Taiada” e o “Dia da Taiada” no Calendário Oficial do Município.



Pétala Gonçalves Lacerda, Prefeita Municipal de Caçapava, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

Faço saber que a *Câmara Municipal* aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte

LEI nº 5893

Art. 1º Ficam incluídos no Calendário Oficial do Município de Caçapava a “Semana da Taiada”, a ser comemorada toda segunda semana do mês de setembro, bem como o “Dia da Taiada”, a ser comemorado todo segundo sábado do mês de setembro.

Parágrafo Único Fica o Poder Executivo facultado a fazer eventos referentes ao tema gastronômico em comemoração a essa semana e a esse dia, bem como desenvolver palestras e atividades culturais e pedagógicas nas escolas municipais ou em outros ambientes referentes ao tema.

Art. 2º As despesas decorrentes desta Lei correrão por verbas próprias, suplementadas se necessário.

Art. 3º Esta Lei entrará em vigor na data da sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇAPAVA, 22 de outubro de 2021.



PÉTALA GONÇALVES LACERDA
PREFEITA MUNICIPAL

ANEXO C – Recibo do valor recebido pela preponente para execução do Projeto “Sabor dá História”

RECIBO

Eu **Denise Érika dos Santos** recebi da Prefeitura Municipal de Caçapava a importância de **R\$10.100,00 dez mil e cem reais** para a execução do projeto **SABOR DÁ HISTÓRIA** selecionado por meio do Edital N° 019/SMCT/2023, Processo n° 8842/2023 em atendimento ao artigo 8° da Lei Complementar N° 195 de 8 de julho de 2022 – Lei Paulo Gustavo.

Denise Érika dos Santos
45157680856

Documento assinado digitalmente
 DENISE ERIKA DOS SANTOS
Data: 19/02/2024 19:54:31-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

ANEXO D – Jornal ValeParaibano

Artesanato

Produtos típicos preservam tradição

Região continua produzindo de maneira artesanal e os produtos chegam ao Exterior pelas mãos de fregueses que não abrem mão da qualidade

Valina Urzefreie Capayva

A cana-de-açúcar chegou a Capayva antes do café, em meados do século 18. A tradição de fazer cachça e moldar é anterior aos maiores povoados e energia e combustível. A produção de cachça e a "talada" é feita através do método de cana-de-açúcar. Em Capayva existem vários alambiqueiros. Os mais conhecidos são os do Januzzi, do Aimerio, do Aguiar e da Cabocla.

A família Januzzi produz cachça há três gerações. O primeiro para a fabricação é o mesmo desde o início do século - os Januzzi produziram a mesma cachça desde 1919.

"Aprendemos com os pais e com a mesma qualidade", disse Roberto Januzzi Filho da terceira geração da família. Januzzi Filho administra o alambique desde 1989.

"Comecei a ajudar meu pai quando tinha dez anos. Depois de cursar a faculdade de Engenharia, Januzzi Filho voltou para os negócios da família. A intenção dele, além de preservar o patrimônio da família, é resgatar as origens e promover turisticamente a venda da cachça.

Na sede do alambique ainda existe a mocracia que foi do seu avô, com mesas, baldes, panelas e acessórios da época. As potes Januzzi Filho foi recolhendo fotografias e expondo nas paredes. Ele negociou o motor utilizado pelo seu pai e avô que fundou com três fontes de energia diferentes e também espôs. Hoje ele tem um pequeno acervo com a história da família e da cachça, que pode ser visto por todos os fregueses que passam pela venda.

No alambique ele mantém cavalos para lambrar o uso da tração animal na moagem da cana. O alambique hoje produz até 1.000 litros de cachça por mês. Januzzi Filho disse que hoje é preciso complementar a renda com a diversificação de produtos. "Os impostos são altos", disse. Além da cachça são comercializadas vinho do Rio Grande do Sul, doces e queijos de fabricação caseira.

A cachça de Januzzi Filho é vendida apenas no próprio alambique. Não existem distribuidores. "Quem distribui são os amigos, os clientes antigos, que não deixam de vir aqui".

Januzzi Filho disse ser o único vendedor de cachça que ganha cachça de amigos. "O

primeiro (capelo carinhoso por alambique) toma da minha cachça desde a época do meu pai. Ele viu o meu interesse pela preservação do patrimônio e me trouxe garrafas de minha produção de vários anos atrás, 1969 por exemplo".

Januzzi Filho disse que a cachça é levada ao Exterior por viajantes porque que compram na mercadoria do alambique. "Quando viajam uma mesa", Januzzi Filho se organizou durante uma viagem que fez aos Estados Unidos para assinar a peça da Capayva. Quando voltou levou a cachça de seu alambique. "Fiquei muito orgulhoso", disse.

Além de matérias utilizadas na produção de cachça, Januzzi confecciona espelhos antigos da fazenda, como uma coleção de candelários e candelas. "Tem até candelário de corno de cabra", disse.

Para compor o ambiente estão sendo colocadas pedras para o acabamento da entrada da fazenda. E ainda dois molinos sem Villys e uma caminhonete antiga, uma das últimas do País. "Quero que as pessoas se situem na época da criação do alambique", disse. O slogan da mercearia é "Da tração animal à tração turística".

Januzzi Filho não bebe cachça. "Quem faz não bebe. Quem bebe não faz".

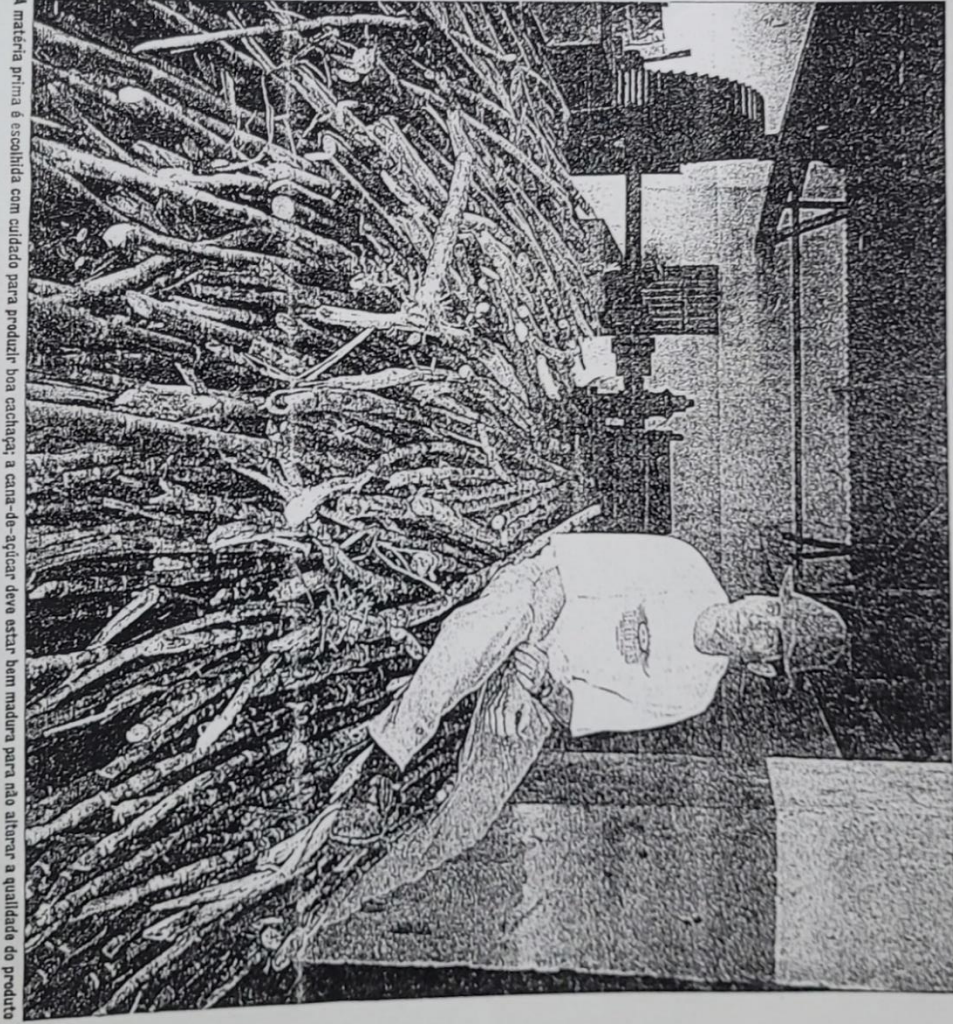
TALADA - A "talada" é outro produto da cana tradicional em Capayva. O efeito de fazer "talada" é passando de pai para filho. Hoje, em Capayva, existem cerca de seis produtores.

A talada é uma mistura de melado de cana, farinha de mandioca e pimenta. Segundo o taladista João Francisco de Abreu, a "talada" pura já não é fácil de se encontrar. "O pessoal mistura açúcar", afirma.

Abreu faz "talada" desde os seis anos. "Ficamos com o pai", disse. O pai dele, que ficou sempre em volta da uva separando a "talada". "O fim final (apelo do meu pai) é honrar os tempos dos avós, ou seja, de cinco anos) é do espírito que entra a alguns dias vai estar fazendo melado".

Abreu faz várias dúzias vezes por mês. Cada dia a produção é de 80 a 100 peças. Normalmente o trabalho começa às 3h e termina às 23h. Cada "tomo" de 60 litros de garapa demora duas horas para ficar pronto.

Abreu é aposentado como monista de caminhão e ônibus. Ele recebe uma aposentadoria de R\$ 516,17 por mês. "A venda da "talada" ainda não desce com os preços.



Matéria prima é escolhida com cuidado para produzir boa cachça; a cana-de-açúcar deve estar bem madura para não afetar a qualidade do produto

Região continua produzindo de maneira artesanal

Velma Gregório

Caçapava

A cana-de-açúcar chegou a Caçapava antes do café, em meados do século 18. A tradição de fazer cachaça e rapadura é anterior aos motores movidos a energia e combustível. A tração animal movia os engenhos.

A produção da cachaça e da "taiada" é feita através do melado de cana-de-açúcar. Em Caçapava existem vários alambiques. Os mais conhecidos são os do Jannuzzi, do Antenor, do Aparício e da Cabocla.

A família Jannuzzi produz cachaça há três gerações. O princípio para a fabricação é o mesmo desde o início do século - os Jannuzzi produzem a mesma cachaça desde 1919.

"Acreditamos conhecimentos e procuramos melhorar. A cachaça continua com a mesma qualidade", disse Roberto Jannuzzi Filho, da terceira geração da família. Jannuzzi Filho administra o alambique desde 1989.

"Comecei a ajudar meu pai quando tinha dez anos. Depois de cursar a faculdade de Agronomia, Jannuzzi Filho voltou para os negócios da família. A intenção dele, além de preservar o patrimônio da família, é resgatar as origens e promover turisticamente a venda da cachaça.

Na sede do alambique ainda existe a mercearia que foi do seu avô, com mesas, balcões, prateleiras e acessórios da época. Aos poucos Jannuzzi Filho foi recolhendo fotografias e expondo nas paredes. Ele recuperou o motor utilizado pelo seu pai e avô que funcionou com três fontes de energia diferentes e também expôs. Hoje ele tem um pequeno acervo com a história da família e da cachaça, que pode ser visto por todos os fregueses que passam pela venda.

No alambique ele mantém cavalos para lembrar o uso da tração animal na moagem da cana. O alambique hoje produz até 1.000 litros de cachaça por mês. Jannuzzi Filho disse que hoje é preciso complementar a renda com a diversificação de produtos. "Os impostos são altos", disse. Além da cachaça são comercializados vinho do Rio Grande do Sul, doces e queijos de fabricação caseira.

A cachaça de Jannuzzi Filho é vendida apenas no próprio alambique. Não existem distribuidores. "Quem distribui são os amigos, os clientes antigos, que não deixam de vir aqui".

