UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PRPPG
MESTRADO EM PATRIMÔNIO CULTURAL E SOCIEDADE – MPCS

A HISTÓRIA DE UM PATRIMÔNIO CULTURAL: A CACHAÇA MORRETIANA

ETIENNE DESIREÉ MEIRA
PROFESSORA DRA. ILANIL COELHO
Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade

Joinville – SC
2013

ETIENNE DESIREÉ MEIRA

A HISTÓRIA DE UM PATRIMÔNIO CULTURAL: A CACHAÇA MORRETIANA

Dissertação apresentada ao programa de Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade da Universidade da Região de Joinville – Univille – como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre, sob orientação da Professora Dra. Ilanil Coelho.

Joinville – SC

2013

Dedico este trabalho à minha família! Primeiramente ao meu marido Bernardo Bavaresco, o companheiro mais compreensivo e incentivador que uma estudante acadêmica poderia pedir. Também à minha mãe Erlei Meira, que me apoia em absolutamente todos os momentos, permitindo que os meus sonhos se tornem realidade. Dedico ainda aos meus gatos: Azeitona, Goiabinha, Mister Pretzel, Pepê e Zozó, que com certeza foram as companhias mais presentes e fiéis durante os momentos de escrita.

Faço ainda uma dedicatória especial aos meus avós Osmar Meira (in memoriam) e Wilma Meira, os grandes responsáveis por criarem a nossa família unida e por me apresentarem o litoral paranaense e as suas iguarias! A paixão pelo tema, a inspiração para a pesquisa e a realização deste momento se devem a esses dois antoninenses!

AGRADECIMENTOS

Essa é uma parte especial e essencial da dissertação. Os muitos livros e textos lidos, os dias e as noites de leitura e escrita, o esforço e a concentração foram fatores necessários para que a produção escrita pudesse ser concluída, mas nada disso teria sido feito sem as queridas pessoas que estiveram ao meu lado me apoiando nesses momentos. E de nada isso valeria se eu não pudesse agradecê-las sinceramente.

Primeiramente, devo agradecer imensamente ao meu marido e companheiro para todas as horas, Bernardo. Afinal, foi ele que presenciou a maior parte dos esforços quase que diários de estudos e compreendeu, com muita paciência, os meus momentos de ausência, de nervosismo, de agitação e de concentração. Não foram poucas as vezes que, sofridamente, recusei os seus convites para uma saída, para uma viagem ou para um jantar, devido aos compromissos acadêmicos, mesmo assim ele sempre ficou ao meu lado! Também sou muito grata pelos momentos em que ele cuidou da casa e dos nossos gatos enquanto eu tinha que viajar semanalmente para Joinville. Faltam até palavras para tamanha gratidão e amor que sinto por você Ber! Muito obrigada!

Agradeço à minha família como um todo! Primeiramente aos meus avós, Wilma e Osmar (in memoriam), que foram fontes de inspiração para os meus estudos e são exemplos para tudo na minha vida! Um agradecimento especial ainda à vó Wilma, que praticamente financiou os meus estudos de Mestrado. À minha mãe e melhor amiga Erlei, por sempre me apoiar em todas as decisões e me receber com o sorriso mais alegre no rosto em cada encontro nosso. Ainda, às minhas primas Sami e Gabi, que inevitavelmente me fazem rir em nossas conversas! Aos meus queridos tios Simone, Ede, Ti e Juliana, à minha pequena irmã Thábata e ao meu padrasto Devanir, também, o meu muito obrigada. Aos meus sogros Joaquim e Jussara e às minhas cunhadas (cunhaaaas!) Ana e Mari, que sempre tornam os domingos um dos dias mais especiais da semana, com os nossos almoços regados a muitas discussões filosóficas. Sim, muitas de nossas conversas estão aqui nessa dissertação. Ao meu primeiro sobrinho, Dudu, que acaba de chegar ao mundo: a tia vai te mimar muito. Por mais que possa soar engraçado, ainda preciso agradecer a uma parte essencial e que, sim, faz parte da minha família: meus cinco gatos. Obrigada por terem me aquecido nos dias frios, por terem feito companhia pro Ber

quando a "mamãe" estava em Joinville, por terem me distraído com bolinhas de papel e "ronrons" quando eu estava séria. Vocês foram, com certeza, as criaturas que mais acompanharam o processo de leitura e escrita e me fizeram companhia. Por fim, às gratas surpresas que surgiram em minha vida neste ano: minha irmã Lueine e minha prima Adriana. Apesar de tê-las conhecido apenas recentemente, já posso chamar de família. Agradeço muito por termos nos conhecido, isso me faz muito bem!

À Profa. Ilanil Coelho, um super mega ultra obrigada! Pela paciência e competência, pelas muitas horas dedicadas às correções e orientações, pela motivação e prontidão em me atender. Difícil descrever em palavras o tamanho do conhecimento que minha orientadora possui e como ela o transmite de forma agradável. O aprendizado que obtive ao seu lado também é inenarrável. Quem diria, aprendi até a torcer um pouquinho para o Corinthians! Que nossos cafezinhos e conversas possam se perpetuar além da rotina acadêmica. Obrigada profe!

Aos meus amigos queridos, que provavelmente tiveram uma das tarefas mais difíceis de todas nesses anos de mestrado: tirar-me de casa e me divertirem. Obrigada pelas “jantinhas”, “baladinhas”, risadas, companhia, palhaçadas, noites de queijos e vinhos, de jogos, de filmes, enfim, obrigada por fazerem parte da minha vida. Cada um, do seu jeitinho, me completa, me faz feliz! Obrigada Bruno, Dai, Gui, Nickel, Nano, Nata, Uli, Dai, João, Lise, Kika, Egon, Pati, entre muitos outros que moram em meu coração. Aos meus amigos e professores de História que foram decisivos nas minhas escolhas de vida: primeiramente ao Carlos Roberto Antunes dos Santos (*in memoriam*), que foi o responsável por me apresentar a História da Alimentação e fazer eu me apaixonar por esse tema. Professor querido, meu primeiro e eterno orientador. Ainda aos professores: Renan Frighetto, Roseli Boschilia, José Roberto Braga Portella (Peninha), Gilberto Vianna, entre outros nomes de respeito na Historiografia brasileira.

À Universidade da Região de Joinville (Univille) e aos seus funcionários por toda a estrutura e atendimentos oferecidos. Agradeço especialmente às queridas Meri e Bruna, que estão à frente da Secretaria do Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade e tornaram tudo mais fácil e possível.

Agradeço a todos os professores que ministraram as diversas disciplinas ao longo do mestrado. Cada conversa dentro e fora de sala de aula, cada correção de trabalho e de avaliação, cada *slide*, cada palavra, cada fala e cada gesto foi válido

em nosso aprendizado. É claro que agradeço com mais entusiasmo àqueles que deixaram marcas mais profundas em minha vida durante esse dois anos e meio: a Profª. Sandra Paschoal Leite de Camargo Guedes, por ter coordenado o curso do MPCS com maestria nos dois anos em que tive aulas e também por ter aceitado o convite de participação da minha banca de qualificação e de defesa da dissertação. A mesma gratidão pelo aceite se estende à Prof.ª Raquel Alvarenga Sena Venera, umas das mulheres mais queridas que pude conhecer durante o curso. Também à Prof.ª convidada Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse, por aceitar o convite de participação na banca de defesa e por ter sido grande referência para os estudos da dissertação. Obrigada por auxiliarem a conclusão dessa etapa de vida.

À turma IV, essa turma deixa muitas saudades! Nunca imaginei em minha vida ter a oportunidade de vivenciar uma experiência tão rica quanto foi a convivência com vocês. Digo que tenho muita sorte de ter feito parte de uma turma tão interdisciplinar, tão diferente, mas ao mesmo tempo tão coesa e unida. Nossas discussões são inesquecíveis e ajudaram a desenvolver os meus estudos e a minha pessoa. Guardo um carinho especial às colegas de turma Cibele e Fernanda, que tanto me ajudaram a conhecer o "jeitinho" da Univille e de Joinville. Eram colegas de turma, se tornaram amigas para a vida inteira. Um carinho enorme também à amiga Roberta Nabuco, que me acolheu em sua casa e em sua família em inúmeros fins de semana. As idas a Joinville se tornavam muito mais divertidas por saber que iria te visitar. Você foi a minha família em Joinville. Obrigada é pouco, Betinha!

Um agradecimento aos morretenses que tornaram as pesquisas de campo um grande prazer, em especial aos produtores de cachaça que aceitaram responder aos questionários. Quanto mais eu visitava a cidade e conhecia os seus moradores, mais eu tinha certeza de ter feito uma boa escolha de pesquisa e maior era a minha satisfação ao poder revelar um pouco do cotidiano de Morretes e de sua sociedade.

"Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro."

Carlos R. A. dos Santos

RESUMO

A cachaça artesanal é atualmente reconhecida como uma bebida típica brasileira. Surgida na época da colonização brasileira, especificamente na fase em que a economia baseava-se na produção açucareira, sua criação é atribuída ao acaso, pois a bebida era resultado da fermentação de restos de caldo de cana-de-açúcar que sobravam nos engenhos, servindo de alimento para o gado e para os escravos. Porém, se pensarmos na cachaça artesanal na contemporaneidade brasileira, encontramos muitas marcas e rótulos em um patamar *glamourizado*, isso porque essa bebida é hoje considerada por muitas pessoas como um patrimônio cultural e como um símbolo nacional, o que fez com que ela também agregasse valor econômico. Tal fato nos leva a pensar em quais foram as transformações envolvendo essa bebida, ocorridas ao longo do tempo, que resultaram nessas valorizações. Esse foi o questionamento que serviu como ponto de partida para o desenvolvimento da presente dissertação.

Pensando na ideia de colocarmos um gênero alimentício (nesse caso uma bebida: a cachaça artesanal) como foco central de atenção, a produção escrita seguiu os direcionamentos propostos pela Micro-História, campo que permite estudos interdisciplinares das práticas mais cotidianas, como a alimentação, por exemplo, como objetos centrais de estudos culturais e historiográficos. Recentemente, devido ao destaque que vem ganhando na Historiografia, a História da Alimentação é considerada um campo próprio, institucionalizado, e é nele que esta dissertação procura se enquadrar.

Partindo do questionamento inicial, pensamos em algumas cidades que possuem uma relação intrínseca com a produção e com o consumo da cachaça artesanal. Cidades que permitem que o estudo dessa bebida revele aspectos de sua sociedade, de seu cotidiano e de sua formação econômica. É o caso de Morretes, situada no litoral do estado do Paraná, Brasil, que iniciou a produção de cachaça artesanal no século XVIII e, atualmente, ainda a mantém. Hoje a morretiana configura-se como um dos principais chamarizes turísticos da cidade, ao lado de outras iguarias da culinária local e das suas belezas naturais.

A presente dissertação trata sobre a cachaça artesanal de Morretes (conhecida como morretiana), problematizando a reflexão sobre como alguns valores históricos e culturais foram sendo atribuídos a essa bebida, que buscam representá-la e instituí-la como um patrimônio cultural do tempo presente urbano. Para que tal reflexão fosse possível, buscamos primeiramente interpretar algumas das representações contemporâneas atribuídas à morretiana. Também observamos a sua historicidade e discutimos as transformações ocorridas na cidade e na produção e comercialização dessa bebida ao longo dos anos. Por fim, buscamos analisar como a produção e o consumo da cachaça artesanal configuram-se na contemporaneidade morretense. Para tais análises, nos pautamos em estudos de fontes bibliográficas e documentais diversas, também de materiais publicitários e jornalísticos. Ainda, em dados coletados tanto em pesquisas de campo quanto na aplicação de questionários aos produtores de cachaça artesanal em atividade na cidade. Todas essas informações foram cruzadas e interpretadas, a fim de produzirmos uma história cultural da cachaça morretiana.

Palavras-chave: Patrimônio cultural, Memória social, Cidade.

ABSTRACT

Artisan cachaça is currently recognized as a typical Brazilian drink. Cachaça arose during the Portuguese colonization of the Brazilian territory, specifically when the economy was based on sugarcane production. Its invention is attributed to chance, because cachaça resulted from the brewing of sugarcane juice remains in the *engenhos* (mills), serving as cattle and slaves nourishment. Nevertheless, regarding artisan cachaça in the Brazilian contemporaneity, we see many brands and labels with a *glamorous* undertone, for the drink is considered by many people a cultural heritage and a national symbol, which also added economic value to the product. This considerations raise questions about the transformations that resulted in such valorizations. This was the question that motivated the development of the present dissertation.

Considering a foodstuff (in this case, a drink: artisan cachaça) as the main focus of attention, the written composition followed the Microhistory proposals, a field that allows interdisciplinary studies of everyday practices, such as eating habits, as main objects of cultural and historical studies. For the prominence gained in Historiography, the History of Food is regarded as a unique and institutionalized field, in which the present dissertation intends to frame.

Based on the initial question, we considered cities that are intrinsically related with the production and consumption of artisan cachaça. Cities, which the study of cachaça reveals society, everyday life and economic development. Morretes is one of them. Situated in the Brazilian state of Paraná, the town starts its artisan cachaça production in the 18th century. Nowadays, its cachaça is one of the most expressive tourism attractions, besides its local delicacies and natural beauties.

The present dissertation is about Morretes' artisan cachaça (known as *morretiana*), pondering how some historical and cultural values were attributed to the drink; values that intend to represent and institute artisan cachaça as a cultural heritage of the urban present. In order to conduct our reflections, we first interpreted some contemporary representations attributed to *morretiana*. We also observed its historicity and discussed the transformations in the town and in the production and commercialization of the drink along the years. Finally, we analyzed how the production and consumption of artisan cachaça in Morretes is represented nowadays. To develop our analysis, we studied bibliographical and documental sources, as well as publicity and newspaper documents. Moreover, we based our analysis on data collected in field researches and questionnaires aimed to cachaça artisans from the town. All this information was compared and interpreted in order to produce a cultural history of the *morretiana* cachaça.

Keywords: Cultural heritage, Social memory, City.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 –Frente do fôlder publicitário do Hotel e Restaurante Nhundiaquara.....29
Figura 2 –Frente do cartão publicitário do Engenho Novo.....34
Figura 3 –Rótulo da cachaça artesanal do Engenho da Serra.....35
Figura 4 –Fôlder publicitário da cachaça artesanal Porto Morretes.....36
Figura 5 –Fôlder publicitário da cachaça artesanal Ouro de Morretes.....36
Figura 6 –Foto da parte frontal do Engenho Diquinho Leal.....37
Figura 7 –Detalhe da feira permanente de artesanato do centro da cidade de Morretes.....39
Figura 8 –Detalhe da feira permanente de artesanato do centro da cidade de Morretes.....40
Figura 9 –Detalhe da feira permanente de artesanato do centro da cidade de Morretes.....40
Figura 10 –Escravos trabalhando na moagem de cana-de-açúcar. Hercules Florence, s.n.t.....48
Figura 11 –Localização do município de Morretes e suas fronteiras.....54
Figura 12 –Restaurante Nhundiaquara.....70
Figura 13 –Oferta de cachaças locais no Restaurante Nhundiaquara.....70
Figura 14 –O Restaurante Madalozo, inaugurado em 1978.....70
Figura 15 –Oferta de cachaças e outros produtos locais, no Restaurante Casarão.....71
Figura 16 –*Outdoor* localizado no Km 54 da BR 277, que liga Curitiba ao litoral paranaense.....74
Figura 17 –Box sobre comida regional – Morretes/PR. *Guia Quatro Rodas* (1999).....81
Figura 18 –Ruas e estradas do município de Morretes.....89
Figura 19 – Estrada do América.....90
Figura 20 –Placa de sinalização indicando os engenhos de cachaça da Estrada do América.....90
Figura 21 – Estrada do Anhaia.....91
Figura 22 –Alambiques de destilação em cobre (Dom Henrique).....93
Figura 23 –Roda d'água do Engenho da Serra.....95
Figura 24 –Roda d'água do Engenho do Diquinho.....98

LISTA DE QUADROS

Quadro 1-Resumo das características dos engenhos.....99

LISTA DE ANEXOS

ANEXO A -Lei n. 24/2004.....122
ANEXO B -Instrução Normativa N. 13.....127
ANEXO C -Levantamento de produção de cachaça no Município de Morretes.....135

LISTA DE APÊNDICES

APÊNDICE A -Roteiro de questionário aplicado aos produtores de cachaça artesanal de alambique da cidade de Morretes/PR.....136

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....12
1 A MORRETIANA NA CONTEMPORANEIDADE.....22
1.1 As representações contemporâneas da morretiana.....26
2 DO PASSADO AO PRESENTE: A MORRETIANA E A CIDADE DE MORRETES/PR.....47
2.1 Um pouco da história da cachaça.....47
2.1.1 No Brasil.....47
2.1.2 Em Morretes/PR.....54
2.2 As transformações da cidade de Morretes e o potencial turístico de sua gastronomia.....65
3 OS ESPAÇOS E OS SUJEITOS DA MORRETIANA.....85
3.1 Relatos da pesquisa de campo.....86
3.2 Descrição dos engenhos.....92
3.2.1 Alambique Dom Henrique.....92
3.2.2 Engenho da Serra.....94
3.2.3 Engenho São Pedro.....95
3.2.4 Agroecológica Marumbi.....96
3.2.5 Casa Poletto.....97
3.2.6 Engenho do Diquinho.....98
3.3 Os produtores de cachaça artesanal.....99
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....108
REFERÊNCIAS.....111
ANEXOS 122
APÊNDICE.....136

INTRODUÇÃO

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

O alimento, muito mais do que necessidade biológica, é uma temática que pode ser utilizada nas ciências humanas como revelador de diversos aspectos de uma época, de uma região, de uma sociedade. Conforme Raul Lody: "o valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido como um ato primordial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas"[1]. Visto a importância da alimentação nos estudos, esse tema vem ganhando cada vez mais espaço, voz e visibilidade na historiografia e nos estudos culturais.