Jannuzzi Filho disse ser o único vendedor de cachaça que ganha cachaça de amigos. "O

primo (apelido carinhoso por afinidade) toma da nossa cachaça desde a época do meu pai. Ele viu o meu interesse pela preservação do patrimônio e me trouxe garrafas de nossa produção de vários anos atrás, 1969 por exemplo".

Jannuzzi Filho disse que a cachaça é levada ao Exterior por meio das pessoas que compram na mercearia do alambique. "Outro dia vieram uns russos". Jannuzzi Filho se espantou durante uma viagem que fez aos Estados Unidos para assistir aos jogos da Copa do Mundo, quando numa festa de brasileiros encontrou uma garrafa com cachaça do seu alambique. "Fiquei muito orgulhoso", disse.

Além de materiais utilizados na produção de cachaça, Jannuzzi coleciona objetos antigos da fazenda, como uma coleção de correntes e cadeados. "Tem até cadeado de cinto de castidade", disse.

Para compor o ambiente estão sendo colocadas pedras para o calçamento da entrada da fazenda. E ainda dois modelos Aero Willys e uma caminhonete Austin, uma das únicas do País. "Quero que as pessoas se sintam na época da criação do alambique", disse. O slogan da mercearia é "Da tração animal a tração turística".

Jannuzzi Filho não bebe cachaça. "Quem faz não bebe. Quem bebe não faz".

TAIADA - A "taiada" é outro produto da cana tradicional em Caçapava. O ofício de fazer "taiada" é passado de pai para filho. Hoje, em Caçapava, existem cerca de seis produtores.

A taiada é uma mistura de melado de cana, farinha de mandioca e gengibre. Segundo o taiadeiro João Francisco de Abreu, a "taiada" pura já não é fácil de se encontrar. "O pessoal mistura açúcar", afirma.

Abreu faz "taiada" desde os seis anos. "Fomos criados com isso", disse. Os netos de Abreu ficam sempre em volta do tacho esperando a "taiada". "O 'Um Real' (apelido do neto Everton Henrique dos Santos Abreu, de cinco anos) é tão esperto que daqui a alguns dias vai estar fazendo melado".

Abreu faz taiada duas vezes por mês. Cada dia a produção é de 80 a 100 peças. Normalmente o trabalho começa às 3h e termina às 20h. Cada "forno" de 60 litros de garapa demora duas horas para ficar pronto.

Abreu é aposentado como motorista de caminhão e ônibus. Ele recebe uma aposentadoria de R\$ 516,17 por mês. A venda da "taiada" ajuda nas despesas com os netos.

interior

Rapadura caipira

Orgulho de Caçapava, a taiada atrai turistas da Capital e vira até souvenir da cidade

WLADIMIR MIRANDA

Quem nasce em Caçapava, a 104 quilômetros da Capital, é caçapavense, certo? É, mas os 80 mil habitantes do município do Vale do Paraíba gostam, mesmo, é de ser chamados de taiadas. Isto em razão de uma espécie de rapadura caipira — feita à base de caldo de cana, farinha de mandioca e gengibre — que se tornou um símbolo local. No século passado, a taiada, criada nas fazendas da região, substituía o açúcar, então muito caro. Cem anos depois, a equação se inverteu — o quilo do açúcar custa apenas R\$ 0,40 nos supermercados e uma simples unidade da taiada, com cerca de 300 gramas, sai por R\$ 1,50 —, mas o importante é a



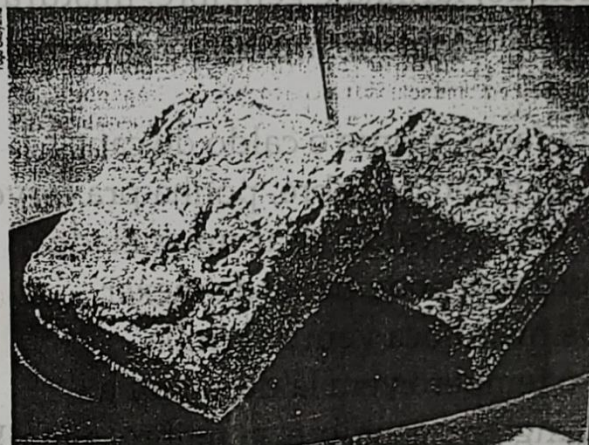
Francisco: vendas dobram no fim de semana

tradição, que, diga-se de passagem, já ultrapassou os limites da cidade. “Um domingo desses, um empresário de São Paulo comprou 50 tabletes. Disse que era para presentear os amigos”, conta, orgulhosa, Rosária dos Santos Silva, de 60 anos, uma das “farinheiras” que vendem a guloseima no mercado municipal.

Fregueses de São Paulo e das cidades vizinhas do Vale são uma constante nos finais de semana. Nos outros dias, o faturamento cai, pois a clientela se restringe, basicamente, aos moradores da região, mas os comerciantes não se queixam. “De segunda a sexta chego a vender 100 taiadas, numa média de 15 a 20 por dia. Sábado e domingo, o movimento dobra”, diz Francisco Marcílio de Paula, de 73 anos, vizinho da dona Rosária no mercado.

Cientes cativos da dupla e dos demais farinheiros são o chacareiro Moacir Teixeira da Silva, de 48 anos, e sua mulher, Maria Durvalina de Souza, de 40. Logo após a primeira mordida, ele conta que não passa um dia sem a taiada. “Compro aqui e vou comendo no ônibus. Nos 20 minutos de viagem até minha casa, devoro tudinho”, revela, acrescentando que ainda mantém um estoque em casa. “Guardo na geladeira. Gelada ela é melhor ainda.”

O deleite diário de Moacir, no entanto, pode tornar-se salgado.



O doce: de substituto do açúcar a sobremesa típica

Explica-se: a produção da principal matéria-prima do doce vem se tornando cada vez mais escassa, o que tende a tornar o preço da taiada meio indigesto. “Só restou um engenho que produz a garapa, principal ingrediente do nosso doce. Fica no bairro de Piedade, a uns oito quilômetros daqui do Centro”, lamenta dona Rosária, saudosa dos tempos em que a rapadura adoçava as bocas de todos os moradores de Caçapava sem pesar no bolso. ♦

Como fazer

(receita para 3 taiadas)

Coloque 10 litros de caldo de cana num tacho. Ferva em fogo alto por aproximadamente durante duas horas. Tire aos poucos a espuma até ficar no ponto de caramelo. Acrescente aos poucos a farinha e o gengibre ralado. Se preferir, adicione abóbora e amendoim. Mexa bem até virar tutu. Coloque em três fôrmas. Espere esfriar e sirva.

GAZETA REGIONAL

Caçapava, 21 de março de 2003

A GA
FOLCLORE EM CAÇAPAVA

Profª Darcy Breves de Almeida

- O taiada, vai uma taiada aí?

Não se estranhe, mas se você nasceu ou mora em Caçapava, a qualquer hora vai ser chamado de taiada e vai se sentir orgulhoso.

Mas você sabe o que é taiada e porque somos todos taiadas?

Contam que os soldados de fora da cidade que serviam no Regimento Ipiranga, ao serem dispensados na sexta-feira, corriam a um barzinho em frente ao quartel, onde compravam a taiada para levar às suas casas. Alegres pela folga, ainda tinham tempo para gritar aos colegas de Caçapava: -Ô, taiada!, antes de embarcarem para os seus destinos. Desta forma nasceu o apelido.

Taiada é um doce feito com melado da cana mais farinha de mandioca e gengibre. É fervido, engrossado e depois de seco nas formas é vendido em quadrados de 10 ou 12cm. Taiada é corruptela da forma acaipirada de talhada, doce que se deixa talhar, assim como coalhar.

O grande taiadeiro caçapavense, já falecido, é o sr. José Geraldo Ramos que aprendeu a fazer a taiada com seu avô, mas que passou os ensinamentos para sua esposa Auta e seu filho José Vicente, todos do bairro da Piedade.

Seu Toninho, tio de José Vicente, morador das bandas do Paiol é quem faz as taiadas que são vendidas no Mercado Municipal, nas bancas de Dona Rosaria (64) e Dona Elvira (77). Essas duas senhoras tão bem representam o fol-

lore caçapavense, trazendo para o mercado além da taiada, a farinha de mandioca, a rapadura, a paçoca, o colorau, o polvilho, a farinha de milho e o fubá.

No livro "Miçangas Folclóricas", do grande folclorista Francisco Pereira da Silva, o Chico Triste, há uma receita ditada por Benedito Martins que vale a pena ser transcrita: 1) Mói no escorçador a cana, de preferência cristal; 2) Pega o caldo, leva ao forno de cobre ou de ferro; 3) Ferve o caldo durante 90 minutos, até ficar no ponto; 4) Desce do fogo e junta farinha de mandioca e gengibre. Forno de 20 litros, 50% de farinha e 100 gramas de gengibre moída; 5) Leva a mistura à forma de madeira, especial para isto; 6) Deixa na forma 1 hora. Depois é só comer.

J. B. Santos, o pai da Malu, marido da Valcy e filho da D. Olímpia, grande caçapavense e músico compositor, em seu calango "Taiada", nos emociona: "Melado, farinha e gengibre, mistura danada/ Melado, farinha e gengibre, é nossa 'Taiada'/ Os seus lábios têm sabor de doce/ de doce melado, melado que eu trouxe/ Melado para fazer 'Taiada'".

"Simpaticamente taiada" e "taiada com muito orgulho", a professora nascida na "taiada" hoje homenageia o doce típico da cidade.

Darcy Breves de Almeida, é professora e pesquisadora de folclore.

www.folcloreemcacapava.hpg.com.br

ANEXO G – Jornal O Vale (digital)

Jornal disponível em: <https://web.archive.org/web/20140914180312/http://www.ovale.com.br/viver/taiada-e-patrimonio-cultural-de-cacapava-1.147308>

O VALE

Viver

August 23, 2011 - 04:00

Taiada é patrimônio cultural de Caçapava



Divulgação

Renata Del Vecchio
Especial para O Vale

Dizem que quem nasce em Caçapava é "taiada", graças ao tradicional doce feito há mais de 100 anos na cidade a base de melado de cana, gengibre e farinha de mandioca crua. No mês do folclore a receita ganhou um documentário que retrata sua importância como patrimônio cultural dos caçapavenses.

Feito há mais de 100 anos, o doce é marca registrada da cidade que é grande produtora de cana-de-açúcar e cachaça. "A receita é um costume da época dos tropeiros. Desde a Guerra de 1945, ele já existia", afirma Darcy Breves de Almeida, pesquisadora de folclore.

Ela conta que o doce está registrado na história da população e que ouvia muitas lembranças do pai em que a "taiada" estava relacionada. "Meu pai era expedicionário e quando saía do quartel, com os amigos, parava em um barzinho para comorar taiada.

Eles brincavam muito e se despediam dizendo 'tchau Taiada'."

Darcy, que também é vice prefeita de Caçapava, destaca que o nome verdadeiro do doce é "talhada", mas ele carinhosamente ganhou sotaque caipira, sendo popularmente conhecido como "taiada." "O caipira dizia, por exemplo, 'o doce taiou'. Ninguém na cidade utiliza o nome correto."

Conhecimento. Quem faz "taiada" é "taiadeiro". Estima-se que hoje Caçapava tenha apenas quatro pessoas que ainda produzem a receita. O doce que antigamente também era utilizado para adoçar café, é um conhecimento transmitido entre gerações.

Paulo Donizete dos Santos, tem 45 anos e desde os 7, já ajudava o pai na produção das taiadas. "Foi meu avô quem ensinou a receita para o meu pai, que criou eu e mais 7 irmãos fazendo o doce".