Tomando a alimentação como elemento sociocultural, podemos pensar em um conjunto de substâncias que um indivíduo ou grupo costuma ingerir, muito além do que apenas para sua sobrevivência. Entre os aspectos relacionados à alimentação, podemos pensar em alguns exemplos como: a sua produção, os modos e períodos de consumo, as técnicas de aprovisionamento, quem consome, porque se consome, entre muitos outros. Podemos considerá-la como "um sistema simbólico no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza"[2]. Os alimentos podem nos ajudar a compreender as sociedades das quais eles emergem e nas quais eles ganham sentido.

O tema da alimentação torna-se cada vez mais atraente aos estudos científicos nas últimas décadas, articulando diálogos multi, inter e transdisciplinares. No Brasil é possível encontrar escritos referentes a diversos gêneros alimentícios,

---

[1] LODY, R. Comer é pertencer. *In*: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Orgs.). **Gastronomia**: cortes e recortes. São Paulo: Senac, P. 144-155, 2007. p. 144. v. 1.
[2] MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p. 25, 2004.

principalmente sobre os que têm grande importância na cultura nacional, constantemente presentes na mesa do brasileiro.

A cachaça configura-se como um desses produtos, estando fortemente presente nas representações do país. É interessante observarmos alguns dados atualizados sobre a indústria e o comércio da cachaça: existem hoje cerca de 40.000 produtores no Brasil, dos quais 98% configuram-se como pequenos ou microempresários; aproximadamente 600 mil empregos diretos e indiretos são gerados pela indústria da cachaça; a média de consumo de cachaça por habitante no Brasil é de 11,5 litros por ano; sua cadeia produtiva gera um movimento anual de 7 bilhões de reais; existem cerca de 4.000 marcas registradas no mercado brasileiro; aproximadamente 1% da produção é exportada; 70% da produção brasileira é de cachaça de coluna ou industrial e 30% de cachaça de alambique; o mercado informal ainda existe em algumas regiões, levando-o em consideração,nossa produção seria elevada para algo em torno de 2 bilhões de litros/ano; é o 3º destilado mais consumido no mundo[3].

Algumas cidades possuem uma relação intrínseca com a produção e o consumo da bebida, logo, podemos usá-las como objeto de pesquisa nessas localidades. Morretes, situada no litoral do Paraná, é uma dessas cidades que nos revela uma relação singular e especial com o referido produto, visto que o mesmo está estreitamente ligado à história e ao cotidiano daquela localidade. Motivada por essa discussão e pela minha identificação pessoal com o litoral paranaense, onde residi por algum tempo, tomei a decisão de escolher a cachaça artesanal produzida nessa cidade como tema da pesquisa. A questão culinária nessa região sempre me chamou a atenção, pois, além de ela se configurar como um dos principais chamarizes turísticos, é motivo de orgulho para os moradores.

Os primeiros alambiques da cidade eram artesanais, administrados por famílias, principalmente de imigrantes italianos chegados a partir da segunda metade do século XIX. Aos poucos, a aguardente foi se tornando parte da mesa dos moradores locais.

A partir das últimas décadas do século XX, com base em diversos tipos de fontes (orais, bibliográficas e documentais), percebemos uma expansão comercial e turística em Morretes. Um dos principais fatores para tal expansão é a valorização

---

[3] Dados do Centro Brasileiro de Referência da Cachaça (CBRC), 2012. Disponível em:<http://www.expocachaca.com.br/bh/numeros-da-cachaca.shtml>. Acesso em: 6 jul. 2013.

do setor gastronômico. Essa valorização coloca comidas e bebidas locais, como o barreado[4] e a cachaça, em evidência na cidade, passando a ser vistos como importantes patrimônios culturais e chamarizes turísticos.

O problema da pesquisa se dá no momento em que tentamos compreender o processo descrito anteriormente. Como as tentativas (públicas e privadas) de se colocar a cachaça morretiana[5] em evidência, como produto regional e patrimônio cultural a ser valorizado, estão relacionadas com as transformações urbanas ocorridas em Morretes nas ultimas décadas?

No contexto dessa problemática, objetiva-se vislumbrar alguns dos vínculos estabelecidos entre gastronomia e patrimônio cultural, tomando-se como base de estudo a cachaça morretiana e como ela vem sendo representada como traço cultural marcante da identidade local. Também, como esse produto emerge como um importante fator para geração de emprego e renda e de atração turística para a cidade. Finalmente, interpretar a trajetória histórica da cachaça artesanal de Morretes, observar e analisar como a tradição gastronômica da cidade vem sendo (re)inventada na contemporaneidade, valendo-se de discursos que serão retirados de diversos tipos de fontes, mencionadas anteriormente.

Esse tema será abordado e analisado sob os olhares e fundamentos propostos pela chamada História Cultural, que, por meados da década de 1970, questionou as explicações ditas totalizantes, passando a interpretar novos sujeitos e problemas históricos, revelando uma afeição por análises e caminhos alternativos para a investigação histórica.

A mudança nas abordagens históricas começa na década de 1930, quando as correntes positivistas e cientificistas passam a ser questionadas e contestadas a partir das publicações da revista *Les Annales d´Histoire Économique et Sociale,* que propunham uma renovação na história e sua aproximação com outras ciências humanas. As concepções propostas pelos *Annales* passam por um segundo momento de renovação na década de 1950 e, finalmente, por um terceiro a partir de 1970.

---

[4] Barreado é um prato típico do litoral paranaense, comumente encontrado nos restaurantes da região. Consiste em uma carne cozida e desfiada, temperada com cominho e outras especiarias, acompanhada de farinha de mandioca, banana e cachaça. (Nota da autora)

[5] “Morretiana” ou “morreteana” são os apelidos pelos quais a cachaça artesanal de Morretes é conhecida na região. O termo se tornou tão conhecido que está incluso em vários dicionários (como no Aurélio, por exemplo), como sinônimo de cachaça artesanal. (Nota da autora)

É a partir desse último momento, com os novos debates interdisciplinares associados à história, que surgiram novos domínios, abordagens e objetos de estudos nesta disciplina (história da alimentação, dos gêneros, da vida privada e etc.). Sobre esse momento, a historiadora Sandra Jatahy Pesavento comenta que a chamada Nova História Cultural traz novas formas de se tratar a cultura: "Não mais como uma mera história do pensamento, onde estudava-se os grandes nomes de uma dada corrente ou escola. Mas, enxergar a cultura como um conjunto de significados partilhados e construídos pelos homens para explicar o mundo"[6].

Nesse contexto, um dos campos que emergiram é o da chamada Micro-história. Como o próprio nome já induz, ele pretende estabelecer uma rede de relações, articulando o micro e o global e, a partir disso, produzir novos conhecimentos históricos. Conforme Giovanni Levi cita: "o princípio unificador de toda pesquisa micro-histórica é a crença em que a observação microscópica revelará fatores previamente não observados"[7]. Assim, essa nova forma de abordagem permite o estudo das práticas mais cotidianas, como a leitura, a alimentação, o vestuário, a habitação, os esportes, as cidades, as viagens, as coleções,que se transformaram em campos férteis de investigação. Reforçando essa ideia, Carlos Ginzburg nos explicita: "uma escala reduzida, permite em muitos casos uma reconstituição do vivido impensável em outros tipos de historiografia"[8]. Seguindo essas novas propostas de abordagem teórico-metodológicas, observaremos um renascimento nos estudos da História da Alimentação, que se constitui como pilar da presente pesquisa.

É também nos anos 1970 que Michel de Certeau[9] traz à tona das discussões da História, em suas publicações, a história do cotidiano, com o título de *A invenção do cotidiano*. Uma de suas colaboradoras, Luce Giard, aborda no volume 2 o tema "cozinhar". Para Giard, o cozinhar é um saber prático da vida das pessoas. A culinária é técnica e também é arte do cotidiano, englobando a horta, a cozinha, a dispensa, a copa, até os pratos e hábitos alimentares. Como arte, essa prática está

---

[6] PESAVENTO, S. J. **História e história cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004. p. 15.
[7] LEVI, G. Sobre a micro-história. *In*: BURKE, P. (Org.). **A escrita da história**. São Paulo: Unesp, 1992. p. 139.
[8] GINZBURG, C. **A micro-história e outros ensaios**. Lisboa: Difel; Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1991. p. 178.
[9] CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano 2**: morar, cozinhar. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

ligada aos sentimentos e ao gosto, que delegam a alguns alimentos a alcunha de saborosos e, a outros, de repugnantes.

Giard também faz uma importante diferenciação entre culinária e gastronomia. Culinária é cotidiano, gastronomia é luxo. Ainda, culinária faz parte do universo feminino, como uma obrigação, passada de geração em geração. Gastronomia se tornou referência para o universo masculino, visto que se o homem escolhe cozinhar, é por prazer. Porém, ambas são consideradas formas de expressão artística e veículos identitários para as sociedades[10].

Em uma visão mais atualizada da década de 1990, encontramos os escritos de Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro, os quais concordam que a História da Alimentação já se configura como um campo institucionalizado, tanto na historiografia internacional quanto nacional, pois, segundo eles, desde a segunda metade do século XX ele vem assumindo características e personalidade próprias. Por esse campo contar com a colaboração de várias áreas em sua formação (História, Sociologia, Antropologia, Geografia, etc.), ele acaba se configurando como vasto, difuso e heterogêneo[11]. Porém, Meneses e Carneiro não tentam situar a construção institucional dos estudos, mas sim propor uma cartografia histórica que os acompanhou.

Dentro dessa perspectiva, esses historiadores dividem o tema da alimentação em cinco enfoques de estudo: biológico, econômico, social, cultural e filosófico[12]. O presente trabalho trata do âmbito cultural, já que nossa intenção não é ignorar a necessidade física da alimentação, mas apenas deslocarmos o nosso foco de atenção para outros aspectos como o seu preparo, o seu consumo, a sua historicidade, a articulação de seus sentidos, de seus valores culturais adquiridos[13].

No Brasil, segundo eles, a História da Alimentação ainda é um campo de fraca presença na produção bibliográfica nacional, mas já começa a ser detectado e visto com mais atenção por alguns pesquisadores da História e da Antropologia, principalmente[14]. Meneses e Carneiro citam como um dos autores cernes e precursores desse campo o antropólogo e folclorista Luís da Câmara Cascudo, que entre 1960 e 1980 publicou vários estudos sobre a alimentação do Brasil Colonial,

---

[10] GIARD, L. Cozinhar. *In*: CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P., *op. cit.*, p. 219.
[11] MENESES, U. T. B. de; CARNEIRO, H. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista**: história e cultura material, v. 5, n. 1, p. 9-91, 1997. p. 26.
[12] *Id. Ibid.*, p. 11.
[13] *Id. Ibid.*, p. 17.
[14] *Id. Ibid.*, p. 52.

entre eles, sobre a aguardente. Lembram ainda outros nomes que também foram importantes para esta produção escrita, como Gilberto Freyre e seus estudos sobre o Nordeste e o açúcar; Leila Mezan Algranti e os estudos sobre a vida doméstica e a vida cotidiana; e Carlos Roberto Antunes dos Santos, historiador contemporâneo que trata principalmente da alimentação no estado do Paraná[15].

Assim, para a realização da presente investigação histórico-cultural, foram utilizadas e analisadas fontes bibliográficas e documentais, bem como fontes orais em sua parte final, todas tomando a cachaça morretiana como assunto principal. Dessa forma, utilizando a abordagem do campo micro-histórico e do campo da História da Alimentação, nos foi possibilitada uma análise diferenciada sobre esse objeto central, o que permitiu a abertura de um leque de questionamentos e a possibilidade de entendermos e observarmos diversos aspectos da cidade de Morretes, bem como do litoral paranaense e sua sociedade.

A História da Alimentação considera, então, todo um conjunto de substâncias a serem ingeridas, sejam elas para sustento biológico ou para outros fins, seus sistemas de produção, consumo, técnicas e formas de aprovisionamento, de ingestão e de transformação. Sendo assim, esse domínio da história se relaciona com diversos outros campos e dimensões de estudo em determinados momentos, como à sociologia, à antropologia, à psicologia, aos estudos culturais, entre diversos outros, inclusive a campos exteriores às ciências humanas. É nesse momento que percebemos que a alimentação não deve ser pesquisada como objeto de estudos isolado, pois a riqueza de debates e conhecimentos que ela pode gerar quando observada sob diversos olhares é de imprescindível importância para novos estudos científicos.

É possível analisarmos uma extensa rede de significados sociais quando consideramos alimento como objeto de investigação cultural. Como nos atenta Carlos Roberto Antunes dos Santos, “os padrões de permanência e mudanças dos hábitos alimentares têm referências na própria dinâmica social”[16]. Assim, entendemos que o comer é um momento em que podem ser expostos os sentimentos mais íntimos de uma pessoa, é o momento em que o sujeito deixa transparecer uma rede complexa de práticas, compartilhando-as socialmente. Dessa

---

[15] *Id. Ibid.*, p. 57.
[16] SANTOS, C. R. A. O sabor do Paraná – que a festa comece: o Barreado, uma expressão artesanal da cozinha paranaense. **Sabores do Brasil**, n. 13, 2008. p. 111.

forma, entendemos que tão importante quanto pensar no que se come é pensar no quando,porque,com quem, como e quanto se come, pois tais questionamentos nos fazem problematizar inúmeras manifestações culturais de uma sociedade.

Ainda sobre a cultura da alimentação, devemos fazer uma reflexão sobre a escolha dos alimentos, que vai muito além da questão do paladar. O que é comestível em uma cultura, pode não ser para outra. Utilizando as palavras do sociólogo francês Claude Fischler, temos que:

> [...] a variedade de escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é por que tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível[17].

A cachaça artesanal de Morretes é uma dessas escolhas do presente. Escolha de quem a comercializa, de quem a produz, de quem a consome e de quem a pesquisa, fazendo com que esse produto seja, então, uma questão cultural a ser analisada.

Por fim, entendemos que a comida envolve emoção, simbolismos, significados culturais, trabalha com o íntimo, com a memória, com as identidades, com as sensibilidades e são esses, entre outros, alguns dos pontos que tentaremos entender no entorno da morretiana.

A estrutura da dissertação se organiza em três capítulos. O primeiro, denominado “A morretiana na contemporaneidade”, trata da discussão sobre as representações da morretiana que circulam na contemporaneidade urbana. Para tal, entrelaçam-se fontes diversas como bibliográficas, jornalísticas, materiais publicitários e fotos do local. Nesse momento, discorrem-se alguns conceitos ligados a essas representações (como o artesanal, o típico, o regional, etc.), às tentativas de projetá-la como um patrimônio cultural. Ainda, complementando essas discussões, tentaremos observar alguns impasses da contemporaneidade que colocam os processos artesanais em jogo de adaptação frente à industrialização e às exigências sanitárias e técnicas presentes na legislação nacional atual, procurando entender o aparente antagonismo entre o caráter artesanal e industrial que envolve a produção contemporânea da morretiana.

---

[17] *apud* MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2011. p. 147.

O segundo capítulo, denominado “Do passado ao presente: a morretiana e a cidade de Morretes/PR”, apresenta, em sua primeira parte, um breve histórico da produção e consumo da cachaça no Brasil e como esse produto foi introduzido em Morretes, para então refletir sobre como se deu essa relação do produto com a cidade ao longo dos anos, até meados do século XX. A segunda parte se propõe a discutir o período de transformação comercial de Morretes ocorrido a partir da década de 1980, que acabou projetando as suas belezas naturais associadas ao setor gastronômico como patrimônios e bens turísticos e fizeram Morretes ser um ponto de parada quase que obrigatório para quem percorre o caminho entre a capital Curitiba e o litoral paranaense, focando em como a morretiana se fez presente nesse processo. Para tal, são analisadas as políticas públicas e privadas empreendidas nos processos de turistificação da cidade e no seu renascimento comercial. Também procuramos entender a recente emergência da discussão teórica sobre o uso dos alimentos (e de outros itens considerados patrimônios culturais regionais) como atrativos turísticos e fomentadores do comércio e da economia de algumas cidades. Ainda, sobre como algumas cidades precisam reconfigurar a sua paisagem em vista de seus objetivos turísticos.

É necessário observarmos também a influência e a importância da história local nesta parte, ao momento em que entendemos que a cidade litorânea de Morretes não é só o cenário da pesquisa, mas também objeto dela. Suas estruturas econômicas, sociais e institucionais, bem como seu cotidiano, são alguns dos pontos a serem discutidos ao longo dos capítulos que se apresentarão a seguir. Observando uma relação entre a cachaça artesanal e a localidade de Morretes, os focos de atenção passam a ser o alimento e a cidade entrelaçados. Como Luís Reznik bem nos esclarece:

> A escrita da história local costura ambientes intelectuais, ações políticas, processos econômicos que envolvem comunidades regionais, nacionais e globais. Sendo assim, o exercício historiográfico incide na descrição dos mecanismos de apropriação – adaptação, resposta e criação – às normas que ultrapassam as comunidades locais[18].

Por fim, o terceiro capítulo, de nome “Os lugares e os sujeitos da morretiana”, foi dedicado à inclusão e análise de dados qualitativos colhidos por meio de

[18] REZNIK, L. **Qual o lugar da história local**? Projeto “História de São Gonçalo: memória e identidade”. Rio de Janeiro: UERJ, 2000. p. 3. Disponível em:<www.historialocal.com.br>. Acesso em: 19 jul. 2012.

pesquisas de campo e de questionários aplicados aos produtores de cachaça artesanal instalados em Morretes[19]. Dados esses que foram cruzados com o restante das informações adquiridas ao longo da pesquisa e que trazem informações complementares que auxiliaram na parte conclusiva da produção escrita. Dessa forma, o objetivo dessa discussão procura entender quais são os significados e os sentidos produzidos pela morretiana na cidade na qual ela ganha significação de patrimônio cultural e nas pessoas a que ela se relaciona diretamente.

A abordagem qualitativa de pesquisa começa a aparecer nos cenários de estudo por volta do início do século XX, quando os cientistas sociais começaram a questionar os métodos de investigação de perspectiva positivista, principalmente no tocante aos estudos dos fenômenos humanos e sociais. Assim, buscava-se uma valorização de dados considerados qualitativos e subjetivos, que pudessem superar a supremacia ou refinar os dados quantitativos.