Donizete é um dos poucos que ainda guarda a tradição viva. "Na época do meu pai, o engenho de cana era tocado com tração animal. Hoje ele já é motorizado. Sinto orgulho em trabalhar com um produto tão importante para a história regional", afirma o taiadeiro.

Quem faz uma visita a "Terra da Taiada", também conhecida como "Cidade Simpatia", não vai embora sem passar no mercado municipal e experimentar a delícia.

"Vendo de 400 a 500 Taiadas por semana. É um ramo pouco valorizado, mas sinto prazer em trabalhar com um produto que me criou", diz o taiadeiro Paulo Donizete.

Documentário. A obra "Da Doce Taiada à Marvada Cachaça", foi lançada ontem, será exibida nas escolas e está disponível na secretaria de cultura de Caçapava.

Mais informações no telefone: (12) 3652-9222.

ANEXO H – Jornal Paladar

P1 | 18 A 24 DE AGOSTO DE 2011 | Nº 308

O ESTADO DE S. PAULO

paladar

estadao.com.br/paladar

CORTANDO CAMINHO
 Não quer perder horas descongelando carne, peixe ou frango? McGee oferece um atalho
 • Pág. 8



Raspa que é dura

Como o nome sugere, rapadura se faz raspando (até o 's') – primeiro, o gamelão para onde vai o caldo; depois, a fôrma em que é moldada, como se vê na foto. Nesta edição você vai ver que ela pode ser mole, servida quente ou usada em pratos doces e salgados.




O visual é rude, e a mordida, custosa. De tão açucarada e densa, parece carregar a roça inteira dentro dela. Filha do meio do tacho – o ponto está entre o melado e o açúcar mascavo –, a rapadura é reneçada e incompreendida. Tanto que, apesar de seu processo de fabricação ser artesanal e meticuloso, custa menos que o melado e o açúcar.

Preterida por goiabadas e doces de leite, deixou de ser produzida por muitos engenhos, que aposentaram o tacho (hoje perseguido também pela Anvisa) para investir em derivados de cana como a cachaca. A boa notícia é que a "crise da rapadura" está sendo revertida e alguns produtores já mostram que o doce não precisa, obrigatoriamente, ser grande, duro e melado.

Em Santo Antônio da Patrulha, no Rio Grande do Sul, há uma rapadura que vai ao microondas e ser comida morna, como se tivesse acabado de sair do tacho. Em Areia, na Paraíba, terra do Museu da Rapadura, estão sendo produzidos pingos de rapadura com leite. Macios, lembram doce de leite.

Nesta edição você conhecerá a rapadura de Caçapava, no interior de São Paulo, que leva farinha de mandioca e gengibre, além de versões do doce com ervas aromáticas (as "batidas"), frutas e até amêndoas – em Piranguinho, Minas Gerais, é um ultraraje falar em rapadura sem amendoim. Em Belo Horizonte, virou minibrarra, à moda das paçoquinhas. A rapadura tem imenso potencial gastronômico, engrandecendo molhos e recheios. Depois de ler o que chefs como Rodrigo Oliveira, Ana Luiza Traiano e Flavio Federico andam fazendo com ela, você também ficará tentado a enfileirá-la na estante. **Págs. 6 e 7**

NEM VEM QUE É CANA

Vamos deixar claro: o *Paladar* não está dilapidando uma das grandes riquezas culinárias brasileiras, mas vai 'entregá-la' aos leitores. E continua de olho nos chefs e pâtissiers que estão comendo o doce pelas bordas...

Entregamos a rapadura!

Nana Tucci
ESPECIAL PARA O ESTADO

Rapadura é o melão sólido – resultado do cozimento prolongado do caldo de cana em fogo altíssimo. E só. Quanto mais doce e limpa for a cana-de-açúcar, melhor será a rapadura.

Mas a qualidade do doce depende também da habilidade dos “caldeiros” e “tacheiros”. São eles que, durante horas, pacientemente retiram as impurezas do caldo durante o processo de fervura no tacho. Um minuto

a mais e o caldo incorpora as sujeiras da cana, fazendo com que a rapadura perca qualidade. Outro minuto além da conta e lá vai o ponto de rapadura – e ela vira açúcar mascavo.

Como escreveu André João Antonil em *Cultura e Opulência do Brasil* – uma aula sobre o funcionamento dos engenhos –, “uma vez cansados, outros sonolentos e outras alegres mais do que convém”, acontece de tacheiros e caldeiros perderem “uma e outra meladura”.

Para conhecer as etapas desse

metucioso processo, o *Paladar* foi a Paraíba, no Vale do Paraíba, acompanhar a produção em uma das poucas fábricas artesanais que restaram na região, o Sítio JJ (*leia na pág. ao lado*). E aproveitou para provar as lascas quentes “rapadas” do gamelaõ (derretem na boca) que inspiraram o nome do doce como “raspadura”, mudando depois para rapadura.

Orgulho nordestino. No Brasil, os primeiros engenhos produtores de rapadura surgiram no sé-

culo 17, no Nordeste. As moendas eram movimentadas por animais; e a cana usada, a crioula. Hoje, há muitas outras variedades, mas o importante é escolher canas “adultas”, porque geralmente contêm mais açúcar.

No Nordeste, o doce tem presença forte até hoje (está na merenda escolar e nas prateleiras de secos & molhados). Pernambuco e Ceará estão entre os principais produtores do País, mas, curiosamente, o maior de todos é Minas – em 2006, o Estado produziu mais de 7 mil toneladas.

Do curral de Pernambuco ao sorvete do Mocotó



Luciécia Nunes

Rapadura na casa do chef Rodrigo Oliveira é tão natural quanto pão e leite. “Lembro-me de quando passava as férias no sítio do meu pai, em Pernambuco, e ia ao curral com um caneco com rapadura raspada. Ordenhava a vaca e fazia meu leite quente”, conta o chef, que até hoje come o doce após o almoço.

Foi dessa paixão que nasceu a sobremesa mais famosa do Mocotó: o sorvete de rapadura. “Buscava uma forma de apresentar o produto a quem não conhecia ou tinha preconceito.”

O maior desafio foi conseguir amenizar a doçura da rapadura. A uma base de sorvete de creme, incorporou coalhada, suco de limão-cravo, creme de leite fresco, melão de cana e pedaços de rapadura. “Prefiro as menos apuradas, normalmente mais claras”, conta o chef, que usa a paraibana Estrela para caldas e doces e a mineira J.R. para o sorvete e o café. “É um bom substituto para o refinado, exceto quando a neutralidade do açúcar é necessária para preservar o sabor de ingredientes delicados.”

Tijolos de rapadura também não faltam na cozinha do pâtissier Flavio Federico, que tem uma fôrma de madeira do séc. 19. “Rapadura é incrível para fazer doces. Uso quando quero mais aroma, porque deixa um cheiro de roça delicioso. É menos doce que o açúcar refinado, tem sabor intenso, às vezes é ácida e levemente amarga”, diz. Com ela, faz macaron com cupuaçu e uma bala “puxada” como a de coco. O pâtissier prefere as nordestinas, “mais duras e aromáticas”.

A chef Carolina Brandão mistura o doce com vinagre balsâmico e baunilha e rega os figos antes de assá-los. Usa também num bolo de chocolate para dar

um toque de especiaria. Outra chef que se rendeu à rapadura foi Ana Luiza Trajano. Diz que as rapadurinhas de Areia (*leia abaixo*), menos doces, são perfeitas para acompanhar o café coado. Raliando a versão em barra, faz um doce com quebra-queixo, creme de nata, calda de acerola e crocante de bolacha de rapadura preta. “Vai bem em receitas agrídoces, num molho apurado para o suã de porco.”



FOTOS: FELIPE GALVÃO

Rapadura. Doce de Ana Luiza Trajano leva rapadura no quebra-queixo e no crocante de bolacha

O segredo da balinha que vem ‘trancada’

É em Areia, na Paraíba, uma região montanhosa conhecida como Brejo e tombada como Patrimônio Histórico Nacional, que fica o Museu da Rapadura. Inaugurado em 1997 dentro do campus da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), preserva a casa grande e o engenho de um antigo fazendeiro local. A cidade chegou a sediar 100 engenhos – ainda hoje existem 30 em atividade.

Pois vem de Areia uma celebrada versão da rapadura serada com leite em pó, criada há 12 anos pelo engenheiro de alimen-

tos Alexandre Magno Duarte de Melo (tel. 83/8849-1015). O melado é batido, misturado com leite em pó e vai para uma máquina (desenvolvida por ele) onde adquire o formato de bala. “Fui estudar para agregar valor ao produto”, conta Melo, que é neto de senhor de engenho. Entre outras rapaduras, as balinhas são vendidas na loja do Vavá (tel. 83/3362-2328), lugar certo para comprar o doce em Areia. “O segredo dela eu não sei, porque a gente já recebe ela ‘trancada’”, declara o comerciante Vavá Chianca.

Esta é para comer quente

Fazer rapadura diante do público é uma das atrações da Fenacan, a Festa Nacional da Cana-de-Açúcar, Rapadura, Sonho e Arroz, que vai até domingo em Santo Antônio da Patrulha (RS). Entre os cinco fabricantes estão o da rapadura Puxa da Boa (tel. 51/3501-6612), no mercado há 40 anos. Foi durante a Fenacan, há três anos, que os proprietários Nelsi Terezinha Schuler e o marido, Rubens de Souza, descobriram um jeito de vender o doce

em raspas ainda quentes, recém-saído do tacho. Depois de alguns testes, nasceu a Raspa Especial: lascas embaladas para viagem. “Basta aquecer por segundos no forno ou micro-ondas e comer quente”, diz Nelsi. /L.N.

DO CALDO NATURAL À RAPADURA

• Acompanhamos a produção no Sítio JJ, em Paraíba

● **Moer**
O caldo da cana-de-açúcar é extraído na moenda. Quanto mais doce a cana, melhor – deve ter no mínimo 20 graus brix (medida do percentual de açúcar). Para um caldo ainda mais puro, o ideal é raspar a casca da cana antes de moer.

● **Pensar**
A cana contém impurezas (leira), por isso é importante peneirar bem o caldo antes de levá-lo ao tacho. Isso facilitará o trabalho do “tacheiro” – que passa horas em frente à panela retirando as outras sujeiras.

● **Cozinhar**
No forno a lenha, em fogo alto o caldo coze por 2 horas e 30 minutos. Em 2 horas se transforma em melado. Com uma escumadeira, são retiradas impurezas que emergem na superfície do tacho (antes de o caldo entrar no refinação).



ESTADO DE S. PAULO

19 A 24 DE AGOSTO DE 2011 **paladar P7****SEDEX**
MARRIDO, CHEGOU

Papelón ou chancaca?

Olívia Praga

Os mexicanos a chamam de piloncillo. Na Costa Rica é panela. Os venezuelanos dizem papelón. E na Argentina é chancaca. Mudam-se os nomes e os usos, mas a rapadura está entranhada na cozinha latina. E fora do Brasil é ingrediente de restaurantes gastronômicos há tempos.

"É o açúcar mais saudável que temos. E o mais versátil na gastronomia", diz Mikel Alonso García, chef do Biko, eleito o melhor restaurante mexicano em 2010 e um dos 50 melhores do mundo segundo ranking da revista Res-

istant. "Açúcar refinado só adoça. Usamos piloncillo não só para adoçar, mas também para potencializar outros sabores. Seu gosto é muito complexo e, por sua natureza, tem retrogosto longo, mesmo em pratos salgados."

Pratos salgados? Sim, rapadura vai muito bem em assados e carnes – ainda mais se você estiver no México, em que os sabores ácidos e pungentes são amados. É boa opção por ser cremosa e ter textura crocante, a meio caminho do mascavo. O piloncillo "mediano", como explica García, tem cor clara e textura mais mole. É picado, transformado em pó



No México. Biscoito de maçã com espuma de rapadura do Biko, que também usa o ingrediente em pratos salgados

e adicionado a uma mistura de temperos-base para cozimento de carne – um dos pratos famosos do Biko é um rib eye cozido por 24 horas a 70 °C com café, rapadura e canela. García prepara também uma bochecha de porco assada a baixa temperatura por 36 horas com um molho fermentado com clorofila, gelatina de to-

mate, camomila e rapadura.