Segundo os norte-americanos Noman Denzin e Yvonna Lincoln, as práticas interpretativas das pesquisas qualitativas dão visibilidade ao mundo, transformam-no em uma série de representações e significações realizadas pelos próprios sujeitos da ação. Assim, uma abordagem interpretativa do mundo circundante faz com que os pesquisadores se situem nos cenários vivos de seus estudos, tentando entender, ou interpretar, os fenômenos em termos dos significados que as pessoas a eles conferem[20]:

> A pesquisa qualitativa envolve o estudo do uso e a coleta de uma variedade de matérias empíricas – estudo de caso; experiência pessoal; introspecção; história de vida; entrevista; artefatos; textos e produção culturais; textos observacionais, históricos, interativos e visuais [...]. Entende-se, contudo, que cada prática garante uma visibilidade diferente ao mundo. Logo, geralmente existe um compromisso no sentido do emprego de mais de uma prática interpretativa em qualquer estudo[21].

Seguindo tais recomendações quanto ao uso de diversas práticas de investigação, a pesquisa recorre em seus dois primeiros capítulos aos recursos escritos e visuais (fotos, bibliografias, fontes documentais, etc.). Já o terceiro dedica-se à análise e inclusão de dados produzidos de observações feitas em visitas de

---

[19] A investigação foi previamente analisada e aprovada pelo Comitê de Ética na Pesquisa da Universidade da Região de Joinville (Univille).
[20] DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. (Orgs.). **O planejamento da pesquisa qualitativa**: teorias e abordagens. Porto Alegre: Artmed, 2006, *passim*.
[21] *Id. Ibid.*, p. 17.

campo e entrevistas por meio de questionário, momento em que a pesquisa se identifica também com alguns métodos etnográficos.

Por fim, percebe-se que a construção do projeto de pesquisa foi possibilitada a partir do uso de fontes e métodos de diferentes origens e tipos, tendo caráter interdisciplinar. Com as informações, autores e obras descritos, e com outras que se farão presentes durante o processo de pesquisa, buscamos suporte suficiente para a elaboração da pesquisa, procurando o alcance de conclusões satisfatórias.

Foi pensando nas relações entre patrimônio cultural, a morretiana e a sua cidade que a produção escrita de desenvolveu. Não observaremos apenas uma bebida engarrafada, mas sim os processos que envolvem sua produção, comercialização e consumo, em conjunto com as transformações da cidade e da sociedade.

1 A MORRETIANA NA CONTEMPORANEIDADE

O presente capítulo objetiva analisar as representações da cachaça morretiana, procurando interpretar alguns dos sentidos e intenções que a sustentam. Nossa problemática é vislumbrar como a cachaça morretiana foi sendo atrelada à ideia de patrimônio cultural por meio de algumas dessas representações. Para tanto, em seu primeiro momento, a investigação nos remete ao presente, quando procuramos entender o jogo representacional que envolve a morretiana, a mídia e a sociedade. Também trataremos da tensão cultural-comercial que engloba os conceitos do artesanal e do industrial.

Esta primeira parte se propõe a expor algumas das representações empreendidas sobre a cachaça artesanal de Morretes na última década. Esse momento de investigação está ligado diretamente à justificativa da pesquisa, afinal, um dos pontos decisivos para esta escolha foi a exposição intensificada desse produto em peças publicitárias e reportagens na última década.

Para tanto, recorremos à análise de algumas fontes selecionadas, descritas a seguir, procurando extrair delas quais os sentidos da morretiana na contemporaneidade morretense e paranaense, nos discursos empreendidos sobre ela.

Diversas representações sobre o nosso objeto de pesquisa se mostram nessas fontes, quais sejam: fôlderes e cartões publicitários de restaurantes e de engenhos locais, rótulos das cachaças, folhetos turísticos, fotos da cidade e de estabelecimentos que comercializam a morretiana e artigos de mídia impressa e digital publicados em jornais (*Gazeta do Povo*[22] e *Paraná Online*[23]). Veremos que os sentidos encontrados nessas fontes são variados, dependendo do tipo de publicação e para qual público elas são direcionadas.

Essas representações remetem a uma diversidade de sistemas simbólicos construídos sobre a morretiana e sobre a sociedade na qual ela ganha visibilidade. Nosso objetivo neste momento é interpretar alguns desses sentidos e quais as suas convergências em torno da ideia de patrimônio.

---

[22] A *Gazeta do Povo* é um jornal de circulação diária, sediado em Curitiba, capital do estado do Paraná. Foi fundado em 3 de fevereiro de 1919 e é considerado o jornal de maior circulação e o mais antigo do estado.

[23] Portal de notícias *online* do Grupo Paranaense de Comunicação (GRPCOM).

É na tentativa de entender como alguns códigos e mensagens textuais e visuais concorrem nas representações da cachaça no contexto contemporâneo da cidade de Morretes que iniciamos com as discussões sobre as representações sociais, na dimensão da História Cultural, a partir das contribuições de dois historiadores: Michel de Certeau e Roger Chartier. Ainda, contamos com a colaboração dos escritos de Tomaz Tadeu da Silva, de maneira a refletir como as representações da morretiana estão imbricadas na contemporaneidade.

As representações podem ser entendidas como imagens e conceitos que são socialmente criados para fazerem referência a algo que é pertinente a uma sociedade.Os indivíduos, em suas relações interpessoais, acabam por criar ideias, conceitos, explicações e/ou afirmações sobre diversas coisas: acontecimentos, produtos, personagens, etc. Assim, entendemos que o jogo representacional é um fenômeno social, pois as representações são tanto produzidas quanto usufruídas pelos sujeitos, em suas convivências e compartilhamentos coletivos. Para visualizarmos melhor tal proposta, encontramos apoio em pensadores da Nova História Cultural.

A produção de conceitos que consideram ou não algo como um patrimônio cultural fazem parte do fenômeno descrito anteriormente. Os indivíduos de uma sociedade têm a capacidade de criarem noções e teorias sobre inúmeras situações quando interagem entre si e com o seu meio. Uma dessas situações acontece no momento em que um item passa a ganhar visibilidade coletivamente (às vezes por seu histórico, ou pela influência que exerce naquela comunidade, ou por outros motivos), podendo ser tomado como um patrimônio. Essas noções e teorias serão posteriormente absorvidas e apropriadas diferentemente por cada um dos indivíduos (devemos nos atentar para o fato de que as representações sociais produzem diversos significados, mas cada receptor os traduzirá de sua forma particular).

Michel de Certeau dedicou-se, a partir dos anos 1970, a estudar as práticas sociais cotidianas. Em *A invenção do cotidiano*[24], um dos pontos mais interessantes abordados é sobre como o homem comum, produtor e usuário das práticas cotidianas, acaba fugindo à premissa de que ele possui um lugar e um papel definido em uma cultura de consumo. Esse “homem ordinário” inventa o cotidiano com inúmeras maneiras de “caça não autorizada”, escapando silenciosamente a

[24] CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**: 1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.

essa conformação. Isso se deve ao que Certeau chama de “artes de fazer”, “astúcias sutis” e “táticas de resistência”, que possuem a capacidade de alterar os sentidos dos objetos e dos códigos, estabelecendo (re)apropriações dos espaços e dos usos ao jeito de cada um. Para ele, as multidões anônimas criam liberdades de caminho que fogem às imposições de produtos das políticas culturais[25].

É na tentativa de entender as regras e o desenvolvimento das “artes de fazer” que Certeau analisa as representações que as cercam. Essas representações, sejam elas linguísticas ou iconográficas, tentam tornar uma ideia ou uma prática social em algo crível, transformar o invisível em visível, o abstrato em algo quase que palpável. O produtor dessas representações pode tentar impor intenções específicas, particulares ou de um grupo, quando as coloca em circulação. Porém, como vimos, elas acabam ganhando sentidos diversos e imprevisíveis quando recebidas e apropriadas pelos sujeitos de uma sociedade[26].

Concordando com a ideia de que as representações estão relacionadas às práticas sociais, devemos lembrar das colaborações trazidas por Roger Chartier. Para ele, as representações são construções sociais da realidade. Os sujeitos, ao construírem uma representação, fundamentam suas visões a partir de seus interesses e/ou de seu grupo. Como ele define, representar é: “fazer conhecer as coisas mediante ‘pela pintura de um objeto’, ‘pelas palavras e gestos’, ‘por algumas figuras, por marcas’ – como os enigmas, os emblemas, as fábulas, as alegorias”[27].

Para ele, o objeto da História Cultural é “identificar o modo como em diferentes lugares e momentos uma realidade social é construída, pensada, dada a ler”[28]. Suas ideias vão ao encontro da reestruturação da história proposta por *Annales*, pois para ele um historiador não poderá entender uma prática em sua totalidade, traduzir a sua realidade, mas pode investigar a construção e as intenções de suas representações[29].

Dessa forma, seguindo os direcionamentos propostos por Chartier e por Certeau, a questão aqui não é dicotomizar[30], discutir o que é e o que não é verdade em uma dada representação escrita e imagética, seja para os produtores ou para os

---

[25] *Id. Ibid.*, *passim*.
[26] *Id. Ibid.*
[27] CHARTIER, R. **A beira da falésia**: a história entre incertezas e inquietudes. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2002. p. 165.
[28] CHARTIER, R. Por uma sociologia das práticas culturais. *In*: _____.**A história cultural**: entre práticas e representações. São Paulo: Difel, 1990. p.16.
[29] *Id. Ibid.*, p. 13,*et. seq*.
[30] CHARTIER, R. História intelectual e história das mentalidades. *In*: _____.**A história**...*op. cit*. p.63.

receptores dessas representações da morretiana em Morretes, mas entender a dinâmica presente neste processo: quais os novos sentidos que a cachaça adquire em nossa contemporaneidade e porque.

Pensando sobre questões que envolvem a contemporaneidade, aqui é válido atentarmos para os escritos de Tomaz Tadeu da Silva, que também teoriza as representações sociais frente ao nosso momento de globalização. Para ele, as representações estão ligadas à construção de identidades, a como nos localizamos e nos visualizamos como sujeitos em uma sociedade:

> A representação inclui as práticas de significação e os sistemas simbólicos por meio dos quais os significados são produzidos, posicionando-nos como sujeitos. É por meio dos significados produzidos pelas representações que damos sentido à nossa experiência e àquilo que somos[31].

Segundo Silva, estaríamos vivendo uma crise de identidade, devido à constante homogeneização de culturas, que convergem em um sentido global e ao mesmo tempo se distanciam do seu caráter local. Sendo assim, para ele a globalização seria um agente potencializador da crise das identidades[32]. Porém, isso não é uma regra e, em alguns casos, as identidades e culturas locais podem se beneficiar da globalização para emergirem como diferenciais e se fortalecerem. Como o próprio autor diz sobre o fenômeno da globalização, “de forma alternativa, (a homogeneidade cultural) pode levar a uma resistência que pode fortalecer e reafirmar algumas identidades nacionais e locais ou levar ao surgimento de novas posições de identidade”[33].

É a diferença das sociedades e das identidades sendo usadas como ferramentas para a valorização de determinadas culturas: “A diferença pode ser negativa e promove a exclusão, bem como pode ser celebrada como fonte de diversidade”[34]. Podemos visualizar claramente essa situação quando pensamos em Morretes, que poderia se deixar definhar frente às grandes cidades globalizadas, ou usar seus produtos e modos de fazer regionais diferenciados como chamarizes turísticos. Obviamente estamos tratando aqui dessa última situação descrita. Ainda,

---

[31] SILVA, T. T. da. **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais.7. ed. Petrópolis: Vozes, 2007. p. 17.
[32] *Id. Ibid*., p. 20 e 21.
[33] *Id. Ibid*., p. 21.
[34] *Id. Ibid*., p. 50.

é importante ressaltar que Silva considera a identidade e a diferença como criações sociais, culturais e linguísticas[35].

Se as palavras e os discursos é que dão sentido às representações e as fazem sobreviver ao tempo, é para esse fator que daremos atenção a partir de agora. Como dito anteriormente, perceberemos que os discursos empreendidos sobre a cachaça artesanal de Morretes convergem em diversos momentos, principalmente quando se trata do uso de termos que tentam caracterizar e legitimar a bebida como produto integrante da história e da cultura da cidade ou, ainda, como um patrimônio. São essas caracterizações que fazem os diferenciais da cidade e de seus produtos emergirem. Alguns desses termos e suas derivações usados nas representações da morretiana nesta última década são: regional, tradicional, típica, legítima, genuína, artesanal, entre outros. Essas representações circulam por meio de fôlderes, reportagens e de outros materiais publicitários e jornalísticos coletados. É a partir disso que procuraremos entender as intencionalidades e os sentidos de alguns termos, como eles se correlacionam e, por vezes, se complementam. Também refletir como, a partir deles, se pode vislumbrar a dimensão e os esforços em “patrimonializar” a morretiana.

1.1 As representações contemporâneas da morretiana

Neste tópico a análise irá se pautar predominantemente em termos que ganham destaque nas representações da morretiana. Para tal, coletamos fontes de diversas naturezas (jornalísticas, publicitárias, entre outras), já citadas anteriormente. À medida que discutiremos esses termos, iremos dialogar com autores que tomam como objeto de suas discussões o alimento e suas representações.

Começaremos com o termo “regional”. Pensando que os produtos alimentares regionais são preparados de acordo com as técnicas, hábitos e estilo de vida da população de uma localidade[36] e dos ingredientes de que ela dispõe (devido às suas

---

[35] *Id. Ibid.*, p. 76.
[36] BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. *In*: ORTIZ, R. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.

condições climáticas, solo, entre outros fatores), podemos entender que eles são elos entre o homem e seu meio. Sendo assim, as cozinhas regionais estão carregadas de cultura e de sociabilidade desde o momento do preparo até a ingestão, acionando memórias e identidades.

Em tempos de globalização, o resgate e a valorização das cozinhas regionais é algo cada vez mais constante. A culinária local é aquela que agrega práticas, saberes e sabores próprios de uma determinada localidade ou, ainda, é entendida como o: "[...] conjunto de saberes-fazeres que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal"[37].

É diante da constante homogeneização dos saberes, fazeres e sabores[38], fenômeno consequente da crescente industrialização e globalização mundial, que as cozinhas regionais ganham voz. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari nos descrevem que "a redescoberta da cozinha regional e das tradições gastronômicas locais se deu paralelamente à negação de seus direitos pela indústria alimentar"[39]. A ameaça à autenticidade e ao desaparecimento dos pratos regionais fez com que eles fossem valorizados[40], fato benéfico para alguns estabelecimentos gastronômicos e cidades que se aproveitaram desse diferencial para alavancarem suas economias por meio do turismo (discussão que se apresentará com mais profundidade no capítulo 2 desta dissertação). É dentro desse contexto de "emergência das cozinhas regionais"[41] que entendemos um dos porquês da valorização da morretiana nas representações contemporâneas.

Temos como exemplo desse processo um texto jornalístico intitulado "Cachaça de Morretes terá certificado regional", em que relata-se sobre a criação de um certificado que busca a constante melhoria da qualidade da produção da morretiana e sua consolidação no mercado. Segue um trecho da reportagem:

---

[37] GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Revista Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abr. 2009. p. 17.

[38] Fenômeno que Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari chamam de "Mc'Donaldização" dos costumes. FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998. p. 841-862.

[39] FLANDRIN; MONTANARI,*op. cit.*, p. 868.

[40] GIMENES, M. H. S. G.; BAHL, M.; NITSCHE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. *In*: ENCONTRO DE GEÓGRAFOS DA AMÉRICA LATINA – EGAL, 13., San Jose: 2011. p. 2.

[41] FLANDRIN; MONTANARI, *op. cit.*, p. 806, *et. seq*.

> [...] A iniciativa faz parte do Programa Universidade Sem Fronteiras, da Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, cujo objetivo é beneficiar os produtores com indicação geográfica dos produtos da região, garantindo sua qualidade e características regionais[42].

Percebemos no trecho da reportagem que a noção de qualidade atribuída ao produto está associada à manutenção de suas características regionais. A preocupação com tais fatores se faz clara no momento em que se sugere a criação de uma indicação geográfica[43] para o produto, contando com a colaboração de pesquisadores de vários setores e órgãos paranaenses. Vale ressaltar que tal medida ainda não foi concretizada, mas exprime algumas intenções direcionadas à valorização e diferenciação das características da morretiana, o que pode facilitar o entendimento dela como um patrimônio.

Outro termo que se faz necessário destacar nessa análise é o "tradicional". Além dos adjetivos que fazem com que a cachaça ganhe um *status* nacional e até internacional, buscando reconhecimento pelos seus diferenciais qualitativos e regionais, encontramos outras denominações comuns empregadas a esse produto, que são as que o reconhecem como um item ligado à tradição e história brasileiras. Porém, se pensarmos na atualidade, essas iguarias tradicionais estão em constante processo de adaptação e readaptação, de permanências e rupturas, envolvendo o passado e o presente.

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

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

---

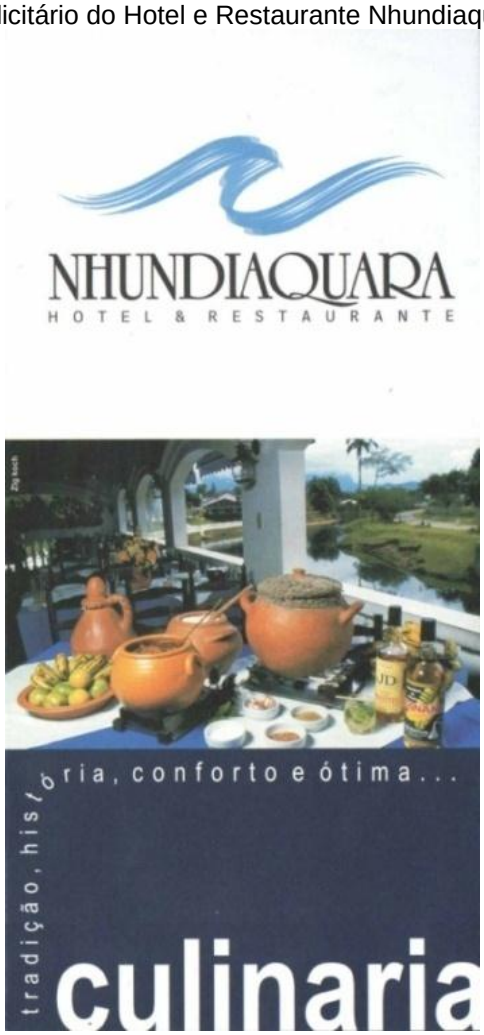
[42] CACHAÇA de Morretes terá certificado regional. **Correio do Litoral**, Guaratuba, 13 mai. 2010. Disponível em:<http://www.correiodolitoral.com/component/content/article/95-edicao-impressa/edicao-39/2455-cachaca-de-morretes-tera-certificado-regional>. Acesso em: 30 mar. 2012.