A cozinha tradicional mexicana deve muito ao piloncillo. "Ele é uma dessas presenças que você nem percebe, de tão presente nas casas, mercados e doces regionais", diz a cozinheira Lourdes Hernández.

Na Espanha, também chamada de panela, a rapadura ganhou

o afeto de chefs. Oriol Rovira, do Els Casals, substitui o açúcar refinado por um tipo de rapadura francesa. Ao Paladar, declarou: "Vocês têm, aí no Brasil, um dos melhores açúcares do mundo e ainda assim usam o refinado – que é tão ruim que o comparo, em relação aos malefícios, ao álcool e ao tabaco".

Nossa seleção de rapaduras

Uma veio direto de Areia, na Paraíba; outra, de Caçapava, no Vale do Paraíba; e algumas foram encontradas em barracas de mercados municipais de São Paulo, como o da Lapa, o de Pinheiros e o da Cantareira. A equipe do *Paladar* provou cerca de 20 rapaduras feitas de Norte a Sul e mostra as suas preferidas

**Sítio JJ**

Feita com um caldo bem puro, é densa e doce sem exagero. Custa **R\$ 2,50**

**Rapadurinha**

Vem de Contagem (MG). Tamanho certo e sabor exato. Na Casa Sta Luzia, **R\$ 18,60** (36 unidades)

**Padre Cícero**

É o que se espera de uma rapadura: doce (não muito) e dura. **R\$ 2,80**, no Mercado da Lapa

**Preta**

Cearense, é rústica, de sabor intenso e tostado. À venda no Mercado Central de Fortaleza

**Cearense**

É macia, pesada e um pouco farelenta. **R\$ 5** (com 1,6 Kg), no Mercado de São Paulo

**JR**

A mais famosa em São Paulo, custa **R\$ 3,50** no Mercado de São Paulo

**Rapadura Rica**

Leva leite, é macia e menos doce. Vem em potinhos de 90g, por **R\$ 3** em Areia

**Talada**

Leva rapadura, gengibre e farinha de mandioca. Custa **R\$ 3** no Mercado Central de Caçapava

Como escolher

- A cor deve oscilar entre bege-claro e marrom-escuro, mas também podem ser esverdeadas. À exceção de canas que dão caldos muito escuros, se a rapadura for pura e quase preta, é sinal que carrega impurezas da cana (incorporadas durante a fervura) ou que ficou tempo demais no fogo (nesse caso, terá gosto de queimado). As mais

claras são mais valorizadas.

- Dureza não é defeito, mas o ideal é que se possa cortá-la com uma faca (sem quebrá-la!). As mais úmidas duram menos.
- Evite as enroladas em palha, (podem amargar o doce). Já a folha de castê é neutra.
- Passe a unha na rapadura, se isso arranhá-la, é bom sinal, tem consistência.

Os pontos da cana

O caldo de cana in natura vai ao fogo e a cada estágio de fervura se transforma em diferentes produtos. A lógica é a seguinte: quanto mais ferve, mais água perde e mais consistente fica. O primeiro estágio é o melado (ou mel do engenho), líquido grosso e escuro. Quando vai incorporando um pouco vem o ponto de "puxa", que é usado para fazer

algemim, um doce com consistência parecida à da batatinha de coco. Logo depois, o caldo atinge o ponto de rapadura. Sua cor revela, entre outras coisas, seu tempo de tacho (leia abaixo). O último ponto, o açúcar mascavo, é o caldo no estado mais sólido. Ah, o demerara não é uma continuação da rapadura, é obtido do melado centrifugado.

O engenhoso Jotinha

- Em um sítio de Paraíba que poderia estar nas histórias de José Lins do Rego, Jotinha ressuscitou a tradição de fazer rapadura à moda antiga. Montou um pequeno engenho no Sítio JJ. (tel. 12/0723-8017) que virou referência no Vale do Paraíba por usar equipamentos antigos de madeira como o gamelão (recipiente que recebe o caldo de cana após a ação do fogo). A matéria-prima, a cana-de-açúcar, vem do próprio quintal. Com a ajuda de Dito (à esq. na foto), extrai a garapa em uma moenda e a cozinha no fogão a lenha, em um tacho de cobre com 1,18 m de diâmetro e 1,6 m de profundidade. Além de rapadura, faz melado, açúcar mascavo e cachapa. Estará na capital em setembro, no Revelando São Paulo. / N.Y.



- **Ponto de rapadura** Jogue um pouco do caldo em uma vasilha com água fria. Se der para fazer uma bolinha mole, mas consistente, tire o tacho do fogo no ato. Se preferir rapaduras mais macias, oriente-se por bolinhas ainda mais moles



- **Bater** O caldo é transferido para um recipiente de madeira, o gamelão, onde é batido com uma colher em movimento pendular, até começar a grudar nas bordas. Isso faz com que fique homogêneo, afine e amorne (não pode esfriar)



- **Enformar** Ele é delicadamente depositado em formas de madeira previamente umedecidas para que a rapadura saia mais fácil. Em 30 minutos já estão firmes e podem ser desenformadas. Depois de mais 2 horas são embaladas

+ Cultura

A TAIADA

■ Junto com a cachaça de cana-de-açúcar, a taiada é marca registrada de Caçapava

TAIADA

Novembro/2013

Patrimônio Histórico



Foto: Maria Moura

Este patrimônio histórico cultural estava presente em várias festas na cidade. Na época do Prefeito Adilson Natali chegou a ter a Festaiada (2009), na qual o doce era o prato principal



Município de Caçapava: berço da taiada

Divulgação

A TRADIÇÃO CAÇAPAVENSE

“Com a origem incerta, a taiada, que já é centenária, se faz presente nas mesas da população do município do Vale do Paraíba; até por isso, o doce é um patrimônio histórico da cidade”

Doce centenário é patrimônio cultural da cidade.

O visual é rústico, tem cor amarelada e de tão doce e densa que é, carrega dentro de si uma tradição de mais de cem anos. O nome que vem da palavra talhada, que significa fatia, ganhou uma versão popular caipira, chamada de taiada. Melado de cana, farinha de mandioca branca e gengibre são os ingredientes do prato típico de Caçapava. Com a origem incerta, o doce se faz presente nas mesas dos caçapavenses.

Como a cidade recebeu uma forte influência do povo indígena, já que muitos viveram aqui, e a farinha era a base das refeições dos índios, acredita-se que a taiada seja de origem indígena. “O nome da nossa cidade também recebeu influências e outros pratos importantes têm em sua composição a farinha, como o bolinho vendido nas quermesses e a moqueca”, conta Darcy Breves, pesquisadora de folclore, que reside em Caçapava.

O seu aspecto é semelhante ao da rapadura, mas o gosto difere-se pelos outros componentes da receita, que trazem um toque único ao prato.

Antigamente, ele era utilizado na Semana Santa, data em que se comemora a paixão de Cristo, morte e ressurreição.

“Como os seus ingredientes são totalmente naturais e não são de origem animal, o doce fazia parte da alimentação neste período”. “A taiada é um doce de sustância, por isso era consumida na Semana Santa”, afirma Darcy. Mas o prato, patrimônio histórico de Caçapava, tem a sua tradição tão forte que deu nome para os moradores que nas-

“*A taiada é um símbolo da cidade de Caçapava. Ela é um patrimônio cultural que atrai turistas*”

Darcy Breves,
pesquisadora de folclore



Pesquisadora de Folclore, Darcy Breves



Taiada sendo colocada na forma de 10 x 12 cm



Doce pronto para o consumo

cem na cidade. Aparecida Rodrigues, moradora da cidade, orgulha-se de ser chamada de taiada. “Sinto-me feliz em ser taiada, sei o quanto o doce é importante para a história da cidade”.

Darcy Breves recorda-se de quando ainda era criança. “Meu pai era expedicionário e quando saía do quartel, com os amigos, parava em um barzinho para comprar taiada.

Eles brincavam muito e se despediam dizendo ‘tchau Taiada’.”

A TAIADA - Segundo a Secretária de Cultura, Esportes e Lazer de Caçapava, Silmara Guedes Ferreira Diniz, junto com a cachaça de cana-de-açúcar, a taiada é marca

registrada da cidade. Além disso, a confecção do doce também foi transmitida entre gerações. Como é o caso dos “taiadeiros”, profissionais que fazem a taiada.

O NOME VEM DA PALAVRA TALHADA, QUE SIGNIFICA FATIA

Somente duas pessoas ainda continuam esta tradição. Paulo Donizete dos Santos e João Alves dos Santos são responsáveis pela produção

do doce.

Donizete, taiadeiro há mais de 30 anos, conta que aprendeu tudo com o seu pai, que foi instruído pelo seu avô. “O doce é centenário na minha família, já passou por três gerações. Foi meu avô quem ensinou a receita para o meu pai, que me criou junto com mais sete irmãos, fazendo o doce”, conta ele.

O taiadeiro relembra, o engenho de cana era tocado com tração animal e hoje ele já é motorizado. João tem ainda mais experiência no ramo, há cerca de 50 anos ele é responsável por continuar a tradição que vem desde o seu bisavô.

Mas a tradição não fica só por conta de quem faz,

ela também está nas mãos de quem consome como é o caso da moradora de Caçapava, Aparecida Rodrigues que afirma comprar pelo menos um pedaço por semana.

“Aos fins de semana vou ao Mercado Municipal de Caçapava, na barraca da dona Elvira comprar a taiada. Como o doce é bem denso e açucarado, apenas um pedacinho por dia já é o suficiente.”

A comerciante Elvira de Paula é a mais antiga vendedora de taiada da cidade. Ela vende 40 pedaços por semana e que a procura só tem aumentado. “A maior procura é por parte dos moradores mais antigos de Caçapava e pelos visitantes”, afirma. ●

SAIBA MAIS SOBRE A PRODUÇÃO DO DOCE

A taiada demora em média três horas para ser feita. Donizete que faz o doce de segunda a quinta-feira, explica que para se fazer um taxo de 150 litros, utiliza-se 300 kg de cana, já que, ao ser fervida, aproveitam-se apenas 30% de todo o caldo extraído da cana.

A cada 30 litros de melado é necessário misturar dez quilos de farinha de mandioca e meio quilo de gengibre.

Cada taxada dá em média 70 pedaços, que são vendidos a R\$ 2 para os comerciantes e revendido a R\$ 3 ou R\$ 4 no Mercado Municipal de Caçapava, local para onde ele vende.

"Semanalmente, vendo 100 pedaços. Também faço outros doces, como a rapadura com abóbora e com coco", conta o taiadeiro.

Já João Santos faz o doce somente uma vez por semana, por encomenda, e de acordo com a demanda dos alambiques de Caçapava. Mas ele tem um jeito todo especial de fazer a taiada.

O taiadeiro é da moda antiga e para moer a cana-de-açúcar são utilizados quatro bois. O modelo de engenho utiliza a força animal. ●

30

litros de melado é necessário misturar dez quilos de farinha de mandioca e meio quilo de gengibre.



Cana-de-açúcar sendo moída



Impurezas do caldo de cana de açúcar



Após três horas no fogo, Donizete retira o caldo do fogo e acrescenta gengibre ralado



Taiada esperando para secar na forma

Modo de Fazer

Para fazer aproximadamente 30 pedaços, são necessários:

Ingredientes:

- 50 litros de caldo de cana;
- 10 Kg de farinha de mandioca branca;
- 500 gramas de gengibre.