[43] O registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de distingui-los em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (*know-how* ou *savoir-faire*). O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) é a instituição que concede o registro e emite o certificado. Disponível em:<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>. Acesso em: 30 mar. 2012.

> É impossível pensar em Morretes sem lembrar da famosa cachaça. Pudera: a tradição vem de séculos e virou até verbete do Dicionário Aurélio, onde a palavra morretiana é sinônimo para a bebida. Em 1733, um dos primeiros colonizadores da cidade, João de Almeida, já produzia cachaça às margens do Rio Nhundiaquara [...][44].

Novamente, encontramos a palavra “tradição” associada à “história”, como se a primeira fosse um elo entre o passado e o presente no fôlder que será apresentado a seguir (Figura 1). Por ser o fôlder de um estabelecimento gastronômico localizado no centro de Morretes, o barreado é o produto principal em destaque, porém, apresentada como acompanhamento, a cachaça artesanal marca presença na foto.

Figura 1– Frente do fôlder publicitário do Hotel e Restaurante Nhundiaquara.



Fonte: acervo da autora (2012).

[44] A VELHA Tradição Morretiana. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 4 mar. 2011. Disponível em:<www.gazetadopovo.com.br/vidaecidadania/verao/conteudo.phtml?id=1102677>. Acesso em: 11 abr. 2012.

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

> [...] vem do latim: *traditio*. O verbo é *tradire*, e significa precipuamente entregar, designa o ato de passar algo para outra pessoa, ou passar de uma geração a outra geração. Em segundo lugar, os dicionaristas referem a relação do verbo *tradire* com o conhecimento oral e escrito. Isso quer dizer que, através da tradição, algo é dito e o dito é entregue de geração a geração[45].

E ainda, para o mesmo autor, em um conceito teoricizado temos que:

> A tradição pode [...] ser compreendida como o conjunto de valores dentro dos quais estamos estabelecidos; não se trata apenas das formas de conhecimento ou das opiniões que temos, mas também da totalidade do comportamento humano, que só se deixa elucidar a partir do conjunto de valores constitutivos de uma determinada sociedade[46].

Tomando como base esses conceitos, podemos entender que a tradição está sujeita a uma dinâmica de transformações constantes, isso porque elas se desenvolvem e se manifestam dentro das sociedades, que por sua vez também estão em constante processo de transformação. Não podemos dissociar os acontecimentos e consequências de uma em outra.

Podemos entender, em uma definição mais ampla, que a tradição se configura como um conjunto de sistemas simbólicos que são passados pelas gerações. Nesse contexto, segundo a definição de Anthony Giddens, temos que:

> [...] é uma orientação para o passado, de tal forma que o passado tem uma pesada influência ou, mais precisamente, é constituído para ter uma pesada influência sobre o presente [...] também diz respeito ao futuro, pois as práticas estabelecidas são utilizadas como uma maneira de se organizar o tempo futuro[47].

Sendo assim, entendemos que a tradição não é o passado cristalizado, mas permanências do passado contidas no presente. Permanências essas que também se reportam e se traduzem em expectativas para o futuro. Se não podemos separar o passado do presente, não podemos deixar de pensar nas constantes transformações que esse presente impõe sobre as tradições. Na ideia de Giddens, as tradições são próprias da modernidade e pós-modernidade, pois, anteriormente a

---

[45] BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. *In*: BORNHEIM, G. A. *et al*. **Tradição/contradição**. 2. ed. Rio de Janeiro:Jorge Zahar; Funarte,1997. p. 18.
[46] *Id. Ibid*., p. 20.
[47] GIDDENS, A. A vida em sociedade pós-industrial. *In*: BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. **A modernidade reflexiva**. São Paulo: Unesp, 1997. p. 80.

esses períodos, a tradição não era posta em questão, já que ela era processo natural, estando em toda parte[48].

Sendo assim, a tradição não se apresenta como uma ruptura entre “os dias de hoje” e “os de antigamente”, mas como uma continuidade entre esses tempos. Continuidade essa que pode se dar de várias formas: por meio da oralidade, de um registro visual, da escrita de documentos, etc. Como exemplo, citamos a Lei n. 24, sancionada em 2004 pela Câmara Municipal de Morretes, que nada mais é do que uma tentativa de se preservar por escrito as formas de fazer a cachaça artesanal regional para que as gerações futuras possam manter a tradição, mesmo que aconteçam adaptações às exigências de cada tempo (tal lei será melhor descrita à frente). Assim, pensamos nas medidas sanitárias que devem ser cumpridas, ou nos materiais e tecnologias que devem ser usados hoje no fabrico da cachaça e de tantos outros produtos considerados tradicionais. São exigências e adaptações da vida contemporânea, mas que não necessariamente comprometem a sua tradição gustativa e o seu caráter regional.

A partir dessas primeiras reflexões, vamos entendendo como o regional e o tradicional, entre outros termos que ainda analisaremos, ganham espaço de manifestação em um aspecto global. Ainda, como em contrapartida o global afeta essas e outras estruturas. Vivemos um momento em que há a tendência de patrimonialização das tradições, como em um impulso de salvarmos algumas estruturas que estariam fadadas ao esquecimento e desaparecimento frente à globalização. Trabalharemos essa questão com mais atenção no capítulo a seguir.

Neste momento também devemos nos atentar para o termo “invenção das tradições”, utilizado por Eric Hobsbawn. Segundo esse historiador, a invenção das tradições ocorre da seguinte maneira:

> Quando uma transformação rápida da sociedade debilita ou destrói os padrões sociais para os quais as “velhas tradições” foram feitas, produzindo novos padrões com os quais essas tradições são incompatíveis; quando as velhas tradições, juntamente com seus promotores e divulgadores institucionais, dão mostras de haver perdido grande parte da capacidade de adaptação e da flexibilidade; ou quando são eliminadas de outras formas. Em suma, inventam-se tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas tanto do lado da demanda quanto do lado da oferta[49].

---

[48] *Id. Ibid.*

[49] HOBSBAWN, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. p. 12.

Dessa forma, entendemos que quando ocorrem determinadas transformações em uma prática tradicional na contemporaneidade, podemos interpretá-la como "inventada". Porém, o mesmo historiador frisa o fato de que não devemos cometer o equívoco de confundir tradições antigas que ainda se mantêm vivas com as tradições ditas inventadas: "a força e a adaptabilidade das tradições genuínas não deve ser confundida com a 'invenção de tradições'. Não é necessário recuperar nem inventar tradições quando os velhos usos ainda se conservam"[50]. Retome-se o objeto de estudo desta pesquisa sob estes olhares: quando atentamos para o histórico da produção e consumo da morretiana, entendemos que ela é concebida como uma tradição da cidade de Morretes. Porém, também entendemos que ela está sofrendo transformações em diversos aspectos: na sua produção, no seu consumo, na sua representatividade econômica e social, etc. Sendo assim, surge um questionamento: essas transformações são tão abruptas e distantes das práticas do passado que a morretiana hoje pode ser considerada uma tradição inventada? Ou seria uma tradição dita genuína e forte, que se mantém viva na atualidade, apenas passando por processos de adaptabilidade ao longo dos anos? Ou ainda, seria uma tradição reinventada, como quer Giddens, que entende que as tradições passam por mutações constantes, mas sem perder sua essência[51]? A (re)invenção aqui posta configura-se como uma continuidade das práticas, ou como uma contrariedade a esse processo? Esses são alguns dos questionamentos que a pesquisa visa responder em sua parte conclusiva.

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

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

> [...] nem sempre o prato considerado "típico", aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar de uma região é aquele de uso

[50] *Id. Ibid*., p. 16.
[51] GIDDENS, *op. cit*.

> mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas[52].

Bebida típica é a morretiana para Morretes. Alimento típico é o barreado[53]. A união dos dois forma o prato típico da região, união esta que será tratada mais adiante. Como demonstrativo da aplicação dessa representação, segue o exemplo da reportagem intitulada "Cachaça é mais um produto típico de Morretes":

> O barreado e a bala de banana[54] não são os únicos produtos típicos de Morretes, no litoral do Estado. A cidade também vem ficando famosa pela fabricação de cachaça, sendo que a atividade já é considerada um atrativo turístico. A produção anual é de 100 mil litros da bebida, preparada em um total de 15 engenhos. [...] A bebida fabricada no Engenho da Serra é feita apenas com cana produzida na cidade de Morretes. A qualidade da cana, assim como a temperatura de cada localidade, é o que diferencia a cachaça produzida em uma determinada região de outra [...][55].

Entendemos que esse conceito de bebida típica remete ao caso da cachaça artesanal de Morretes. Por intermédio das discussões e dos exemplos já apresentados, observamos que existe uma intenção em se projetar a cachaça como um produto legítimo, autêntico de Morretes, que está ligado à sua história, tradições e sociedade. É uma bebida comercializada e consumida muito mais pelo seu significado construído do que pelo seu valor nutricional.

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

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

---

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

[53] Segundo os saberes populares, a cachaça acompanha o barreado devido à sua função digestiva. O barreado, por ser um prato constituído basicamente de carne, é considerado uma refeição pesada e, dessa forma, o consumo de uma dose de cachaça logo após a ingestão do prato ajudaria na digestão. (Nota da autora)

[54] A bala de banana é outro produto típico do litoral paranaense. Sua produção é atribuída principalmente à cidade de Antonina (vizinha a Morretes). É facilmente encontrada à venda nas feiras locais, lojas de artesanato e de *souvenirs* da região. (Nota da autora)

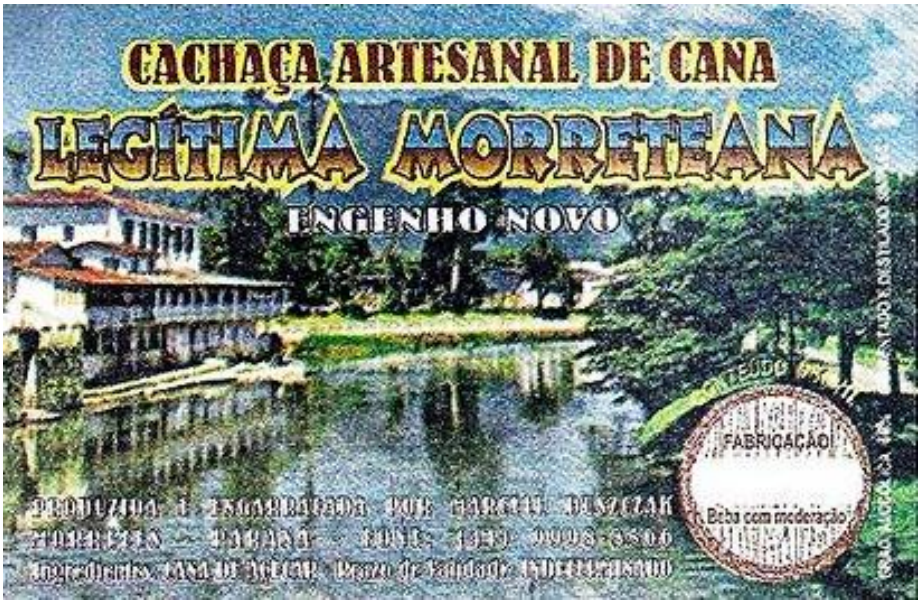
[55] CACHAÇA é mais um produto típico de Morretes. **Paraná Online**, 21 jan. 2011. Disponível em:<http://www.paranaonline.com.br/editoria/cidades/news/506456/?noticia=CACHACA+E+MAIS+UM+PRODUTO+TIPICO+DE+MORRETES>. Acesso em: 11 abr. 2012.

ligação da cachaça morretiana com a história e a tradição gustativa morretense:

> Cachaça: a legítima morretiana:
>
> A tradição de Morretes na produção da genuína cachaça brasileira rendeu fama e reconhecimento que foi parar até no dicionário. No Aurélio, o verbete morretiana é sinônimo da bebida, típica do Brasil. Não é à toa. Registros históricos comprovam que a cachaça começou a ser produzida no município no século 18[56].

Outra fonte que pode nos demonstrar o uso do termo legítimo é o cartão publicitário exposto a seguir (Figura 2).

Figura 2 –Frente do cartão publicitário do Engenho Novo.



Fonte: acervo da autora (2012).

Podemos perceber que nas representações da morretiana as comidas e bebidas remetem a significados muito além dos apenas nutricionais. Elas estão ligadas à emoção humana e aos seus sentimentos. Desde o seu preparo ao momento em que está sendo consumida à mesa, transcende o seu caráter material e se revela como uma fonte de memórias, tendo significados íntimos e únicos para cada indivíduo a que ela se relaciona.

---

[56] CACHAÇA: a legítima morretiana.**Gazeta do Povo**, Curitiba, 25 nov. 2011. Caderno Vida e Cidadania. Disponível em:<www.gazetadopovo.com.br/vidaecidadania/litoral/conteudo.phtml?id=1195867>. Acesso em: 11 abr. 2012.

Como vimos em algumas reportagens e citações ao longo da pesquisa, outro termo representativo da morretiana é o seu caráter “artesanal”.

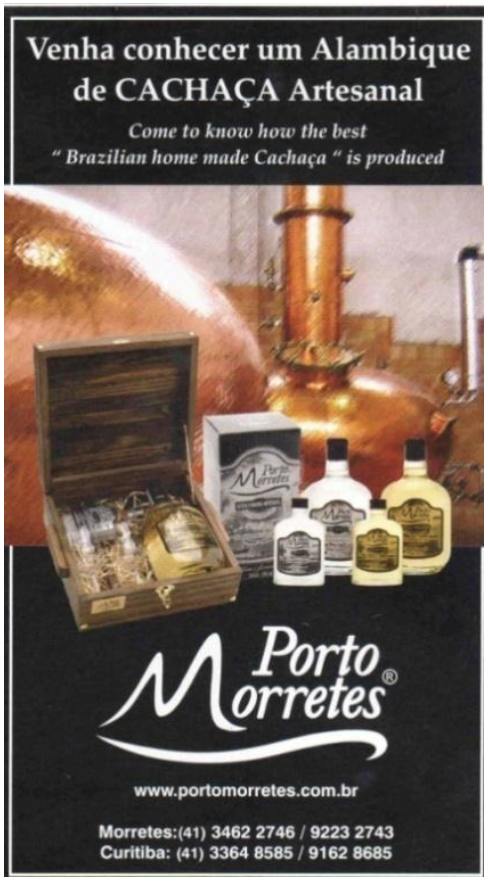
Muitas vezes, nessa valorização da culinária regional, estabelece-se uma relação de permanência “que envolve, de forma artesanal, não apenas a reprodução do prato, mas muitas vezes, a recriação do processo e das condições em que o mesmo era preparado”[57]. Em torno dessa ideia, podemos lembrar como a atribuição “artesanal” é utilizada constantemente como denominação complementar à “cachaça”. Esse adjetivo nos leva a pensar que existe uma manutenção dos modos de fazer e da escolha dos ingredientes ao longo das décadas, conferindo autenticidade e regionalidade ao produto. Nesse sentido, se estabelece a noção de que se preparar um alimento como “antigamente”, faz com que ele ganhe uma série de valorações. Para melhor visualizarmos essa situação, seguem algumas fontes ilustrativas que fazem o uso desse termo (Figuras 3, 4 e 5).

Figura 3 – Rótulo da cachaça artesanal do Engenho da Serra.

Fonte: <http://midauma.blogspot.com.br/2011/11/mais-uma-dose.html>. Acesso em: 26 jul. 2012.

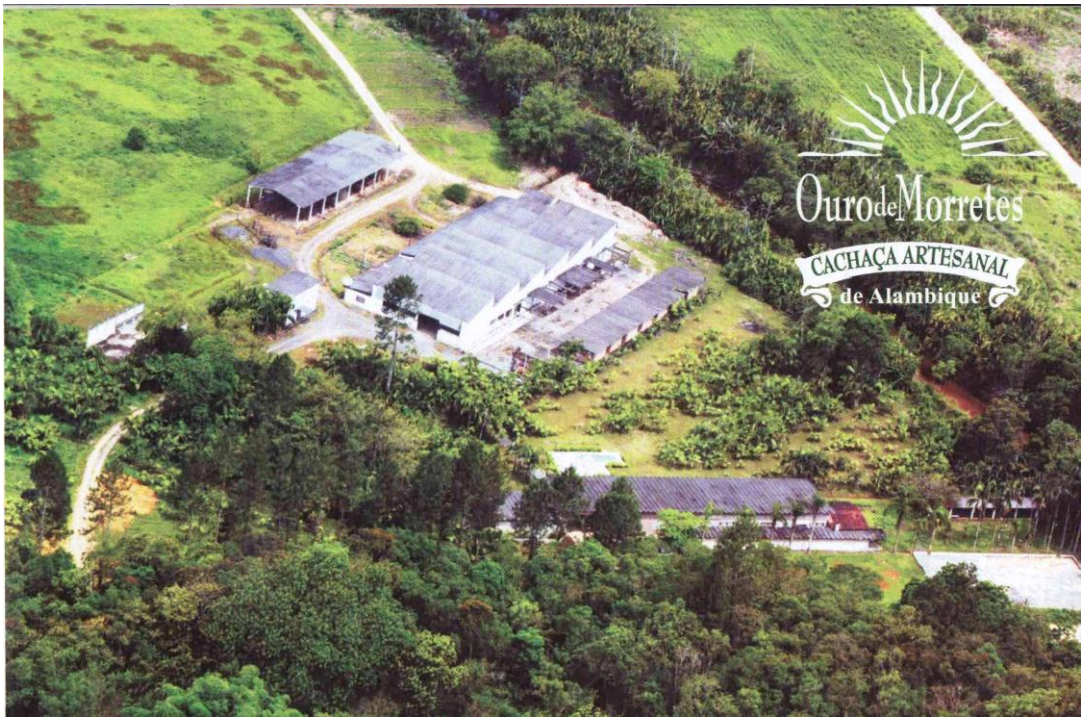
[57] SANTOS, C. R. A. O sabor do Paraná – Que a festa comece: o Barreado, uma expressão artesanal da cozinha paranaense. **Sabores do Brasil**, n. 13, p. 111-115, 2008. p. 112.