Preparo: Moa a cana, filtre o caldo e despeje em um taxo com o fogo alto, de preferência no fogão à lenha. Depois, utilizando uma espumadeira, retire as impurezas que ficam na superfície do caldo (apenas na parte de cima) e vá repetindo este processo até que nenhuma camada fique sobre o líquido. Este

processo deve ser de forma cautelosa, para que o caldo não grude no fundo do taxo. Após esta etapa, deixe que o caldo continue em fervor até que ele esteja em ponto de melado. Este processo dura em média duas horas. Quando o doce chegar neste ponto, retire o taxo do fogo, acrescente o gengibre, misture e depois vá

colocando a farinha. Nesta parte, é necessário mexer até que a taiada comece a endurecer. Quando o doce chegar neste ponto é preciso colocá-lo em fôrmas individuais e deixá-lo secar por dez minutos.

Os taiadeiros colocam os doces em fôrmas quadradas de 10 a 12 cm.

Falta de apoio compromete futuro da taiada, no Vale

O desconhecimento por meio da população e a falta de incentivo pela Prefeitura são os principais pontos para que a cultura esteja em decadência. Atualmente, o doce só é vendido nos três alambiques da cidade e no Mercado Municipal. Viver da taiada não é lucrativo, como explica o taiadeiro e produtor de cana-de-açúcar, Donizete. "Como a cana de Caçapava é conhecida pela sua qualidade, ela é disputada entre os comerciantes de São Paulo. Para mim, é muito mais prático e rentável vender a cana do que produzir o doce, que me dá muito trabalho".

João, taiadeiro há mais de 50 anos, já desistiu de confeccionar a taiada para o consumo da população. Ele só faz o prato para não deixar a tradição e morrer, além de ser uma atividade prazerosa que relembra o passado da sua família.

Por não ter mais onde comprar a taiada em Caçapava, a comerciante Elvira, compra o prato de Minas Gerais para revender no Mercado. A pes-



Taiada vendida na barraca da Elvira



Genfibre, um dos ingredientes da taiada



Mistura do caldo de cana, gengibre e farinha de mandioca

quisadora Darcy, afirma que a taiada de Caçapava é mais clarinha e têm mais gosto de gengibre. "Em Minas eles apuram mais a farinha, e por isso, a cor fica mais escura".

ANTIGAMENTE - Este patrimônio histórico cultural estava presente em várias festas na cidade. Na época do Prefeito Adilson Natali chegou a ter a Festaiada (2009),

na qual o doce era o prato principal. Na parte do turismo também já foi feita a festa da cana. Hoje, o prato está na Festa de São João (considerada a quinta maior do país

e segunda do Estado de SP), Festival do Folclore e Revelando São Paulo. Mesmo com esta divulgação, não é o suficiente para manter a tradição do doce em Caçapava.

Donizete de Paula, afirma que se a Prefeitura desse um incentivo maior para ele, com certeza ele continuaria com a confecção desta tradição.

Darcy Breves diz que sem-

“ A prefeitura poderia patrocinar pelo menos os taiadeiros que ficaram, abrir um espaço para vender para os visitantes ”

Donizete de Paula, taiadeiro

pre relutou para que Caçapava reafirmasse esta tradição. "Já está mais do que na hora da Prefeitura pegar os dois taiadeiros que restaram e dar uma força para eles montarem um quiosque na Praça da Bandeira, assim eles poderiam comercializar a tradição e não deixa-la morrer."

"No que depender de mim, a tradição da taiada nunca irá morrer", ressalta a pesquisadora. ●

A tradição está morrendo

A tradição centenária que representava a cidade e estava à mesa dos caçapavenses viu o tempo passar, e com isso a sua importância sendo deixada de lado pelos moradores. A nova geração chegou e o doce perdeu o seu espaço no paladar.

Encontrar adolescentes e jovens que conheçam a taiada é uma tarefa árdua. Amanda Maia, 21 anos, nasceu em Caçapava e afirma desconhecer o gosto da tradição. "Nasci na cidade, mas não imagino o que seja a taiada. Sei que as

pessoas que nascem na cidade são chamadas assim, mas nunca tive a curiosidade de buscar o "por que" deste apelido." Elvira de Paula, comerciante do Mercado Municipal de Caçapava, conta que a procura pelo doce por parte dos jovens quase não existe.

"Eles só veem até a minha barraca para realizar trabalhos escolares, mas muitos chegam aqui sem saber o que é o doce".

"Hoje, faço a taiada praticamente para o meu consumo e encomendas esporádicas.

“ A maior procura é por parte dos moradores mais antigos de Caçapava e pelos visitantes ”

Elvira de Paula, comerciante



Comerciante, Elvira de Paula, na sua barraca no Mercado Municipal de Caçapava

A quantidade diminuiu bem, tanto é que eu não consigo mais viver da confecção deste patrimônio cultural," afirma o taiadeiro, Donizete de Paula.

"Estamos fazendo um levantamento na cidade para descobrir se outros caçapavenses fabricam a taiada para consumo próprio. Tudo indica que isso acontece nas zonas rurais", diz o Prefeito, Henrique Rincó.

De acordo com o prefeito este levantamento está sendo feito para que assim, a prefeitura consiga realizar alguma ação de apoio aos taiadeiros para que a tradição centenária do doce não morra na cidade. ●

ANEXO J – Jornal Diário do Litoral (digital)

Jornal disponível em: <https://www.diariodolitoral.com.br/diario-mais/cidade-do-interior-de-sp-e-a-capital-nacional-da-talhada-conheca/188745/>

DIÁRIO do litoral.com.br

DIÁRIO MAIS

Cidade do interior de SP é a capital nacional da talhada; conheça

Feito com gengibre, cana-de-açúcar e farinha de mandioca branca, a 'taiada' tornou-se um verdadeiro símbolo cultural da cidade

**FÁBIO ROCHA**

Publicado em 04/12/2024 às 09:00

COMPARTILHE



A taiada reflete, assim, a mistura de tradições e sabores que marcam a história do interior paulista / Prefeitura de Caçapava

Caçapava, localizada no interior de São Paulo, é carinhosamente conhecida como a capital nacional da taiada. O doce típico do município, originalmente chamado de “talhada”, ganhou popularidade e um nome mais regionalizado.

Feito com gengibre, cana-de-açúcar e farinha de mandioca branca, a taiada tornou-se um verdadeiro símbolo cultural da cidade e motivo de orgulho para seus moradores.

A origem do doce ainda é envolta em mistério. Muitos acreditam que ele tenha sido influenciado pelos povos indígenas, já que a farinha de mandioca, um dos ingredientes principais, é amplamente utilizada na culinária indígena.

DIÁRIO do litoral.com.br

A taiada reflete, assim, a mistura de tradições e sabores que marcam a história do interior paulista.

Curiosamente, o consumo desse doce em Caçapava foi tão grande ao longo dos anos que originou o apelido dos moradores: quem nasce na cidade é chamado de “taiada”.

O nome faz referência ao doce que “se deixa talhar”, em um processo semelhante ao de coalhar. Esse termo regional reforça a identidade cultural e o vínculo dos habitantes com o produto típico.

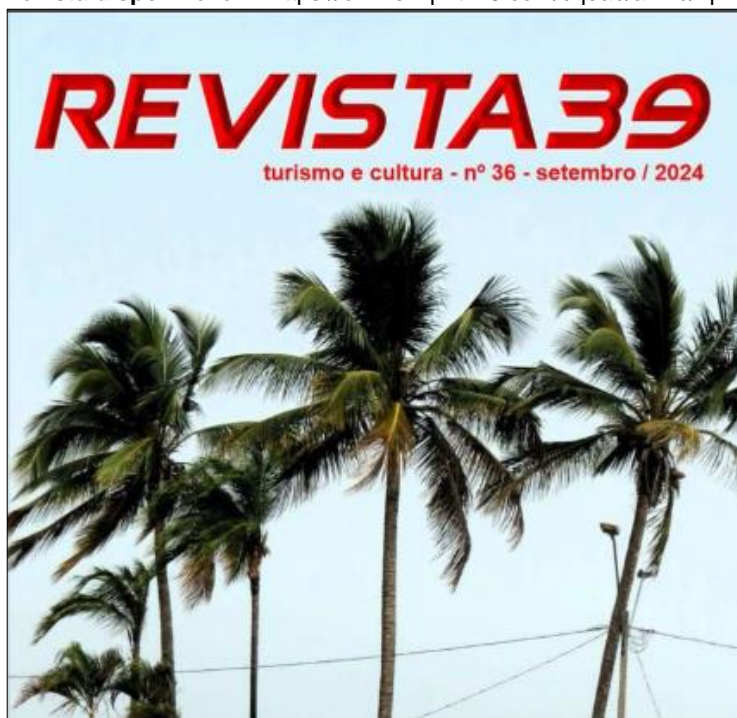
Apesar de ser frequentemente confundida com a rapadura, a taiada tem características próprias que a diferenciam. Enquanto a rapadura é feita exclusivamente de cana-de-açúcar, a taiada inclui a farinha de mandioca e o gengibre, conferindo-lhe um sabor único e uma textura distinta.

Esses detalhes tornaram o doce um patrimônio de Caçapava, atraindo visitantes curiosos para experimentar essa iguaria singular.

Hoje, a taiada é muito mais do que um simples doce: é um símbolo da tradição e da cultura de Caçapava.

ANEXO K – Revista 39 (digital)

Revista disponível em: <https://online.fliphtml5.com/cqeab/anwb/#p=1>



CAÇAPAVA, SP

**Festival da Taiada ganha oficinas de coquetéis e culinária
Doce típico caçapavense tem versões inéditas**

Com a colaboração do SINHORES - Sindicato dos Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares, sediado em São José dos Campos, a Secretaria de Cultura e Turismo de Caçapava (SP) realizou a edição de número 3 do Festival da Taiada.

Na primeira noite aconteceu o Baile da Taiada, com o Gruporão, no Espaço de Educação Cultural e Inovação Ruy Barbosa, antigo Grupo Escolar da cidade, tombado como patrimônio histórico pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo, (CONDEPHAAT).

Uma grade de shows, com artistas locais e a presença, no encerramento, do conhecido cantor Donizeti Camargo, somou-se às outras atrações formatadas por um bom grupo de food trucks e a indispensável contribuição dos artesãos caçapavenses.

A taiada, estrela da festa, marcou presença em duas oficinas, uma de coquetelaria e outra de culinária.

O professor Celso dos Santos Silva, presidente dos Cozinheiros Sem Fronteira Brasil, ministrou um workshop sobre coquetéis. Na oportunidade, utilizou cachaças, licores e gins produzidos em solo caçapavense.

Silva enfatizou pontos chave de cada preparação, envolvendo alguns assistentes como os próprios preparadores das bebidas e promoveu a degustação dos drinques obtidos sob sua orientação.

Incentivando a criatividade para elaboração das bebidas e montagem das cartas de coquetéis a serem disponibilizados pelos estabelecimentos do ramo, professor Celso montou um coquetel com licor de taiada, produzido pelo Sítio São João. Usou, para outras preparações,

05



cachaças brancas e envelhecidas das marcas Maristela, São João e o Gin Albernaz.

Professor Celso envolveu didaticamente a todos, com sua habilidade de transmitir conhecimentos e recomendou o uso de uma receita simples para qualquer destino turístico fazer sucesso, também, na gastronomia:

CHA = Conhecimento teórico pessoal + Habilidade prática pública + Atitude pessoal.

PRATICANDO

Coquetel refrescante, sem adição de açúcar:

Em um copo logo, coloque gelo até a boca;
Uma dose e meia (padrão) de cachaça branca do Sítio São João;
Suco de caju e completa com tônica;

03ml de licor de groselha (um traço, para colorir, tornando a bebida mais atraente.
Servir com canudo, sem mexer.

Coquetel de Taiada e frutas

Numa coqueteleira, colocar 4 pedras de gelo;
Adicionar duas doses de Gin (usou o Gin Albernaz);
Um pouco de taiada picada (+/- 50g);
4 morangos picados;
Suco de Laranja (aproximadamente um copo);
Fechar e agitar a coqueteleira por 3 ou 4 segundos;
Colocar em uma taça com muito gelo e completar com tônica;
Mexer com a bailarina (colher longa) e servir com canudo.

(ATENÇÃO):

Não sirva bebida alcoólica a menores de 18 anos)

OFICINAIDA – Taiada na Oficina

“Comecei vendendo cup cakes na rua”, disse Denise Érika dos Santos, gastróloga, pós graduada em confeitaria e panificação e em gastronomia funcional, atualmente mestranda em Planejamento Urbano e Regional.

Convidada para ministrar oficina de inserção da taiada no cotidiano caçapavense, Érika destacou ser o consumo na faixa etária dos mais velhos.

“Estou aqui justamente com o intuito de apresentar a taiada para o público mais jovem. Desejo que a taiada não seja esquecida, pois é um grande patrimônio imaterial do município e precisa ser valorizada. Acredito que trazendo receitas atuais, considerando a taiada como subproduto, é uma forma de introduzi-la no paladar dos jovens, aos poucos”, destacou.

De maneira bastante didática e lúdica, Érika envolveu os presentes em sua apresentação, iniciada com um exemplo de como se obtém a taiada: melado de cana-de-açúcar, farinha de mandioca branca e gengibre.

Tudo em porções adequadas e com muita paciência, haja vista a necessidade de se atingir o ponto ideal do melado, ao ser aquecido.

Ponto de bala mole, com teste feito em água gelada.

Após, coloca-se a massa quente em formas adequadas, devidamente umedecidas com água gelada,



aguarda-se o tempo de esfriamento. Taiada pronta, sabor e textura incomparáveis.

Outra receita fruto de sua observação e criatividade foi a “Granolaiada”, mix de grãos com inclusão da taiada dissolvida em fogo lento.

Com a quase liquefação do doce, adiciona-se os grãos escolhidos, conforme a lista de ingredientes contida no final desse texto.

Aparentemente, no início, os ingredientes parecerão estarem amolecidos mas, após chegado o ponto ideal, cerca de quinze minutos ao fogo e sem parar de mexer, o resultado do produto frio é muito bom, com um discreto toque do sabor da taiada.

Érika ousou um pouco mais, criando o biscoito “Pingaiada”, uma versão do conhecido biscoito de pinga com sabor

06

07

notável da taiada.

Fechando o “pacote” de propostas, um bolo da tarde com taiada.

Resultado: todos os presentes à oficina fizeram questão de não ficar, somente, com água na boca.

Deliciaram-se com as amostras e a decisão de seguirem a receita “de fazer em casa”.

A inovação proposta por Érika tem destino certo e não deve cair no esquecimento, haja vista a simplicidade de sua preparação e a possibilidade de se conquistar espaços, inclusive, no ramo da produção em maior escala, para comercialização em cafés, lanchonetes e outros estabelecimentos do trade gastronômico de Caçapava e região.

Aliás, convidar a idealizadora dessas receitas para um evento em sua loja ou cidade é uma demonstração de inteligência de mercado.

Ingredientes utilizados pela oficina Érika:

TAIADA



1 litro de caldo de cana
25g de farinha de mandioca branca

Gengibre “o quanto basta/a gosto”

BOLO DA TARDE COM TAIADA



320g de taiada
240g de água (pesar mesmo)
04 ovos
210g de óleo (pesar)
240g de farinha de trigo
3g de sal refinado
14g de fermento em pó
2g bicarbonato de sódio
80g castanha de caju



BISCOITO DE PINGAIADA

250g de farinha de trigo
90g de açúcar refinado
01 ovo
50ml de leite integral
50g de manteiga sem sal
Sal Q.B. (significa “o quanto basta/a gosto”)
15ml de licor de taiada 1 (usado na

oficina: Licor São João, para a massa)
3g bicarbonato de sódio
3g fermento químico em pó
Taiada Q.B. (“o quanto basta/a gosto”)
Licor de taiada 2 Q.B. (o quanto basta), usado para pincelar os biscoitos após tirados do forno

GRANOLAIADA

150g de aveia em flocos grandes
40g de castanha do Pará
40g de cereal natural
40g de castanha de caju
40g de semente de abóbora
150g de taiada



Secretário de Cultura e Turismo de Caçapava, Krystian Pantaleão Vidal, professor Celso e a diretora de Turismo, Maria de Fátima.



08

09



Maria de Fátima, diretora de Turismo e a oficina Denise Érika



Biscoitinhos Pingaiada, preparados em casa para sugerir a finalização



Bebidas produzidas em Caçapava.



Um dos coquetéis finalizados no evento

10



Alguns detalhes do Museu Ruy Barbosa

11



Bonecos "capivara", animal símbolo da cidade da Taiada



A economia criativa em evidência durante o Festival da Taiada.



12



TAIADAS

13

ANEXO L – Choco Tour Nestlé



The advertisement is a vertical poster for the Choco Tour at Nestlé's factory. It features a brown top section with the 'CHOCO TOUR' logo in red and white, with the Nestlé logo below it. Below this is a photograph of the factory building, which is red and white, with the text 'A MAIOR FABRICA DE CHOCOLATE DAS AMÉRICAS' and 'CHOCOTOUR' visible. The bottom section is red and contains the text 'VENHA CONHECER O NOVO CHOCOTOUR', 'Agende sua visita:', a QR code, and a website link. A small FSC logo is on the left, and a vertical disclaimer is on the right.

**CHOCO
TOUR**
Nestlé

A MAIOR FABRICA DE CHOCOLATE DAS AMÉRICAS

CHOCOTOUR

**VENHA CONHECER O
NOVO CHOCOTOUR**

Agende sua visita:

FSC
MISTO
Papel
FSC® C041319

Horários de visitação disponíveis no site:
[www.nestlecomvoce.com.br/form/
contato-para-visita-a-fabrica](http://www.nestlecomvoce.com.br/form/contato-para-visita-a-fabrica)

Atendimento: Segunda a sábado

AV. Henry Nestlé, 1800, Vila Galvão, Caçapava/ SP

Não jogue este impresso em vias públicas.

ANEXO M – Folder Região Turística Rios do Vale



ANEXO N – Receitas típicas de Caçapava



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇAPAVA
Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Turismo
Divisão de Desenvolvimento Rural e Turismo

Receitas Típicas de Caçapava

BOLINHO DE QUERMESSE

O tradicional e delicioso "Bolinho da Prima" é feito com farinha de mandioca, carne moída ou caldo de carne, cheiro verde, água e sal a gosto.

Prima era uma senhora muito católica, prestativa e protegida da família Joaquim Pantaleão. No seu trabalho anônimo, com os famosos bolinhos, colaborou com a reforma da igreja de São João Batista. Dito Afonso, abnegado senhor e responsável por tantas e tantas quermesses, deixou saudade com seus deliciosos bolinhos, marca registrada na culinária caçapavense e do nosso folclore. Nas demais cidades do Vale do Paraíba, o bolinho é feito com farinha de milho, em formato de quibe ou de pastel cozido.

Nossos bolinhos têm formas de bolinhas de gude e são servidos em saquinhos de papel.

Para acompanhá-los um quentão ou um vinho quente.

Para ficar crocante e não estourar como bombinhas, há segredos. Para uns, água quente. Para outros, água fria. Melhor deixar a massa mole e colocar para descansar. Cada quituteira diz uma coisa.

Dona Julieta Miranda, a mãe da Geraldina, por muito tempo responsável pelo bolinho, nas quermesses das igrejas e festas aconselha óleo quente e suficiente para cobrir os bolinhos, cuja massa não pode ficar seca, tão pouco "dura".

Água na boca? Basta procurar as quermesses de nossas igrejas.

Lá estão equipes voluntárias, com pessoas alegres e responsáveis. Incessantemente, as peneiras cobertas com papel de pão ficam repletas de bolinhos que somem em um minuto, enquanto a fila de espera aumenta cada vez mais.

DARCY BREVES DE ALMEIDA

Moqueca no Caeté

No dizer do povo "quem não sabe nada da cidade não tem cem metros de avenida", mas esse de quem eu falo tem quilômetros e quilômetros de avenida, ainda mais quando ele vai com a sua caixa de isopor vendendo moqueca. Refiro-me ao Zé das Calças, uma das figuras mais populares de Caçapava, amigo de todos e presente em todas as ocasiões.

E ao falar de moqueca, reverencio esse prato caçapavense, nas pessoas de Dona I smênia (mãe do Amauri Fogaça), seu Pagé (avô do Adilson da Dulcinéia), Neusa Paes (mãe do Carlos Cid e da Cláudia – in memoriam), Teresa Batista (mãe do João e do Zé Faria) e Neusa Peretta (da Rua do Porto), nos dias de hoje, ao lado do Zé das Calças.

Na festa da Escola Lindolpho Machado, quando a professora Teresa Batista ali lecionou, eram famosas as suas moquecas e ao que parece ela passou o segredo para as cozinheiras da Pizzaria Escuna.

A moqueca é uma herança dos índios e as mais deliciosas são envolvidas por folhas de bananeiras ou caetés, amarradas por imbiras, um cordãozinho retirado das folhas.

Caetés são folhas de uma espécie de bananeirinha do mato que os índios usavam para beber água e cozinhar.

Segundo o livro "A Culinária Paulista Tradicional" de Caloca Fernandes, da Editora Senac, a moqueca de Caçapava ocupa lugar de destaque na cozinha valeparaibana e vale a pena transcrever a receita, para que nossos amigos caçapavenses possam fazê-la e ajudar na preservação da memória da culinária brasileira:

Moqueca de Caçapava

1 frango grande cortado pelas juntas, sal e pimenta do reino;
 2 dentes de alho amassado;
 3 colheres (sopa) de óleo ou gordura de porco;
 1 cebola média bem picada;
 1 xícara (chá) de cheiro verde picado;
 3 xícaras (chá) de água; ½ xícara (chá) de azeitonas verdes picadas;
 1 xícara (chá) de farinha de mandioca crua;
 folhas de bananeira ou caetés passadas em água fervente.

Modo de fazer: 1) Tempere os pedaços de frango com alho, sal e pimenta a gosto. Deixe descansar cerca de 3 horas ou até o dia seguinte. 2) Coloque o óleo ou a gordura numa panela e aqueça em fogo alto. Junte os pedaços de frango e frite até ficarem dourados. Acrescente a cebola, o cheiro verde e a água, tampe a panela, reduza o fogo e cozinhe até o frango ficar macio. Tire do fogo e deixe esfriar. 3) Descarte a pele e os ossos do frango e corte a carne em pedaços pequenos. Coloque na panela junto com o caldo formado. 4) Leve novamente ao fogo, acrescente a farinha de mandioca aos poucos, como se fosse uma chuva fina, mexendo sempre para não empelotar, até obter um pirão não muito duro. Junte as azeitonas, misture e deixe esfriar. 5) Pré-aqueça o forno em temperatura alta (220°C). Corte as folhas de bananeira ou caeté em retângulos. 6) Coloque 1 colher (sopa) bem cheia da mistura no centro de cada retângulo e enrole. Amarre as pontas com barbante. 7) Coloque os rolinhos numa assadeira.

DARCY BREVES DE ALMEIDA

Ô taiada, vai uma taiada aí?

Não se estranhe, mas se você nasceu ou mora em Caçapava, a qualquer hora vai ser chamado de taiada e vai se sentir orgulhoso. Mas você sabe o que é taiada e por que somos todos taiadas? Contam que os soldados de fora da cidade, que serviam no Regimento Ipiranga, ao serem dispensados na sexta-feira, corriam a um barzinho em frente ao quartel, onde compravam taiada para levar às suas casas. Alegres pela folga, ainda tinham tempo para gritar aos colegas de Caçapava: - Ô, taiada! -, antes de embarcar para seus destinos. Desta forma nasceu o apelido.