Figura 4 –Fôlder publicitário da cachaça artesanal Porto Morretes.



Fonte: acervo da autora (2012).

Figura 5 –Fôlder publicitário da cachaça artesanal Ouro de Morretes.



Fonte: acervo da autora (2012).

Interessante percebermos no fôlder da Figura 4 a frase em língua inglesa, que procura atrair o turista estrangeiro à visitação do alambique. "*Come to know how the best 'Brazilian home made Cachaça' is produced"* (venha conhecer como a melhor cachaça artesanal brasileira é produzida). Curitiba, a capital paranaense que está a poucos quilômetros de Morretes, recebe muitos turistas estrangeiros e um bom número deles acaba indo conhecer a região litorânea paranaense, devido à proximidade, à fama da exuberância de sua natureza e aos sabores exóticos que a gastronomia litorânea pode oferecer. A cachaça, tida como bebida típica nacional, é outro produto almejado por esses visitantes, que, em sua maioria, querem conhecer os produtos típicos brasileiros. Esse tipo de apelo turístico aos estrangeiros ainda é pouco explorado em Morretes, mas alguns produtores já começam a se atentar para tal fato, como pudemos vislumbrar.

Por fim, segue exposta a foto de um dos engenhos de produção artesanal de cachaça de Morretes, localizado no Km 12 da Estrada do Anhaia, que já na entrada deixa claro o seu caráter artesanal, tanto pela sua aparência rústica quanto pela pintura frontal da casa.

Figura 6 –Foto da parte frontal do Engenho Diquinho Leal.

Fonte: acervo da autora (2013).

Podemos notar que a qualificação de artesanal é também inscrita e extensiva aos lugares. O curioso é que o emprego do termo artesanal para qualificar o lugar é, até certo ponto, paradoxal, pois observarmos que mesmo os locais mais antigos e com aparência rústica (Figura 6) até as maiores e modernas indústrias fabricantes de cachaça (Figuras 4 e 5) se intitulam como produtores artesanais. Isso porque o que imprime o caráter artesanal do produto é o modo como ele é feito, os ingredientes usados e as etapas presentes nesse processo. Tentando garantir a preservação desses procedimentos, retome-se a Lei 24, sancionada em 2004 pela Câmara Municipal de Morretes (ANEXO A), que estabelece "o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça de Morretes e dá outras providências"[58].

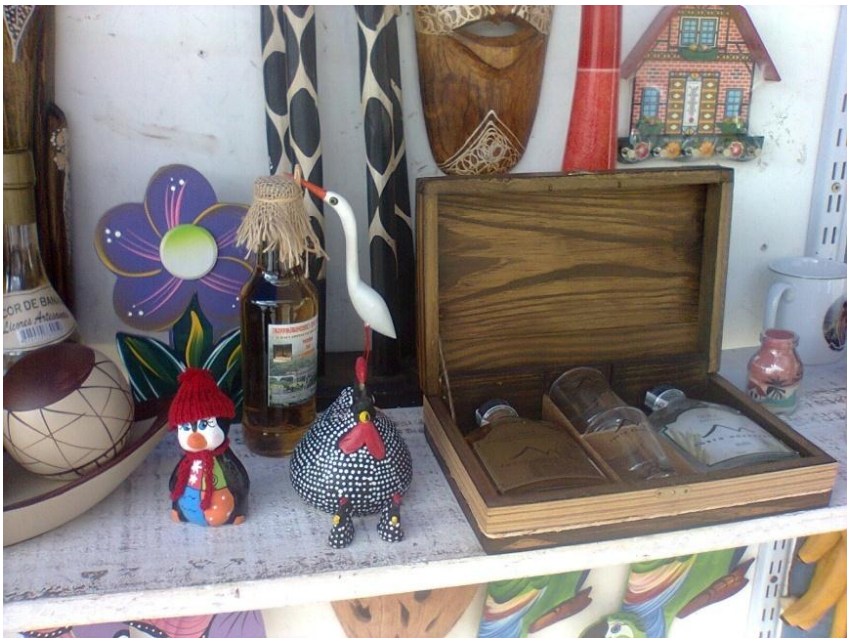
Nela, fica clara a preocupação com a normatização e padronização do uso das matérias-primas e do método de produção que conferem o caráter artesanal e regional ao produto. Ainda, mencionam-se as intenções de esforços de incentivo aos produtores em diversas áreas, como pesquisas, produção e comercialização, intenções essas que serão discutidas no capítulo seguinte, quando da discussão das políticas públicas e privadas e fomentos relacionados à valorização da morretiana.

Reforçando a representação da morretiana como um produto artesanal, podemos pensar em outra situação: essa bebida é um dos produtos mais comercializados nas barracas e lojas de artesanato que se localizam no centro da cidade, rodeadas por restaurantes e pela paisagem bucólica do local. O centro histórico e turístico morretense convida o pedestre a circular entre as barracas e entrar nas "lojinhas", ao mesmo tempo em que ouve o cantar dos pássaros e o rolar das águas do Rio Nhundiaquara. A sombra das árvores é disputada nos dias de sol e as marquises das lojas e restaurantes, nos dias de chuva. Isso tudo feito antes de se comer o barreado, para as famílias que chegam cedo na cidade, ou depois da refeição, para os que preferem esticar a tarde, caminhando e fazendo compras. A próxima figura ilustra um detalhe encontrado na feira de artesanato, que mostra um pouco da diversidade de produtos comercializados nesse ambiente (Figura 7).

---

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

Figura 7 –Detalhe da feira permanente de artesanato do centro da cidade de Morretes.



Fonte: acervo da autora (2012).

Observamos nessa última ilustração que a morretiana está ao lado de outros artigos artesanais, como entalhes em madeira, pequenas esculturas, licores, etc. É curioso percebermos a provável variedade da proveniência desses artigos. Além disso, nos soa até engraçado a exposição de um pinguim, símbolo de regiões frias, ao lado de uma galinha típica do artesanato de Porto de Galinhas/PE, região conhecida pelo seu clima tropical. Tudo isso abaixo de uma escultura em madeira retratando uma casa enxaimel, associada à cultura alemã (sendo que, em Morretes, a cultura europeia que se destaca é a italiana), e de uma máscara, que segundo a atendente do local era de procedência africana. Essa miscelânea estava ao lado da cachaça morretiana, item quase obrigatório e que marca presença nos comércios da região. A princípio, essa disposição dos artigos, misturando produtos de várias funções e origens, não parece fazer muito sentido. No entanto, após uma observação mais cuidadosa, chega a ser encantador visualizarmos um pouco do mundo globalizado à nossa frente, em uma pequena prateleira de madeira, que por instantes serviu de vitrine para a contemporaneidade.

Esse foi um exemplo de como os artigos artesanais podem se configurar no mundo globalizado contemporâneo. Observamos que existe a intenção de valorização do produto artesanal regional, mas também há espaço e abertura para produtos advindos de outros lugares. O artesanato regional não perde espaço para outros itens estrangeiros, mas sim, o compartilha.

Esse cenário também pode ser vislumbrado na “feirinha” da praça central, um dos pontos mais movimentados da cidade nos fins de semana. Antes ou depois do almoço (geralmente o barreado) as pessoas podem passear pelo local, comprar *souvenirs*, para depois seguirem suas viagens. Seguem outras fontes visuais da feira permanente de artesanato (Figuras 8 e 9).

Figura 8 –Detalhe da feira permanente de artesanato do centro da cidade de Morretes.

Fonte: acervo da autora (2012).

Figura 9 –Detalhe da feira permanente de artesanato do centro da cidade de Morretes.

Fonte: acervo da autora (2012).

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

> Depois do almoço no campo, o turista fica conhecendo a fábrica de cachaça Engenho Novo, atualmente o alambique mais antigo em atividade no Paraná. Muitas das peças antigas usadas para produzir uma “morreteana”, como é conhecida a cachaça da cidade, continuam sendo usadas para a fabricação. A água desviada do rio ainda é utilizada para girar a roda que move todo o equipamento de moagem da cana – o próprio bagaço é utilizado no forno. Era assim em 1910, continua sendo quase cem anos depois. Atualmente, a quarta geração da família produz a cachaça[59].

Percebemos nessa reportagem a ideia do artesanal associada ao “antigo” e à história. O tempo pelo qual a produção tem se mantido, a questão familiar, o uso de instrumentos e de técnicas antigas configuram-se como noções de legitimidade da cachaça como parte integrante da história de Morretes,uma história preservada à medida que a produção é mantida, bem como o lugar e os equipamentos.

Por intermédio dessas e de outras representações é que a cachaça morretiana vai sendo atrelada à ideia de patrimônio cultural. Entendemos que a intenção em relacionar esse produto à tradição e à história da cidade de Morretes é clara na maioria das fontes analisadas, construindo uma imagem positiva e agradável da bebida, pretendendo atrair cada vez mais apreciadores de seu consumo.

Ainda sobre essa representação, quando pensamos em um produto associado ao termo artesanal, uma das primeiras ideias que podem vir às nossas mentes é a de algo produzido com as mãos humanas, em um processo lento e em pequena escala. Mas, se pensarmos na questão da produção alimentícia, esse processo acaba sendo barrado pelas muitas legislações e exigências sanitárias existentes. Elas são compreensíveis, visto que a maioria delas procura estabelecer padrões de higiene e de qualidade aceitáveis para que o consumo seja realizado sem perigos à saúde.

---

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

Então, como um produto pode ser denominado artesanal e ainda assim atender às exigências modernas? Quais as características de produção e do produto que o fazem ser reconhecido como um item artesanal, especificamente a cachaça?

Os debates sobre a questão da produção artesanal na contemporaneidade são difusos: de um lado, existe a defesa de que esse tipo de produção preconiza a conservação e a preservação dos modos de fazer e dos objetos, como se fossem testemunhos do passado, ainda vivos no presente. De outro lado, encontram-se os discursos que preconizam as novas formas, desenhos modernos e refinados, como condicionadores para que esses produtos ganhem espaço e visibilidade nos mercados[60].

O processo de produção da cachaça é composto basicamente das seguintes etapas: cultivo e colheita da cana de açúcar, moagem da cana, fermentação do caldo, destilação (e a partir daí, o líquido obtido pode ser chamado de cachaça) e envelhecimento (essa etapa é opcional). Sabendo disso, voltamos ao nosso debate sobre o que deve ou não deve ser considerado artesanal e se isso traz bons frutos ou não à economia. Sobre essas e outras questões, encontramos nos escritos de Souza e Vale as categorizações (originalmente feita por Coutinho) quanto à sua produção na contemporaneidade brasileira. São elas: o subsistema artesanal tradicional, o subsistema de produção industrial e o subsistema artesanal modernizante.

No subsistema artesanal tradicional, que pode ser considerado o berço da indústria, predominam as unidades produtivas do tipo agricultura familiar. Esse fato é fundamental para a caracterização do subsistema, que é fortemente vinculado ao seu espaço de produção, recebendo muitas influências das tradições locais[61].

Devido a essas unidades de produção serem únicas e não seguirem um padrão de estrutura, elas apresentam uma grande heterogeneidade na organização da produção e no uso de equipamentos. Isso acaba se traduzindo em um desafio para os movimentos de organização do setor, que procura estabelecer metas aceitáveis de qualidade para a comercialização dos itens produzidos. O trecho a seguir, extraído de Martinelli *et al.*, caracteriza bem uma situação recorrente do setor

---

[60] LIMA, R. Artesanato: cinco pontos para discussão. *In*: CENTRAL ARTESOL. **Palestra artesanato solidário**, 2005. p. 1. Disponível em:<http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 10 nov. 2012.

[61] SOUZA, M. A. F. ; VALE, F. N. Considerações estratégicas sobre a indústria da cachaça. *In*: SIMPÓSIO DE ENGENHARIA DA PRODUÇÃO, 11., 2004, Bauru. **Anais...**, Bauru: 2004. p. 5. Disponível em:<http://www.simpep.feb.unesp.br/anais_simpep_aux.php?e=11>. Acesso em: 10 nov. 2012.

de produção artesanal de aguardente: “Em geral, a aguardente artesanal vem sendo produzida a partir de antigas receitas familiares, passando de pai para filho, e muitas vezes não garantido a manutenção das especificações exigidas pelo Ministério da Agricultura”[62].

Segundo Coutinho, o subsistema de produção artesanal relativo à produção de cachaça possui as seguintes características: a maioria das unidades não tem firma constituída; a fermentação é feita em alambique de diversos tipos, o que depende do capital do produtor; não existe uniformidade tecnológica, havendo produtores com equipamentos e procedimentos ultrapassados, convivendo com produtores mais modernizados; a unidade é vinculada ao seu espaço de produção, recebendo influências das tradições locais; a cana pode não ser queimada e moída em até 24 horas após sua colheita; geralmente há forte integração da produção da cachaça com outra atividade agropecuária; geralmente a produção da cana é própria; acesso a mercados locais e produtores depende de redes de relações interpessoais[63].

Já o subsistema industrial tem papel predominante entre as destilarias de aguardente, que ficam conhecidas entre os produtores de cana como “engarrafadoras” ou estandardizadoras (padronizadoras) e fazem o seguinte procedimento: compram a cachaça com alto teor de álcool das destilarias de aguardente, diluem-na com água, fazem a filtragem e adicionam o xarope de açúcar. Possivelmente, essa forma de organização permite aos atores o melhor aproveitamento das variações dos preços do álcool e do açúcar[64]. Algumas grandes indústrias do Brasil configuram-se como exceção a esse processo, como a Ypioca®[65].

Segundo Coutinho, o subsistema de produção industrial tem como características: cana submetida à queima para aumento do rendimento do corte; produtores adquirem aguardente e cana de terceiros; utilizam colunas de aço inox

---

[62] MARTINELLI, D. P.; SPERS, E. E.; COSTA, A. F. **Ypioca**: introduzindo uma bebida genuinamente brasileira no mercado global. S.n.t. Disponível em:<http://pensa.org.br/estudos-de-caso/ypioca-introduzindo-uma-bebida-genuinamente-brasileira-no-mercado-global/>. Acesso em: 10 nov. 2012.

[63] COUTINHO, E. P. **Dinâmica da modernização do setor de produção de aguardente de cana-de-açúcar no Brasil**:construindo uma cachaça de qualidade. 2001. 274 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2001.

[64] MARTINELLI *et. al*.,*op cit.*, p. 8.

[65] A Ypioca® é hoje a maior e mais antiga indústria produtora de cachaça no mundo (desde 1846). Tem várias sedes de produção, localizadas no estado do Ceará. Recentemente, em 2012, foi comprada pela indústria de bebidas britânicas Diageo, uma das gigantes do ramo. (Nota da autora)

para a fermentação do produto; existe o uso de alta tecnologia de produção e controle; empresas possuem mão de obra especializada; a fermentação é feita com leveduras selecionadas e produtos químicos; acesso aos grandes canais de distribuição e preços mais baixos; são feitas parcerias com atores internacionais para a distribuição no mercado externo e apresentam um *mix* variado de produtos, focando na sofisticação e na associação com a caipirinha[66].

Nas décadas mais recentes, surge outra forma de produção, que mescla as últimas duas categorias (tradicional e industrial): o subsistema artesanal modernizante. Esse subsistema nasce como uma resposta aos desafios que a produção artesanal vem enfrentando, mas que não conseguia dar conta, principalmente no que diz respeito à exigência do mercado, cada vez mais sofisticado e rígido quanto à adequação às questões de segurança alimentar[67].

Ainda por Coutinho, o subsistema em questão possui as seguintes características: a fermentação feita em alambique de cobre; exploram-se vínculos com as tradições do território como fator de diferenciação; procura-se uniformidade tecnológica, de procedimentos e equipamentos; a cana pode ser colhida sem ser queimada e moída em até 24 horas após sua colheita; geralmente existe integração da produção da cachaça com outra atividade, geralmente agropecuária; a produção da cana é própria; acesso a mercados nacionais e externos; a organização produtiva vem se fundamentando no associativismo[68].

Veremos, no terceiro capítulo,que a maioria dos produtores encontra-se nessa última categoria– foram realizados contatos diretamente com os produtores de cachaça artesanal de Morretes e pesquisas de campo. Os poucos produtores que ainda podem ser considerados artesanais tradicionais estão em fase de modernização. Nenhum engenho instalado em Morretes pode ser completamente considerado integrante do subsistema industrial, apesar do fato de uma das indústrias da região, a Agroecológica Marumbi, que produz a cachaça artesanal Porto Morretes, ser a que mais se aproxima dessa categoria.

Porém, quais seriam os benefícios para os produtores de Morretes manterem as características artesanais, ao mesmo tempo em que tentam se adequar à modernidade? Muito provavelmente o fator tradição como diferencial é um dos

---

[66] COUTINHO, *op. cit*.
[67] SOUZA; VALLE, *op. cit*., p. 7.
[68] COUTINHO, *op. cit.*

principais benefícios e, ainda, o fato de que esse sistema não exige investimentos tão vultuosos e imediatos, visto que as adequações podem ser feitas gradualmente. Seguindo essas recomendações, manter o nome “artesanal” nos rótulos da morretiana ainda faz sentido.

A atribuição artesanal ainda traz outros benefícios, impregnados nesse termo.Podemos entender um objeto artesanal como uma expressão das intenções de quem o produz. Traz em si marcas e valores culturais e identitários que conferem o seu diferencial em relação aos objetos produzidos em escala industrial. Seu valor agregado principal é o cultural[69].

O produto final artesanal pode até relevar pequenas “falhas”, como no caso da cachaça, um rótulo colado torto, uma tonalidade diferente da cachaça do lote passado, uma garrafa com saliências no vidro, etc. Porém, essas falhas não devem ser vistas como defeitos, mas justamente como marcas identitárias da fabricação artesanal[70].

As mudanças em direção à padronização e à melhoria da qualidade do processo produtivo são imperativos mercadológicos, no entanto, isso não implica necessariamente no abandono das técnicas artesanais. Segundo Ricardo Lima,essas mudanças podem ser feitas de tal modo que levem em consideração o reconhecimento e a proteção dos saberes que os artesãos detêm[71]. É dessa forma que podemos entender como o subsistema artesanal modernizante (descrito anteriormente) se apresenta como uma alternativa para a conciliação entre as técnicas do passado e as exigências do presente. Isso corrobora o fato de os objetos artesanais não serem imutáveis, ao contrário, por serem apropriados e transformados no presente sobrevivem e são valorados culturalmente.

Dessa perspectiva, a cachaça artesanal morretiana pode ser chamada de artesanal, assim como de tradicional, regional, típica, genuína, legítima, etc. São atribuições que lhe agregam valores culturais e históricos e instituem a diferenciação desse produto frente aos concorrentes surgidos no mercado global de artesanato. Ela se demonstra como um produto do presente, mas que insinua uma “aura de antiguidade”. São esses valores (culturais, identitários, históricos e até comerciais)

---

[69] LIMA, *op. cit.*, p. 2,*et. seq*.
[70] *Id. Ibid*., p. 5.
[71] *Id. Ibid*., p. 6.

que concorrem nas intenções em prol do seu reconhecimento como um patrimônio cultural no Paraná.

Sobre esse último conceito, o patrimônio cultural pode ser dividido em duas categorias. A dos patrimônios materiais, aqueles edificados e/ou palpáveis, classificados segundo sua natureza em quatro Livros Tombos do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN): arqueológico, paisagístico e etnográfico; histórico; belas artes e das artes aplicadas[72]. A segunda categoria é a do patrimônio imaterial (ou intangível), aquele que se refere às práticas culturais passadas de geração a geração. Segundo a definição da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), se refere a:

> [...] 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[73].

É seguindo esse conceito de patrimônio imaterial que entendemos o porquê do esforço em se projetar a morretiana como patrimônio cultural. Seus modos de fazer e os saberes envolvidos na utilização das matérias-primas e dos instrumentos de fabrico são diferenciados, e foram passados e repassados entre as gerações e as famílias habitantes de Morretes.

Assim, as representações da morretiana, sejam sobre seus aspectos materiais, mas principalmente pelos seus aspectos imateriais, nos possibilitam refletir sobre a multiplicidade de sentidos de patrimônio a partir desse produto. Elas reforçam as diferenças do produto em relação a outras bebidas, valorizam o seu histórico, o projetam como chamariz turístico, entre outros. Tais noções fazem a morretiana agregar um valor cultural e econômico cada vez maior, sendo compreensível entender porque esse alimento possa ser considerado um patrimônio cultural para a região litorânea paranaense e como isso possibilita a sua crescente exploração pelo turismo, pela indústria e pelo comércio da região.

---

[72] IPHAN.**Patrimônio material**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12297&retorno=paginaIphan>. Acesso em: 30 ago. 2012.

[73] IPHAN.**Patrimônio imaterial**. Disponível em:<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan>. Acesso em: 30 ago. 2012.

2 DO PASSADO AO PRESENTE: A MORRETIANA E A CIDADE DE MORRETES/PR

Nosso problema neste momento será interpretar as intenções de patrimonialização da morretiana no tempo presente. Para tal, objetivamos na primeira parte deste capítulo refletir sobre a história desse produto, os seus usos e sua disseminação no Brasil e em Morretes. O segundo momento procura trazer uma discussão sobre a cachaça morretiana e a cidade, mostrando como nas últimas décadas do século XX e nas primeiras do século XXI esse produto, junto ao barreado, ganhou notoriedade e começou a ser usado como chamariz turístico e impulsionador da economia local. Utilizamos como fontes: escritos de viajantes e de historiadores, informações disponíveis em sítios institucionais ligados à cachaça e dados coletados em visitas de campo e em materiais de mídia impressa.

Por fim, o alimento/bebida “cachaça morretiana” nos serve como pano de fundo para uma narrativa de cunho histórico-cultural, na qual procuramos entender e entrelaçar aspectos variados da sociedade e da região que a envolvem e, ainda, como se relaciona à noção de patrimônio cultural.

2.1 Um pouco da história da cachaça

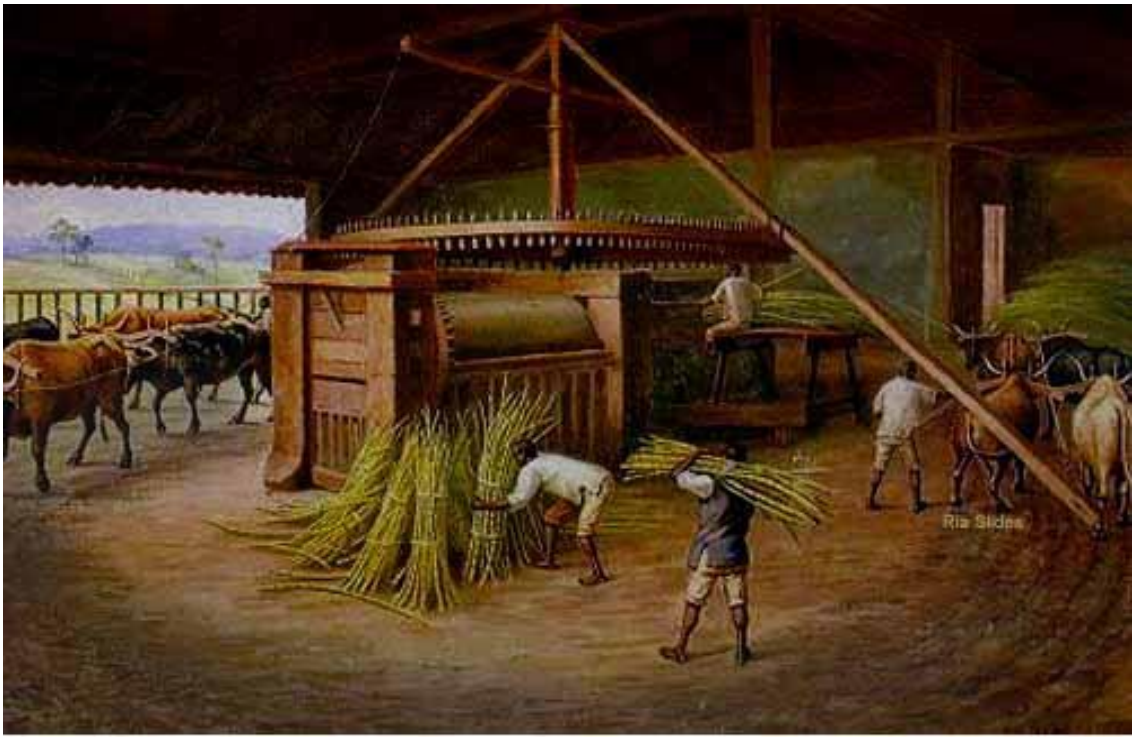
2.1.1 No Brasil

Luiz da Câmara Cascudo diz que, no Brasil, pode-se afirmar que o precursor da cachaça foi o cauim, uma bebida indígena obtida através da fermentação do caju. Anterior ao cauim existia o cimé, ou pcuba, uma bebida a base de água e farinha de mandioca da região do Amazonas. Essas bebidas eram chamadas de “vinhos” e deveriam ser feitas e servidas pelas mulheres[74].

[74] CASCUDO, L. da C. **Prelúdio da cachaça**: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Belo Horizonte:Itatiaia, 1986. p. 14.

A produção da bebida que hoje conhecemos como cachaça remonta ao período colonial brasileiro. Surge no período canavieiro[75], com a ideia de se destilar o caldo de cana produzido na moagem, que era sujo e às vezes azedava (Figura 10). Segundo Cascudo, entre outros relatos, jogava-se o caldo da cana em um tacho e levava-se ao fogo mexendo sem parar, para que se formasse o "melado". Por vezes, o ponto desse melado desandava e o produto era deixado de lado. Depois de algum tempo, esse caldo azedava. O caldo azedo e sua espuma feculenta e abundante eram chamados de cagaça ou cachassa[76]. Os relatos da criação desse "vinho"[77] de cana-de-açúcar datam de 1532 a 1548, na Capitania de São Vicente, servindo de alimento para os animais[78]. Posteriormente, começou a ser fornecido aos escravos.

Figura 10 – Escravos trabalhando na moagem de cana-de-açúcar.Hercules Florence, s.n.t.



Fonte: <http://pt.scribd.com/doc/23015395/Origem-da-cachaca>. Acesso em: 28 jun. 2012.

[75] Período em que a produção açucareira foi a base da economia do Brasil Colonial, entre os séculos XVI até meados do século XVIII. Nessa fase, predominavam os latifúndios monocultores produtores de cana-de-açúcar (engenhos), em sua maioria instalados no Nordeste. A mão de obra era predominantemente escrava. Nos engenhos, priorizava-se a produção de açúcar para exportação, mas outros derivados da cana eram produzidos, como a aguardente. (Nota da autora)

[76] CASCUDO, *op. cit.*, *passim*.

[77] Existem vários tipos de "vinhos" pelo mundo: de uva, de arroz, de milho, de leite, de azedo de palmeira, de agave, etc. Também inúmeras aguardentes: do bagaço da uva, do mel da cana (cachaça), de caju, de raízes de pimenta, entre outras. (Nota da autora)

[78] PORTAL SÃO FRANCISCO. Disponível em:<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-da-cachaca/index-historia-da-cachaca-1.php>. Acesso em: 2 dez. 2011.

As primeiras destilarias de cachaça surgem, no Brasil, entre os séculos XVI e XVII[79]. Posteriormente, com o auge da produção e exportação do açúcar, foram estabelecidos engenhos em vários pontos do Brasil, inclusive na região Sul, contemplando o território paranaense[80]. Abordaremos tal questão adiante, quando trataremos especificamente do município de Morretes.

Essa fabricação tão cedo instalada concede uma aura de competência aos profissionais de alambiques, pela fama de boa qualidade que esse produto conquistava nos lugares onde era divulgado. Apesar disso, a cachaça consolidou-se como um produto de baixo *status* econômico. Sua própria distribuição, venda e consumo muitas vezes se deu às margens da lei ou em pequenos estabelecimentos.

A denominação "cachaça" para uma bebida de base alcoólica não era comumente usada entre os séculos XVI e XVII. Nesse período, o nome mais corriqueiro para a bebida eram os termos "garapa azeda ou doida"[81]. Ao longo do século XVII, outro nome costumeiro entre os portugueses para denominar a cachaça era "jeribita" ou "jeribita"[82].

Um dos primeiros registros encontrados utilizando o vocábulo "cachaça" encontra-se na obra *Cultura e opulência do Brasil*, escrita em 1711, pelo padre jesuíta André João Antonil[83]. Segundo Cascudo, é a partir do século XVIII que o nome "cachaça" começa,aos poucos, a fazer parte do vocabulário nacional, sendo que no século XIX o viajante e cronista Auguste de Saint-Hilaire chega a relatar: "cachaça é a aguardente do país"[84].

Além de Saint-Hilaire, outros viajantes percorreram o Brasil durante o período colonial e registraram algumas informações referentes à cachaça. É o caso de Pyrard de Laval, que em 1610 estivera na cidade de Salvador e registrou: "Faz-se vinho com o suco da cana, que é barato, mas só para os escravos e filhos da terra"[85].

---

[79] PORTAL SÃO FRANCISCO. Disponível em:<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-da-cachaca/index-historia-da-cachaca-4.php>. Acesso em: 2 dez. 2011.
[80] SOSSAI, F. C.; COELHO, I. **Engenhos**: fragmentos sobre a história da alimentação em Joinville. Joinville: Editora da Univille, 2012.
[81] ALGRANTI, L. M. Aguardente de cana e outras aguardentes: por uma história da produção e do consumo de licores na América portuguesa. *In*: VENÂNCIO, R. P.; CARNEIRO, H. S.(Orgs.). **Álcool e drogas no Brasil**.São Paulo: Alameda Casa Editorial, 2005. p. 76-77.
[82] CASCUDO, *op. cit.*, p. 21.
[83] ANTONIL, A. J. **Cultura e opulência do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; Edusp, 1982, *passim*.
[84] *apud* CASCUDO, *op. cit*., p. 33.
[85] *apud* CASCUDO, *op. cit.*, p. 15.

A escravidão teve início com o período canavieiro no Brasil, na primeira metade do século XVI. Os colonos portugueses traziam negros de colônias africanas para os utilizarem como mão de obra escrava nos engenhos de açúcar do Nordeste e, posteriormente, nas minas de ouro, na região das Minas Gerais.

Aproveitando-se das rotas de açúcar, a cachaça começa a ser exportada para a África, onde teve uma rápida difusão. Ganhando a apreciação da população, a "aguardente da terra" (cachaça humilde, diferenciada da "aguardente do reino", tida como de melhor qualidade)[86] era item corriqueiro nos róis dos contratos de permutas, tornando-se um dos principais intercâmbios entre o Brasil e o citado Continente.O tráfico negreiro estabelecia relações coloniais de trabalho, unindo os dois lados do Atlântico Sul. Esses relacionamentos eram "sustentados pela utilização de produtos americanos – especialmente a jeribita – no resgate de cativos"[87].

As cachaças e o tabaco eram verdadeiras moedas em constante circulação no roteiro Brasil – África. Segundo Cascudo: "Graças ao álcool, o mercado africano exportador da escravaria prolongou-se, resistindo às repressões, superando os obstáculos"[88]. A inserção da aguardente na África seria uma forma de, aos poucos, se modificarem os hábitos de acordo com os traços da dinâmica cultural da sociedade que iria recebê-los e explorá-los[89].

Como o comércio (e contrabando) de cachaça havia se tornado uma prática comum, por vezes tomando o lugar do vinho lusitano nas pautas de exportações, a coroa portuguesa, visando proteger seu monopólio, onera o produto com altas taxas e tributos. Assim, ao final de 1660, aconteceu a chamada Revolta da Cachaça, liderada pelos engenheiros de cachaça do Rio de Janeiro, que conseguiram a partir de 1661 a diminuição da cobrança de impostos e a facilitação do comércio[90].

---

[86] CASCUDO, *op. cit*., p. 26.

[87] ACIOLI, G.; MENZ. M. M. Hierarquias continentais e economia mundo: o caso do tráfico luso-brasileiro de escravos (século XVIII). *In*: COLÓQUIO BRASILEIRO DE ECONOMIA POLÍTICA DOS SISTEMAS-MUNDO, 1., Florianópolis: UFSC, 2007. p. 2-3. Disponível em: <http://www.gpepsm.ufsc.br/index_arquivos/ 12.pdf>. Acesso em: 9 jan. 2012.

[88] CASCUDO, *op. cit.*, p. 41.

[89] GUIMARÃES, C. M. Os quilombos, as noites e a aguardente nas minas coloniais. *In*: VENÂNCIO; CARNEIRO, *op. cit.*, p. 95.

[90] RODRIGUES, P. de O.; RODRIGUES, A. E. M. Revolta da cachaça: uma manifestação popular que demonstrou organização em torno dos seus interesses contra o poder excessivo.*In*: ENCONTRO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA COLONIAL – MNEME, 2., 2008, Caicó.**Anais...**Revista de Humanidades, Caicó, v. 9, n. 24, set./out. 2008. Disponível em: <www.cerescaico.ufrn.br/mneme/anais>. Acesso em: 10 nov. 2011.

A demanda crescente por destilados tornou-os um gênero de primeira necessidade em algumas regiões. Como Carneiro nos descreve, a cachaça (sendo um desses gêneros) era “um alimento-droga, cujo consumo acompanhava não só a comida, como o apaziguamento da dor e o entusiasmo das festas”[91].

Conforme Mott, o alcoolismo se torna um fato frequente entre os escravos e indígenas. A Igreja Católica, que antes apoiava a difusão do vinho português entre os brasileiros, começará a se posicionar contra o uso demasiado dos alcoóis, principalmente da aguardente. Nos confessionários, era constante o argumento de que a cachaça fazia “perder o juízo”[92], para justificarem seus pecados. Surge a figura do “negro bêbado de cachaça, como algo caracteristicamente brasileiro”[93]. “Bêbado” se torna um chamamento ofensivo no Brasil Colonial. Enquanto uns atribuíam a rebeldia e a desordem ao uso do álcool, outros defendiam seu uso entre escravos e índios por acalmá-los, quando entravam em estado entorpecente.

Assim, segundo Carneiro, o debate sobre o significado do consumo de álcool irá atravessar as esferas da consciência social, dispondo de técnicas políticas como meios de coerção, e morais, como meios de consentimento para definir e classificar os tipos de embriaguez e julgá-las de acordo com as conveniências[94].