Taiada é um doce feito com melado de cana, mais farinha de mandioca e gengibre.

É fervido, engrossado e, depois de seco nas fôrmas, é vendido em quadrados de 10 ou 12 cm.

Taiada é corruptela da forma acaipirada de talhada, doce que se deixa talhar, assim com coalhar.

O grande taiadeiro caçapavense, já falecido, é o Sr. José Geraldo Ramos, que aprendeu a fazer taiada com seu avô, mas que passou os ensinamentos para sua esposa Auta e seu filho José Vicente, todos do bairro da Piedade.

Seu Toninho, tio de José Vicente, morador das bandas do Paiol é quem faz as taiadas que são vendidas no Mercado Municipal, nas bancas da filha de dona Rosária e dona Elvira.

Essas duas pessoas representam muito bem o folclore caçapavense, trazendo para o mercado, além da taiada, a farinha de mandioca, a rapadura, a paçoca, o colorau, o polvilho, a farinha de milho e o fubá.

No livro "Miçangas Folclóricas", do grande folclorista Francisco Pereira da Silva, o Chico Triste, há uma receita ditada por Benedito Martins que vale a pena ser transcrita:

- 1) mói no escorçador a cana, de preferência cristal;
 - 2) Pega o caldo, leva ao forno de cobre ou de ferro;
 - 3) Ferve o caldo durante 90 minutos, até ficar no ponto;
 - 4) Desce do fogo e junta farinha de mandioca e gengibre.
- Forno de 20 litros, 50% de farinha e 100 gramas de gengibre moído;
- 5) Leva a mistura à fôrma de madeira, especial para isso;
 - 6) Deixa na fôrma durante 1 hora. Depois é só comer.

J.B.Santos, o pai da Malu, marido da Valcy e filho da dona Olímpia, grande caçapavense e músico compositor, em seu calango "Taiada", nos emociona:

Melado, farinha, gengibre é mistura danada Melado, farinha e gengibre é nossa taiada

Os seus lábios têm sabor de doce de doce melado, melado que trouxe Melado para fazer taiada

"Simpaticamente taiada" e "taiada com muito orgulho", a professora nascida "taiada" homenageia o doce típico da cidade.

Darcy Breves de Almeida

Palma Benta, Paçoca, Feijão Miúdo...

O folclore da quaresma, tempo que se estende após o carnaval, é bastante acentuado no dia da Procissão de Ramos. Após a bênção dos ramos enfeitados com arruda, alecrim e manjerição, os fiéis os guardam para serem queimados por ocasião das fortes chuvas e tempestades, com pedidos feitos a Santa Bárbara. Muitas benzedadeiras usam ramos para benzer e tirar o quebranto das crianças ou mandando as mães queimarem os mesmos para serem usados na água do banho do nenê. O pilão não tem sossego por essa ocasião, porque "No Vale do Paraíba, Semana Santa sem paçoca não é

Semana Santa".
A mistura do amendoim, da farinha de mandioca (às vezes farinha de milho ou meia-a-meia), do açúcar e do sal, socados no pilão e modernamente na máquina de moer ou no liquidificador, é prato constante desde os lares mais humildes até nas mansões, porque a iguaria é preciosa, ainda mais acompanhada de uma bananinha.
Aqui presto uma homenagem à dona Niete (mãe da professora Iracy Mamede), responsável pela paçoca mais deliciosa de Caçapava, com freguesia de fazer inveja a qualquer comerciante.
À mesa também não falta o feijão-miúdo, debulhado e vendido no galpão do Mercado Municipal. O viradinho com cheiro verde e farinha de mandioca é maravilhoso.
A culinária da Semana Santa é muito rica e a ela pode-se acrescentar o pinhão, a abobrinha, o bolinho de bacalhau, a bacalhoadada, o peixe frito, de preferência o lambari, e outros.
O chocolate em forma de ovos faz a alegria da criançada e, no domingo de Páscoa, mais uma vez o folclore se faz presente, quando nossos filhos saem pela casa, pelos jardins e quintais à procura dos ovinhos que o coelhinho ali deixou.

Darcy Breves de Almeida

Pastel na feira

Mercado é presença viva de folclore. Aos sábados, o vai e vem das pessoas que saem às compras, jogam conversa fora, trocam receitas, reclamam dos preços, pechincham e são convencidos de que tudo está caro, porque deu chuva de pedra ou o sol queimou as verduras, tudo isto é fato notório. Certas bancas e certos cantinhos parecem ter donos e o ponto de encontro se faz cada semana que passa.

O açougueiro já sabe o pedaço de carne que a gente quer e diz que ele está guardado esperando por nós. O verdureiro nos convence a levar alface Mimosa porque é mais tenra enquanto que o seu vizinho confirma que o limão com o melhor caldo é aquele com a casca brilhante. Se dentro do mercado o corre-corre ferve, lá fora, no pátio o mesmo acontece e há os que só procuram as verduras e frutas da roça, sem contar as mudinhas de flores e de plantas medicinais. É possível encontrar nesse meio o cacho de brejaúva, o maracujá preto, de bolinha, a cambuquira (broto de abóbora), o feijão miúdo já estalado, o tomatinho de horta, o limão cravo, a laranja azeda para doce, a cidra e nos meses de outubro e novembro, as famosas içãs.
A moçada não deixa por menos e é freqüente encontrar jovens comprando na feira de roupas, as famosas calças compridas, ali no cantinho que vai para a Policlínica.
A feira tem opções em roupas de todos os tamanhos, preços e gostos e dizem que não fica devendo nada para as lojas e butiques da cidade.
Mas o arremate das compras é a maior delícia porque, ele se dá justamente na banca de pastéis, do japonês, da porta do mercado. O atendimento é nota dez, quem não come ali, leva para casa e há os que fazem as duas coisas. A oportunidade é ímpar para pôr a conversa em dia, reclamar do tempo e convidar para alguma festa.
Não disfarce, não, leitor amigo. Mas já vi você devorando um pastel de carne com um guaraná. Mas não se envergonhe, é uma honra poder fazer uma aventura dessa, porque comer pastel na feira é direito de todos e você além de tudo é filho de Deus.

Darcy Breves de Almeida

Traíra frita

Antonio Donizete Siqueira Reis - Caçapava - SP

Ingredientes:

01 traíra
300 gramas de farinha de trigo
01 colher de chá de bicarbonato de sódio
02 limões cravos
Alho e sal a gosto.

Modo de preparo:

- Abra a traíra e retire suas vísceras;
- Pegue um limão cravo e esfregue em todo corpo da traíra, após limpar e lavar bem;
- Corte em pedaços e tempere com limão, alho e hortelã a gosto;
- Passe os pedaços em farinha de trigo misturado com bicarbonato de sódio, antes de fritar.

Suco de Beterraba com Laranja e Mamão

Ingredientes:

Suco de 10 laranjas
1 beterraba pequena descascada
suco de 1 limão
3 litros de água
½ xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo:

Coloque no liquidificador o suco de laranja, a beterraba picada, o suco de limão, o mamão, um pouco de água, o açúcar e bata. Passe pela peneira, complete com o restante da água e sirva gelado.

Informação nutricional por copo*

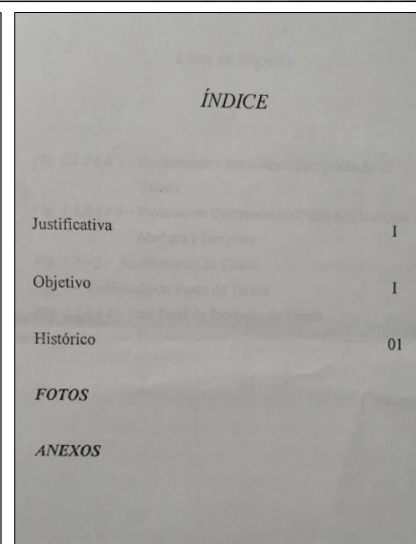
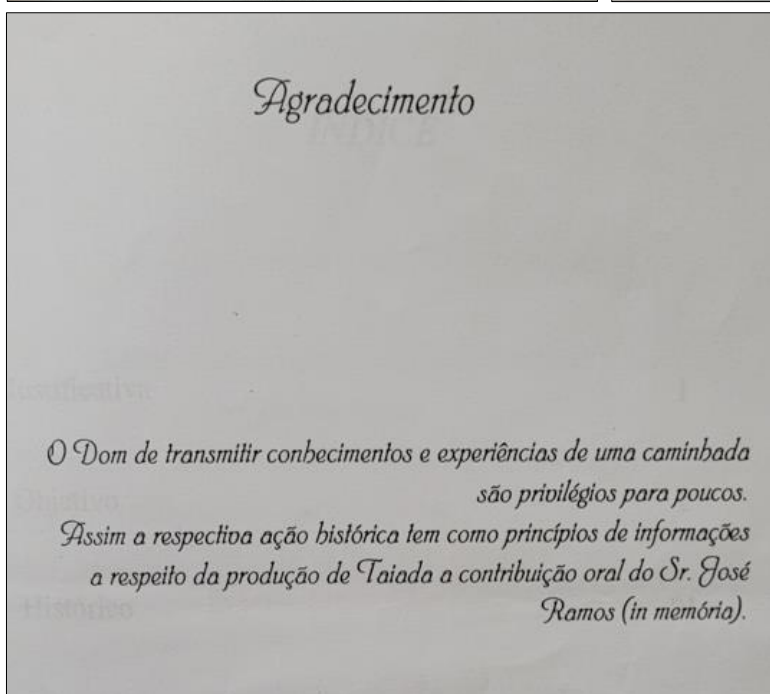
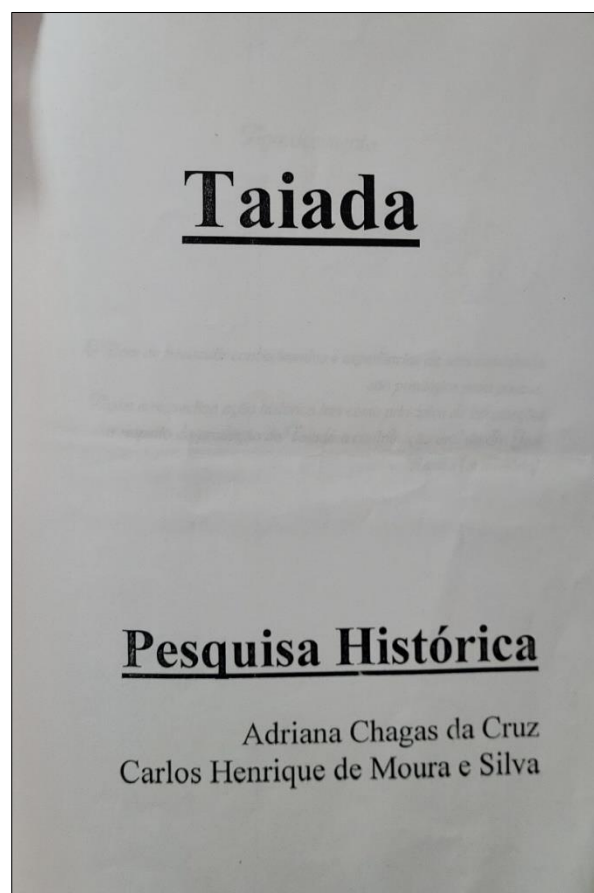
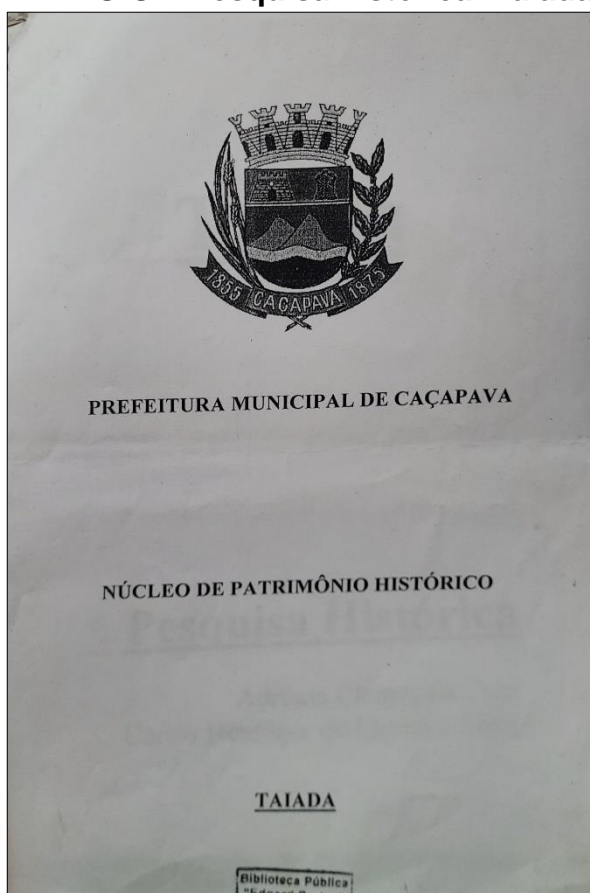
Energia (kcal).....46,70
Proteína (g).....0,71
Carboidratos (g).....11,99
Lipídios (g).....0,09
Ferro (mg).....0,12
Cálcio (mg).....4,93
Vitamina A (mcg).....40,93
Vitamina C (mg).....39,93
Vitamina E (mg).....0,13
Fibra (g).....1,55