A participação da cachaça também está fortemente presente em uma infinita gama de ritos sagrados. Ela é fundamental na maioria dos cultos negros e indígenas, como no Catimbó[95], na Pajelança[96], em alguns Vodus[97], etc. Nos

---

[91] CARNEIRO, H. S. **Bebidas...** *op. cit.*, p. 2.
[92] MOTT, L. In vino veritas: vinho e aguardente no cotidiano dos sodomitas luso-brasileiros à época da Inquisição. *In*: VENÂNCIO; CARNEIRO, *op. cit.*, p. 47.
[93] CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983. v. 1. p. 118.
[94] CARNEIRO, H. S. **Bebidas...***op. cit.*, p. 3.
[95] **Catimbó** é um conjunto de práticas religiosas brasileiras, oriundas de raiz indígena e com diversos elementos do cristianismo e, dependendo do lugar onde é praticado, influências africanas também notáveis. O Catimbó baseia-se no culto em torno da planta Jurema. Adaptado de:<http://pt.wikipedia.org/wiki/Catimb%C3%B3>. Acesso em: 28 out. 2011.
[96] **Pajelança** (do tupi pajé, curador, sacerdote, xamã) é um termo genérico aplicado às diversas manifestações do xamanismo dos povos indígenas brasileiros. Refere-se aos rituais nos quais um especialista entra em contato com entidades não humanas (espíritos de mortos, de animais, etc.) com o fim de resolver problemas que acometem pessoas ou coletividades. Adaptado de:<http://pt.wikipedia.org/wiki/Pajelan%C3%A7a>. Acesso em: 28 out. 2011.
[97] **Vodun** ou **Vodoun** (ortografia beninense; Vodun ou Vodum no Brasil; Vodou, Vaudou ou outras ortografias foneticamente equivalentes no Haiti; Vodu ou Vudu em português, porém, no Brasil, escrito dessa forma tem sentido pejorativo) aplica-se aos ramos de uma tradição religiosa teísta-animista baseada nos ancestrais, que tem as suas raízes primárias entre os povos Fon-Ewe da África Ocidental, no país hoje chamado Benin, anteriormente Reino do Daomé, onde o Vodun é, atualmente, a religião nacional. Além da tradição fon, ou do Daomé, que permaneceu na África, existem tradições relacionadas que lançaram raízes no Novo Mundo durante a época do tráfico transatlântico. Adaptado de:<http://pt.wikipedia.org/wiki/Vodum>. Acesso em: 28 out. 2011.

processos de limpeza e descarga, ou nas mágicas defensivas,ela é o mais presente dos líquidos.

A bebida também foi apreciada por suas várias propriedades medicinais (por exemplo, como defensivo contra malária, para tratamento de picadas de cobra, sífilis e inúmeras outras) e para combater o frio[98]. Os escravos tomavam-na pela manhã para prevenir o corpo de moléstias e ao fim da lida para "fechar o corpo" dos males[99]. A maioria das superstições em relação à bebida provinha dos portugueses.

Os destilados se tornam produtos de fácil acesso apenas na época moderna, a partir do século XVI. Antes disso, o álcool destilado (inclusive a aguardente, como pudemos observar anteriormente) era visto como um raro e precioso remédio[100]. Nesse mesmo século, acontecia uma "mania médica" na Europa, ou seja, todo alimento deveria ter uma função terapêutica. A cachaça foi, para alguns, tida como "milagrosa"[101] ou como "boa para tudo"[102].

Já Gilberto Freyre pensa que tais superstições tenham origem nos conhecimentos sobre as propriedades da cana-de-açúcar[103]. Exemplificando tais crendices sobre o produto, segue o seguinte poema:

> A cachaça alegra os tristes
> Melhora quem está doente
> Faz aleijado corrê
> E cego vê de repente[104].

Aos poucos, a cachaça vai sendo introduzida ao paladar brasileiro e se torna parte da mesa popular e da tradição gustativa brasileira. Também foi incluída em várias receitas, em cardápios que vão desde os mais simples até os mais refinados. Como demonstrativo dessa inserção da cachaça no cotidiano de algumas regiões, temos os versos de Ascenso Ferreira (Recife, 1939):

> Suco de cana-caiana

---

[98] CASCUDO, L. da. C. **História...***op. cit.*, p. 217.
[99] *Id. Ibid.*, p. 233.
[100] CARNEIRO, H. S. **Bebidas alcoólicas e outras drogas na época moderna**:economia e embriaguez do século XVI ao XVIII. p. 4. Disponível em:<http://www.neip.info>. Acesso em: 3 fev. 2012.
[101] CASCUDO, L. da C. **História...***op. cit.*, p. 723.
[102] *Id. Ibid.*, p. 798.
[103] FREYRE, G. **Açúcar**: em torno da etnografia da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil. Divulgação do Ministério da Indústria e do Comércio do Açúcar e do Álcool, 1969, *passim*.
[104] CALAZANS, J. Aspectos folclóricos da cachaça. **Revista de Aracaju**, Aracaju, v.1, n.1,p. 86, 1915.

> Passado nos alambiques
> Pode sê qui prejudique
> Mas bebo toda sumana[105].

A cachaça recebeu várias outras denominações e apelidos ao longo dos anos. Muitos deles referem-se a efeitos causados pela bebida, alguns possuem cognomes femininos e outros somente carregam uma alcunha simples e adjetivada. Eis os apelidos e as gírias mais frequentes usadas na língua portuguesa do Brasil:

> Abrideira, aça, aço, água-benta, água-bruta, água de briga (por provocar brigas; expressão antiga), água-que-passarinho-não-bebe, aguardente, amansa-corno (oriunda da periferia do Rio de Janeiro), aquela que matou o guarda, arrebenta-peito, assovio de cobra, azougue, azuladinha (apelido que se refere a um tipo de aguardente de cor azulada), bagaceira, baronesa, bico, birita, boa, boinha, borbulhante (quando na fermentação, a bebida parece borbulhar), branquinha, brasa (da expressão "desce queimando feito brasa"), brasileira, cachaça (o apelido mais conhecido em todo o Brasil), caiana, cambraia, cana, cândida, caninha, canguara, canjebrina (este apelido é muito usado no Nordeste do Brasil), capote de pobre, catuta, cobreira, danada, dindinha, dengosa, desmancha-samba, dona-branca, elixir, engasga-gato, espírito, esquenta por dentro, filha de senhor de engenho (expressão antiga, da época da escravidão), gás, girgolina, gole, goro, gorobeira, guampa, homeopatia, isca, imaculada, já começa, januária, jerebita, jeritiba, jura, kátia/katiassa, limpa, lindinha, lisa, malunga, mardita, marvada, mamãe sacode, marafa/marafo (também usado na Umbanda e Quimbanda), maria branca, mata-bicho, me, meu consolo, miscorete, moça-branca, montuava, morrão, óleo, otim, parati, perigosa, pilóia, pinga (alcunha conhecida em todo o Brasil), piritiba, prego, pura, purinha, quebra goela, quebra gelo, quebra munheca, queima-pé, rama, remédio, restilo, retroz, roxo-forte, samba, saideira, santa branca, sete-virtudes, sinhazinha, siuba, suor de alambique, sumo de cana, teimosa, trago, tioba, tome juízo, três martelos, uca, xinapre, entre outros[106].

O debate moral que envolve os usos e as denominações da cachaça coloca-se como um ponto de reflexão interessante. Já foi vista como remédio milagroso, mas também como causadora de males e da desordem. Ora é referida com designações femininas, ora masculinas. Por vezes é *glamourizada*, por vezes é vista como bebida barata. Podemos encontrá-la inserida nos cardápios mais requintados de restaurantes de cozinha contemporânea brasileira e nos “botecos” da esquina. Podemos achá-la em garrafas de plástico ou em embalagens personalizadas de vidro ou de madeira. Podemos dizer que a cachaça tem o seu próprio universo, podendo ser apreciada por pessoas dos mais diversos gostos, condições econômicas, origens e credos.

---

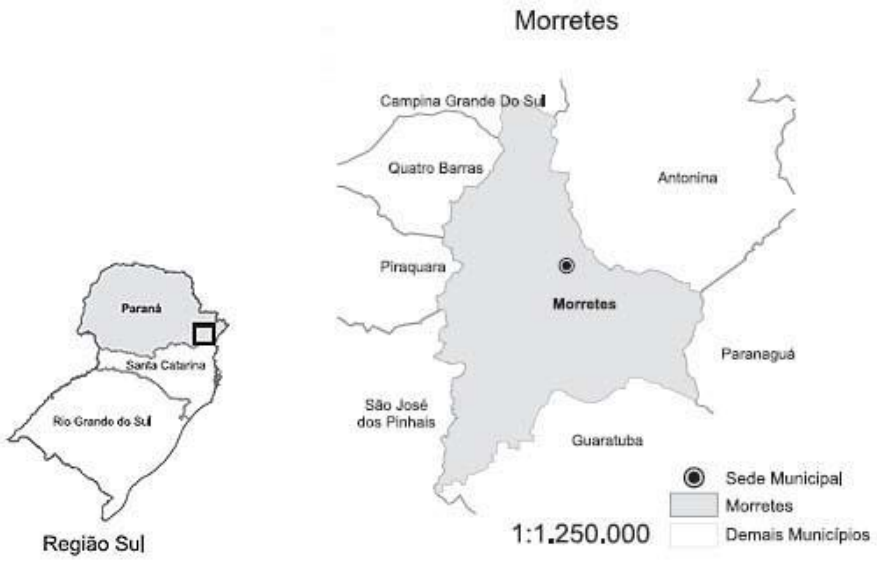
[105] *apud* CASCUDO, L. da C. **Prelúdio...** *op. cit*., p.67.
[106] Adaptado de:<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-da-cachaca/historia-da-cachaca-9.php>. Acesso em: 2 dez. 2011.

Sendo a cachaça um item corriqueiro em diversas esferas da sociedade brasileira, ela se torna uma importante referência para o estudo da história da alimentação no Brasil. Nas regiões que possuem alguma ligação mais intensa com a produção ou com o consumo da bebida, é um objeto de investigação histórico-cultural ainda mais atraente. É o caso de Morretes, que observaremos a seguir.

2.1.2 Em Morretes/PR

A cidade de Morretes está situada no litoral paranaense, na encosta da Serra do Mar, limitando-se ao oeste com os municípios de São José dos Pinhais, Piraquara e Quatro Barras; ao norte com o município de Campina Grande do Sul; ao nordeste com o município de Antonina e a Baía de Paranaguá; ao leste com Paranaguá; ao sul e sudeste com o município de Guaratuba (Figura 11). Está a 73 quilômetros de distância da capital Curitiba. Todas as divisas municipais são formadas por acidentes geográficos, sendo que a área é rodeada por rios, espigões e serras. Sua área compreende 685 quilômetros quadrados e seu clima consta como tropical super úmido, de média anual de 25° Celsius.

Figura 11 – Localização do município de Morretes e suas fronteiras.



Fonte: <http://www.ivt-rj.net>. Acesso em: 12 abr. 2012.

Por sua riqueza natural, a região de serra do mar contida em Morretes foi tombada pelo Patrimônio Histórico, Artístico e Cultural do Paraná, em 1986[107]. Já em 1991 foi a vez UNESCO reconhecer a parte da região como Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, em função de seu patrimônio ecológico[108]. Por isso, somente 30% da área total do município de Morretes podem ser ocupados e ter uso residencial ou empresarial.

O reconhecimento desse território data do século XVI, devido a uma série de expedições empreendidas tanto por portugueses quanto por espanhóis. Devido à comunicação com o Oceano Atlântico, o litoral paranaense configurou-se como um importante entreposto comercial para o Brasil Colonial.

Morretes foi um dos primeiros núcleos populacionais do Paraná. O povoado fundado em 31 de outubro de 1733, com o nome de Povoado Menino de Deus dos Três Morretes, agregava a região que atualmente compreende a cidade de Morretes e Antonina. Em 29 de abril de 1841, desmembra-se de Antonina, tornando-se Vila[109].

Em 24 de maio de 1869 foi elevada à categoria de município, passando a denominar-se Nhundiaquara (nhundia= peixe, jundiá/quara= empoçado, buraco), em referência ao principal rio da cidade. Finalmente, em 7 de abril de 1870, sua denominação oficial passa a ser Morretes, pois esse era o termo mais costumeiro de referência à localidade, visto que a população estava acostumada à paisagem do pé da serra, repleta de “montes cobertos de selvas”[110].

As principais atividades na região até meados do século XIX foram a extração de ouro, o cultivo de erva-mate (uma das atividades mais prósperas da cidade) e a agropecuária, além de um pequeno plantio de cana-de-açúcar[111].

De Paranaguá, os exploradores subiam o planalto à cata do ouro no século XVII. Morretes chegou a ter algumas jazidas de destaque na vida econômica paranaense. Mesmo na fase de decadência dessa economia, a maioria dos que já haviam se instalado continuaram na região, pois, durante essa fase, surgiu uma pequena agricultura e criação de gado bovino, que abastecia os arraiais e vilas

---

[107] Disponível em <http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=252>. Acesso em 14 abr. 2012

[108] Disponível em <http://whc.unesco.org/en/list/893/>. Acesso em 14 abr. 2012

[109] LAMBACH, J. B.**Vocabulário da cachaça*:*** resgate e memória.. 2002. 200 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Letras, Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2002, p. 19.

[110] COELHO, S. J. C. **Passeio à minha terra**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995, p. 69.

[111] BONA, L. de. **Histórico da cachaça e engenhos de Morretes**. Documento do acervo da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de Morretes, s.n.t.

constituídas próximas dali[112]. Já no início do século XIX houve o florescimento de uma economia baseada na produção da erva-mate[113].

Encontrando terras férteis, solo de massapé[114] e clima favorável, assim como a erva-mate, a cana-de-açúcar foi aos poucos ganhando espaço nas lavouras morretenses. Junto aos engenhos de açúcar, era comum a presença de pequenos alambiques de aguardente, para se aproveitar a produção de cana já existente[115].

Um dos primeiros relatos oficiais encontrados sobre a cana de açúcar e a produção de aguardente no Paraná, especificamente no litoral, encontram-se nos provimentos do Ouvidor[116] Pardinho, de 1721. Os escritos do Ouvidor fornecem as primeiras provas da presença e já certa importância da produção de aguardente na Vila de Paranaguá, pela sua preocupação em regulamentar tal atividade através do Provimento de número73:

> Que subsídios se devem cobrar, e de que couzas.
> Proveu, que de toda a pippa[117] de vinho, aguardente do Reyno, ou de cana, ou caxassa, de vinagre, ou de azeite doce, que vierem de fora a esta Villa para nella se vender, se pagará quatro mil reis de subsídios e a este respeito dos barris, porque semdo de quatro em pippa, pagaram mil reis, e sendo de sinco em pippa oitocentos reis[...] e a esse respeito dos barris, e do que se fizer nesta Villa, e se levar para fora, se pagarám também dous mil reis [...]. De toda a aguardente de cana, que se lavrar nesta Villa, e seu termo, se pagará subsídios três mil e duzentos reis por pippa [...][118].

Uma síntese da história de Morretes é apresentada pela professora e folclorista Helmosa Salomão Richter, que também exerceu o cargo de Secretária de Cultura de Morretes, em 1993. Nesse relato, contido na obra de Berenice Mendes, encontram-se informações sobre os primeiros moradores da pequena povoação que

---

[112] LICCARDO, A.; SOBANSKI, A.; CHODUR, N. L. O Paraná na história da mineração no Brasil do século XVII. **Boletim Paranaense de Geociências**, Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. 48, 2004.

[113] BONA, L. de. **Ciclo da erva-mate**. Acervo da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de Morretes, s.n.t.

[114] **Massapé** é um tipo de solo de cor bem escura, quase preta, encontrado em algumas regiões litorâneas brasileiras. É um solo muito fértil e, portanto, excelente para a prática da agricultura. No período colonial, foi muito explorado na agricultura de cana-de-açúcar. O massapé tem em sua composição uma elevada presença de argila. Adaptado de:<http://www.suapesquisa.com/geografia/massape.html>. Acesso em: 8 mar. 2012.

[115] BONA, L. de. **Histórico da cachaça...** *op. cit*.

[116] Os ouvidores possuíam o poder de lavrar e promulgar leis, estabelecer câmaras de vereadores, atuar como comissários de justiça e, principalmente, ouvir as reclamações e reivindicações da população sobre improbidades e desmandos administrativos por parte dos servidores do governo.

[117] **Pipa** é uma espécie de vasilha bojuda de madeira, para guardar vinho, azeite, etc. Sua medida de capacidade é de 550 litros, aproximadamente. Disponível em:<http://www.infopedia.pt>. Acesso em: 12 mar. 2012.

[118] MONUMENTA. **Provimentos do ouvidor Pardinho para Curitiba e Paranaguá (1721)**. Curitiba: Casa Editorial Tetraventi, Inverno 2000, v. 3, n. 10, p. 112-113, 2001. (A grafia original desta e de outras citações presentes na pesquisa foram mantidas – nota da autora).

posteriormente constituiria Morretes, alguns deles que foram os precursores na produção de aguardente na região. O povoado contava com a existência de algumas poucas casas, uma das quais se localizava próxima à ponte do Ribeirão e era "dotada de rústica farinheira, engenho para moer cana e alambiques"[119]. Era também nesse povoado que se estabelecia João de Almeida, que é considerado o primeiro morador da região. Esse também possuía um pequeno alambique em sua propriedade[120]. Sobre ele, a Diretora Geral da Secretaria de Cultura e Esportes de Morretes em exercício no ano de 2008, Laurice de Bona, relata:

> João de Almeida, morador tradicional de Morretes, junto com sua família, em 1725, construiu sua casa no Alto da Igreja, chamada vulgarmente de Casa da Farinha. Ali, possuía uma roda e prensa, um pequeno engenho de moer cana, movido por tração animal, alguns aparelhos artesanais de alambique, cochos e etc. Sua produção era aguardente, açúcar de tacho, rapadura e melaço, remetida sua sobra à Paranaguá, através de canoas que desciam o Rio Cubatão[121].

A intensificação das plantações de cana-de-açúcar e do fabrico de cachaça em Morretes liga-se à expansão das atividades portuárias de Paranaguá. Ocorre que a Vila de Santos, no litoral paulista, pela sua importância portuária e como entreposto comercial, era uma grande concorrente comercial de Paranaguá. Essa última cessou a produção de aguardente no ano de 1790, frente a essa forte concorrência. O capitão-general da Capitania de São Paulo, tendo notícia que a aguardente teve sua produção cessada nas localidades do litoral do Paraná, escreve à Câmara Municipal de Paranaguá, declarando que a aguardente era um dos gêneros de melhor saída para a Europa, animando os produtores a reiniciarem a fabricação que adentraria e cresceria durante o século XIX[122]. Sendo assim, as plantações de cana se multiplicaram em Morretes.