*200 ml

Fonte: Receituário 1 - Nestlé

Caçapava SP – setembro 2006

ANEXO O – Pesquisa histórica: Taiada



Lista de Figuras

Fig. 1,2 3 e 4 – Equipamentos necessários para produção de Taiada

Fig. 1,2,3,4 e 5 – Processo de Cozimento do Caldo de Cana com Abóbora e Gengibre

Fig. 1,2 e 3 – Resfriamento da Taiada

Fig. 1 – Verificação do Ponto da Taiada

Fig. 1,2,3 e 4 – Fase Final da Produção da Taiada

Justificativa

A partir de uma abordagem histórica e cultural do município de Caçapava, a preservação pelas tradições folclóricas, exercidas na cidade é a tradicional produção de Taiada.

Torna-se inevitável sob questão predominante de uma política de crescimento cultural desenvolvida pela Secretaria de Cultura e Turismo, pois fazer reviver a memória histórica que aos poucos se apresenta esquecida perante a população Caçapavense.

Objetivo

Na necessidade de executar e resgatar os aspectos tradicionais do município de Caçapava, o processo de produção de Taiada é considerado um dos pontos fundamentais sob a tradição na cidade.

Com isto, é importante preservar a memória viva deste processo de produção.

TAIADA

A alimentação é um fenômeno da sociedade. O que comemos, o ritual perante as refeições, a etiqueta são detalhes da cristalização social.

Experimentar a culinária valeparaibana constitui saborear os seus significados mais íntimos escondidos em seus pratos.

Exemplo desta cristalização esta a Taiada doce tipicamente Caçapavense.

Dentre outros quitutes a Taiada faz parte da rica cozinha regional.

Atualmente o quadro de produtores de Taiada se encontra em seu número mais reduzido, em média 3 produtores.

Segundo o Sr. José Ramos, taiadeiro, a produção de Taiada irá acabar por falta de produtores. A 50 anos o Sr. José Ramos produz a Taiada, ele é praticamente único a dar continuidade a esta grande arte da cozinha regional.

O Sr. José Ramos conta que a Taiada é muito antiga, que seu bisavô que era de origem portuguesa, ao chegar no Brasil já produzia a Taiada para servir de adoçante para o café. Naquela época o açúcar era como ouro, muito caro, assim a Taiada se encaixava por completo na alimentação.

A Taiada constitui em seu modo de fazer 3 fases. A primeira fase é a moagem da cana, ou seja, a garapa, que o Sr. José Ramos utiliza tração animal em seu moinho antigo.

Após a tiragem da garapa paralelamente a este processo o fogo já deve estar quente, então a garapa e derramada em um tacho de cobre por volta de 60 litros, que deverá reverter aproximadamente em 45 a 50 taiadas.

A garapa aos poucos vai engrossando até virar melado, segundo processo.

O melado pode ser utilizado como uma grande arma medicinal, com apenas uma colher de sopa por dia pela manhã previne-se várias doenças, como a gripe, bronquite e outras.

Assim que o melado engrossa passa-se para o terceiro processo, a tiragem do “ponto”, que consiste em colocar um pouco do melado grosso em uma cumbuca com um pouco de água, se aquele pouco de melado grosso ao ser jogado na água virar um tipo de balinha de açúcar está na hora de “descer”. Descer é tirar o tacho do fogo e colocá-lo em uma mesa mexendo sempre até chegar ao ponto certo, aí então virar o doce em formas próprias que após 5 minutos já estará pronto.

A Taiada dura aproximadamente de 10 a 20 dias, e pode ser adicionado abóbora, amendoim, além do gengibre e a mandioca que já fazem parte da Taiada, assimilando sua diferenciação perante os outros doces.

Segundo o Sr. José Ramos a época de alta da Taiada vai de maio a agosto com uma venda de aproximadamente 200 Taiadas por semana, bem maior que os outros meses que chega-se a vender apenas 50 Taiadas por semana.

Atualmente a grande preocupação seria a continuidade de um quitute tipicamente da região de Caçapava que tende a desaparecer dentre muitas outras tradições, meramente esquecidas.

Fonte Oral: Sr. José Ramos – Bairro da Piedade – Caçapava

São Paulo

TAIADA

→ HISTÓRICO

Segundo o Sr. José Ramos a época de alta da Taiada vai de maio a agosto com uma venda de aproximadamente 200 Taiadas por semana, bem maior que os outros meses que chega-se a vender apenas 50 Taiadas por semana.

Atualmente a grande preocupação seria a continuidade de um quitute tipicamente da região de Caçapava que tende a desaparecer dentre muitas outras tradições, meramente esquecidas.

→ COMPONENTES NUTRICIONAIS

1. Microbiologia

Determinações	Resultados
<i>SALMONELLA (EM 25 g)</i>	AUSÊNCIA
<i>COLIFORMES FECALIS (NM/G)</i>	< 0,3
<i>CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDURAS (UFC/G)</i>	< 12 ²


2. Físico-Química

Determinações	Resultados
<i>UMIDADE (%)</i>	11,00
<i>CINZAS (%)</i>	0,87
<i>LIPÍDIOS TOTAIS (%)</i>	0,32
<i>PROTEÍNAS (Nx 6,25) (%)</i>	2,11
<i>CARBOIDRATOS TOTAIS (%)</i>	85,70
<i>CALORIAS (Kcal/100g)</i>	354

** Fonte de Pesquisas: Instituto de Tecnologia de Alimentos

ANEXO P – Cartilha Turismo Legal







Q que é Cadastur?


É o sistema de cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam no setor de turismo.

O programa é executado pelo Ministério do Turismo em parceria com os órgãos oficiais de turismo nos 26 estados e no Distrito Federal.

6

Quem tem que ter Cadastur?




Atividades obrigatórias:

- Meios de Hospedagem;
- Agências de Turismo;
- Transportadoras Turísticas;
- Organizadoras de Eventos;
- Parques Temáticos;
- Acampamentos Turísticos;
- Guias de Turismo.

Lei nº 11.771/2008

7



Q que é turismo?


De acordo com a OMT - Organização Mundial do Turismo, o turismo compreende as atividades que realizam as pessoas durante suas viagens e estadas em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período consecutivo inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras.

O turismo representa cerca de 10% do PIB mundial e emprega direta ou indiretamente cerca de 1 em cada 10 empregos no mundo.

No Brasil, o turismo é responsável por cerca de 8% do PIB e gera cerca de 7 milhões de empregos diretos e indiretos, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Q que é economia criativa?


A economia criativa é o conjunto de ações e atividades relacionadas à cultura, tecnologia e criatividade que geram receita e impacto na economia.




4

Como o turismo pode colaborar com o comércio local?

- Através da diversificação da oferta de produtos e serviços;
- Aumento do fluxo de pessoas nos estabelecimentos;
- Valorização dos produtos regionais;
- Geração de renda e empregos para a população local;
- Fortalecimento da imagem da região.





ANEXO Q – Folder Turismo Caçapava - Mapa Turístico de Caçapava





TURISMO
Caçapava

Caçapava

 Localizada no Cone Leste Paulista a 100 km da Capital Paulistana e em um raio de 300 km do rio de Janeiro, Belo Horizonte e Campinas. A cidade é beneficiada com o acesso das rodovias Presidente Dutra, Carvalho Pinto e estrada férrea MRS. Ficando a 80 km do aeroporto de Guarulhos e do porto de São Sebastião. Possuindo uma área territorial de 368,99 km², a Capital do Antimobilismo transborda simpatia para com seus visitantes. Oferece cinco rotas turísticas com atrações diversas, sendo elas; culturais, históricas, gastronômicas, esportivas e de vivência com a natureza. Aqui você encontra aconchego e hospitalidade.

 Located in the Eastern Cone of São Paulo, 100 km from the Capital of São Paulo and within a 300 km radius of Rio de Janeiro, Belo Horizonte and Campinas. The city benefits from access to the Presidente Dutra, Carvalho Pinto highways and MRS railway. It is 80 km from Guarulhos airport and the port of São Sebastião. Having a territorial area of 368.99 km², the Anti-Mobilism Capital is overflowing with friendliness towards its visitors. It offers five tourist routes with different attractions, namely; cultural, historical, gastronomic, sports and living with nature. Here you will find warmth and hospitality.


 Ubicado en el Cono Oriental de São Paulo, a 100 km de la Capital de São Paulo y en un radio de 300 km de Río de Janeiro, Belo Horizonte y Campinas. La ciudad se beneficia del acceso a las carreteras Presidente Dutra, Carvalho Pinto y al ferrocarril MRS. Se encuentra a 80 km del aeropuerto de Guarulhos y del puerto de São Sebastião. Con una superficie territorial de 368,99 km², la Capital Antimovilismo rebosa simpatía hacia sus visitantes. Ofrece cinco rutas turísticas con diferentes atractivos, a saber; cultural, histórico, gastronómico, deportivo y convivencia con la naturaleza. Aquí encontrará calidez y hospitalidad.






Taiada
Doce típico de Caçapava

Feito a partir do caldo-de-cana, farinha de mandioca, gengibre e tendo uma textura esfarelada e o sabor realçado da especiaria, a Taiada tornou-se um doce típico da nossa cidade. Receita artesanal de família que é passada de geração em geração.

Acredita-se que o doce é de origem indígena, devido ao uso da farinha de mandioca em sua receita. Tendo ingredientes em sua produção com altos valores nutritivos, calóricos e de fácil transporte, era levada pelos trabalhadores rurais nas lavouras e por soldados do exército nas marchas, para ser utilizada como fonte de energia durante o trabalho e o esforço. O povo caçapavense recebeu o apelido carinhoso de taiada, por causa dos soldados que serviram no Regimento Ipiranga da cidade. Quando eram dispensados aos finais de semana, iam até um bar que ficava em frente ao quartel, onde compravam o doce para levar para casa. Algo que já tinha virado tradição entre eles, e toda as vezes que iam se despedir dos que ficavam, gritavam: "tchau Taiada"



 @prefeituradecapava