Destaca-se ainda que, em 1796, por decreto governamental, foi instalado em Morretes o segundo engenho estatal de açúcar do Brasil. No auge dessa produção, a partir dos meses de maio, quando a cana oferecia melhor e maior rendimento, mais de vinte engenhos funcionavam simultaneamente[123]. Já no início do século XIX, estatísticas organizadas pelo coronel Manuel da Cunha Azevedo Coutinho

---

[119] *apud* MENDES, B. **Morretes, 260 anos de memória**. Morretes: 1993. p. 25.
[120] *Id. Ibid*.
[121] BONA, L. de. **Ciclo da cana-de-açúcar**. Documento do acervo da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de Morretes, s.n.t.
[122] WESTPHALEN, C. M. **Porto de Paranaguá**: um sedutor. Curitiba: Secretaria do Estado da Cultura do Paraná, 1998. p. 215-216.
[123] BONA, *op. cit*.

Chicorro apontavam a existência, no litoral paranaense, de 39 engenhos de arroz e cana[124], dos quais a maioria, além de produzir açúcar, também produzia aguardente. Localizavam-se nas estradas morretenses do Anhaia e do Mundo Novo[125].

Durante esse século, outro fator que dinamizou a produção e comércio de gêneros no litoral paranaense (e, portanto, na aguardente de Morretes) foi a abertura de caminhos e estradas, que proporcionaram mais rapidez e maior circulação de mercadorias, como a estrada da Graciosa (concluída em 1870, ligando Antonina a Curitiba) e o caminho do Cubatão (ligando Morretes à Paranaguá[126]).

Vieira dos Santos, cronista português que residiu no litoral paranaense nos anos de 1800, é outro a destacar o crescimento comercial acontecido nesse período, principalmente devido ao comércio e exportação de erva-mate, que atraía um crescente número de tropeiros para a região. Muitos deles acabavam também transportando aguardente, divulgando cada vez mais o produto e o uso dele[127]. Os produtores de aguardente se aproveitavam do embalo econômico para irem aprimorando suas propriedades.

Ainda sobre a primeira metade do século XIX, encontramos os relatos do viajante Auguste de Saint-Hilaire, que visitou diversas províncias brasileiras. Percorreu a Comarca de Curitiba, passando por Morretes, quando fazia o trajeto entre as vilas de Curitiba e Paranaguá. Fez o seguinte comentário sobre a produção de cana-de-açúcar e da fabricação de cachaça nesse local:

> A região que se estende entre a serra de Paranaguá e a cidade do mesmo nome é plana e úmida. Porém, segundo fui informado, parece que a parte da vargem onde se situa o arraial de Morretes é a mais úmida de toda a região. De acordo com as pessoas mais autorizadas do lugar, ali chove constantemente. O milho comumente mofa na espiga, antes de amadurecer, e a raiz da mandioca apodrece na terra antes que possa ser colhida. Não obstante, cultivam-se também ali o café e a cana-de-açúcar, mas essa última só é empregada para fazer rapaduras e cachaça [...][128].

Na obra de Berenice Mendes encontramos trechos do *Almanach Paranaense* de 1899, publicação que era dirigida pelo poeta e jornalista José Gonçalves de

---

[124] WESTPHALEN, *op. cit.*, p. 35.
[125] BONA, *op. cit*.
[126] WESTPHALEN, *op. cit.*, p. 37.
[127] SANTOS, A. V. dos**. Memória histórica, chronológica, topographica e descriptiva da Villa de Morretes e do Porto Real, vulgarmente Porto de Cima***.* Curitiba: Ed. do Museu Paranaense, 1950. p. 27.
[128] SAINT-HILAIRE, A. de. **Viagem pela comarca de Curitiba**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995. p. 142-143.

Moraes. Nele, a Vila de Morretes, em 1853, ano da emancipação política do Paraná, era descrita da seguinte forma:

> Compreende a Vila de Morretes 9 quarteirões. [...] Nestes 738 fogos[129] desses 9 quarteirões, existem 3709 indivíduos, dos quais são homens 1856 e 1853 mulheres. [...] Tem 755 escravos.
> Contém a Vila de Morretes 126 negociantes, 368 lavradores, 47 jornaleiros, 35 alfaiates, 61 sapateiros, 25 carpinteiros, 1 padeiro, 1 tanoeiro, 4 ferreiros, 2 músicos, 1 latoeiro, 2 pedreiros, 1 fogueteiro e 1 carniceiro.
> [...] O lugar produz muito bem arroz, café, milho, cana, fumo e é um dos municípios de maior comércio de toda a província [...][130].

Esse *Almanach* nos revela aspectos da sociedade morretense, bem como a sua agitação comercial e importância que tinha no cenário litorâneo do Paraná.

É de se notar na maioria dos escritos a citação sobre a produção de cana-de-açúcar em Morretes como uma das atividades mais comuns e sustentadoras da economia local.

No relato de 1876, do Presidente Lamenha Lins, temos a exaltação da aguardente produzida no litoral como de primeira qualidade. Diz ainda que a indústria de açúcar branco estava dando lugar à de aguardente, por essa última ser mais fácil e mais lucrativa[131].

Também encontramos, na obra de Berenice Mendes, um relato do escritor paranaense Nestor Victor sobre a importância do cultivo da cana e do fabrico da aguardente em Morretes. Radicado no Rio de Janeiro, publica *Terra do futuro*, em 1913, uma crônica de uma viagem ao Paraná realizada em fins do século XIX e início do XX. Nela ele manifesta não somente suas opiniões e observações, mas também algumas informações obtidas por terceiros:

> [...] além da manipulação e tráfego do mate, que tanto aviventava aquelas populações, a lavoura, principalmente a de cana, e a fabricação de aguardente realizadas em vantajosas condições, com o braço escravo, vinham completar o simpático quadro de atividade e florescimento que

---

[129] A explicação para o português fogo=casa, habitação, lar, está na vida familiar portuguesa junto/à volta da lareira. Lareira era, e ainda é em algumas casas rústicas, a pedra onde se acendia o lume que aquecia a família e onde se coziam os alimentos. Compreende-se que fogo recebesse os significados de lar, morada, habitação, visto que a cozinha era o centro da habitação: era à volta da lareira, onde brilhava o fogo, que a família se reunia. Adaptado de:<http://www.ciberduvidas.com>. Acesso em: 3 abr. 2012.

[130] MENDES, *op. cit.*, p. 7-8.

[131] RELATÓRIO apresentado à Assembleia Legislativa do Paraná, no dia 15 de fevereiro de 1876, pelo Presidente da Província, o Excelentíssimo Senhor Doutor Adolpho Lamenha Lins. Curitiba:Typ. da Viúva Lopes, 1877. p. 28. Disponível em:<http://www.arquivopublico.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=44>. Acesso em: 4 jun. 2012.

> então por toda parte ali podia se observar. Aquela zona já foi denominada o celeiro do Paraná [...][132].

Ainda, posteriormente à construção da estrada de ferro[133]que ligava Curitiba às cidades marítimas, Nestor Victor também registra:

> [...] Morretes se reanima aos poucos e com ela as outras localidades do seu termo. A população reorganiza-se agora sob a base da lavoura [...] O plantio da cana e a fabricação de aguardente voltam a predominar. Adiciona-lhes agora a cultura da banana, cada vez em maior escala, irradiando-se deste modo por toda a marinha essa nova e predominante indústria[134].

Temos, assim, a produção de cachaça como uma atividade secundária comparada a outras até meados do século XIX, mas sempre presente e crescente na vida econômica de Morretes. Esse cenário sofre transformações com a chegada dos imigrantes italianos, que irão imprimir qualidade e fama ao produto.

Os primeiros registros da chegada de italianos em Morretes datam de 1872[135]. Vale lembrar que a vinda de imigrantes para Morretes está inserida no contexto de políticas de incentivos à imigração, empreendidas pelo Brasil a partir de meados do século XIX, como alternativa à escassez de mão de obra nos campos, fruto da sequência de leis antiescravistas promulgadas nesse período. Essa alternativa também se relaciona com a disponibilidade de população em algumas áreas do globo disposta a emigrar[136].

A Itália enquadra-se nesse caso, por ser, à época, um dos países mais pobres e populosos da Europa, com enorme oferta de mão de obra. Essa oferta advinha principalmente da crescente pauperização do pequeno agricultor, devido às guerras para a unificação italiana (ocorridas no começo do século XIX), às invasões por sucessivos exércitos e à industrialização que se iniciava, mas ainda incapaz de

---

[132] *apud* MENDES, *op. cit.*, p. 17.

[133] A estrada de ferro que teve sua construção iniciada em 1880, e foi inaugurada em 2 de fevereiro de 1885, tinha como objetivo criar uma ligação entre as cidades de Curitiba e Paranaguá, facilitando e agilizando o transporte de mercadorias e o comércio entre a capital da Província de Paraná e o seu principal porto marítimo. Adaptado de:<http://serraverdeexpress.com.br/serra/historico>. Acesso em: 23 ago. 2012.

[134] *apud* MENDES, *op. cit.*, p. 17-18.

[135] BORGES, L. **A imigração Italiana em Morretes**. Paraná: O formigueiro, 1990. p. 13.

[136] LAMOUNIER, M. L. **Entre a escravidão e o trabalho livre**: escravos e imigrantes nas obras de construção das ferrovias no Brasil no século XIX, s.n.t. Disponível em:<http://www.anpec.org.br/encontro2008/artigos/200807211117010-.pdf>. Acesso em: 26 abr. 2012.

absorver toda a mão de obra disponível[137]. As campanhas de divulgação nesse e em outros países que passavam por situação semelhante retratavam o Brasil como uma terra próspera, o que pode explicar a opção de muitos pela emigração para as Américas. A maioria dos recém-chegados era dirigida às regiões Sul e Sudeste brasileiras, onde, prioritariamente, continuaria a trabalhar no campo[138].

Destaca-se ainda que os fluxos migratórios eram gerenciados por companhias transportadoras ou empresários, que negociavam por meio de contratos efetivados com governos ou com particulares. Em Morretes, um dos principais empresários que promoveu a vinda e estabelecimento de imigrantes (na maioria italianos) foi Sabino Tripoti. Por determinação do Presidente de Província Oliveira Lisboa, em 1872, Sabino tinha como missão estabelecer "200 famílias de colonos nas terras devolutas entre os municípios de Paranaguá e Morretes"[139]. Dessa forma, cria-se a Colônia Alexandra (em Paranaguá) nesse mesmo ano, que prometia ser um território fértil e próspero para os novos habitantes. Posteriormente, é criada a Colônia Nova Itália, em 1877 (sob a administração de Lamenha Lins), distribuída em 12 núcleos: oito em Morretes (América, Sesmaria, Rio do Pinto, Sítio Grande, Cary, Marques, Rio Sagrado e Entre Rios) e quatro nos territórios de Antonina (Ipiranga, Zulmira, Cabrestante e Turvo).[140]

Os imigrantes instalados na Colônia Alexandra (ou Alessandra, como os escritos da época) passaram por algumas dificuldades, devido ao fato de muitos deles terem sido instalados em lotes ermos ou inférteis. Também sofreram com a adaptação ao clima, à paisagem e com a falta de condições sanitárias decentes e de assistência à saúde[141]. Sendo assim, muitos deles foram transferidos e instalados na Nova Itália, a partir do ano de 1878[142].

---

[137] SANTOS, M. de O. Reinventando a identidade e revertendo o estigma:de imigrantes a colonas italianas. *In*: **Fazendo gênero 9**– diásporas, diversidades e deslocamentos. Florianópolis, 2010. Disponível em:<http://www.fazendogenero.ufsc.br/9/site/anaiscomplementares>. Acesso em: 28 abr. 2012.

[138] LAMOUNIER, *op. cit*.

[139] RELATÓRIO com que o Exmo. Sr. Presidente Dr. Venâncio José de Oliveira Lisboa abriu a 1ª sessão da 10ª legislatura da Assembleia Legislativa Provincial do Paraná, no dia 15 de fevereiro de 1872. Curitiba: Typ. da Viúva e filhos de C. M. Lopes, 1872. p. 43-44. Disponível em:<http://www.arquivopublico.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=44>. Acesso em: 4 jun. 2012.

[140] SANTOS, A. R. dos. Lamenha Lins e o Engenho Central de Morretes. **Boletim do Instituto Histórico, Geográfico e Etnográfico Paranaense**, Curitiba, v. XLIX, p. 15, 2007.
Vale ressaltar que alguns desses núcleos mantiveram os nomes e existem até hoje como bairros da cidade de Morretes. (Nota da autora)

[141] RELATÓRIO com que o Exmo. Sr. Presidente Dr. Joaquim Bento de Oliveira Junior passou a administração da Província ao 1º Vice-Presidente Jesuíno Marcondes de Oliveira e Sá, em 7 de

No relatório do presidente de província desse mesmo ano, é noticiada a construção do Engenho Central[143], no centro da Colônia Nova Itália, que deveria trazer prosperidade a ela e ser exemplo motivador para outras[144]. O Engenho tinha a finalidade de produzir açúcar e aguardente, e dar vazão à produção agrícola da região, evitando assim "o malogro verificado na colônia Alexandra"[145]. Começando a funcionar em 2 de junho de 1878, contava principalmente com a matéria-prima produzida pelos próprios colonos da região[146].

Segundo Santos, uma das primeiras notícias jornalísticas sobre o Engenho encontra-se na publicação Opúsculo, do Rio de Janeiro, no ano de 1878, com texto em português, italiano e alemão.

> [...] foi [...] criado um núcleo colonial em torno da cidade de Morretes com a denominação de – Nova Itália – onde se acham estabelecidos cerca de 1.300 colonos, em sua maior parte lombardos italianos. [...] Os terrenos são fertilíssimos e próprios para a cultura de cana e do café que ali produzem perfeitamente. No centro da colônia está sendo estabelecida uma fábrica de açúcar e aguardente. Este estabelecimento pertence a uma empresa particular, garantida pelo governo e destina-se a aproveitar a lavoura de cana de açúcar que os colonos fizeram em seus lotes. Os colonos que estão na Nova Itália mostram-se bastante satisfeitos e dispostos a permanência[147].

A partir de 1889, ano da Proclamação da República no Brasil, o Engenho foi vendido a várias empresas (privadas e estatais), passando por altos e baixos em sua produção e comercialização de açúcar e aguardente[148]. Finalmente, em 1914, o Engenho é vendido para Marcos Malucelli e Irmãos e, até sua desativação, foi

---

fevereiro de 1878. Curitiba:Typ. da Viúva Lopes, 1878. p. 44. Disponível em:<http://www.arquivopublico.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=44>. Acesso em: 4 jun. 2012.

[142] *Id. Ibid.*

[143] Sendo a indústria açucareira uma fonte primordial na economia brasileira da época, incentivados pelos poderes públicos, surgiram os engenhos centrais, utilizando tecnologia estrangeira adaptada às condições e capacidades brasileira. Ergueram-se então engenhos centrais no Nordeste, Recôncavo Baiano, Rio de Janeiro e em Morretes, entre os anos de 1875 e 1877. Em Morretes, por força da lei, ficou determinado que o Engenho iria funcionar na Colônia Nova Itália, constituindo-se para esta elemento de apoio e sustentação. Começando a funcionar em 2 de junho de 1878, contava principalmente com a matéria-prima dos próprios colonos da comunidade. A construção foi possível devido aos esforços do Presidente de Província Lamenha Lins e de seus três sócios morretenses, financiadores desse empreendimento: Antônio Ricardo dos Santos, José Celestino de Oliveira e Antônio Gonçalves do Nascimento. SANTOS, *op. cit.*, p. 16.

[144] *Id. Ibid.*, p. 48.

[145] *Id. Ibid.*, p. 16.

[146] *Id. Ibid.*, p. 17.

[147] *Id. Ibid.*, p. 45.

[148] *Id. Ibid.*, p. 138-139.

administrado por essa família (composta por imigrantes italianos, relativamente abastados, que tem sua data de chegada à nova terra em 1877)[149].

No ano de 1918, além da propriedade dos Malucelli, temos registrados “cerca de sessenta engenhos de aguardente, destes, 12 e 13 movidos a água e mais ou menos 49 a tração animal”[150].

Apesar do auge da cana-de-açúcar ter sido passageiro, essa economia resistiu por muito tempo em Morretes. Depois da Segunda Guerra Mundial, quando os avanços tecnológicos já eram perceptíveis para a indústria do açúcar, a Usina de Açúcar Malucelli oferecia mais de 800 empregos diretos e indiretos. Nessa época, intensificou-se novamente o plantio de cana na região, sendo necessário que se arrendassem mais terras para o cultivo, voltando a incentivar também o fabrico de cachaça[151].

O Engenho teve seu funcionamento voltado à produção de aguardente até 1946e, conforme Santos, conseguiu imprimir certa fama à cachaça produzida em Morretes[152].

Vale lembrar que a morretiana não fez parte apenas do cotidiano econômico morretense. Ela influenciou a sociedade local e o dia a dia de muitas famílias que ali residiam.

O escritor Lucio Borges nos lembra de alguns desses personagens, a maioria italianos ou descendentes: os De Bonna, que prosperaram como proprietários de uma oficina para o fabrico de alambiques de cobre, muito procurados pelos industriais do fim do século XIX e começo do XX[153]; os Brambilla, que possuíam um grande armazém de secos e molhados, onde compravam e vendiam a produção de aguardente local[154]; os Trombini, lavradores de cana-de-açúcar e banana e fabricantes de aguardente[155]; a família Borges (da qual o citado escritor descende), brasileira, lavradores e proprietários de moinho e alambique (um dos maiores da região no início do século XX)[156]; entre outros.

---

[149] BORGES, *op. cit.*, p. 36.
[150] DUAS palavras sobre o município de Morretes. Almanaque dos Municípios, Curitiba, n. 1, 1918. *In*: SANTOS, *op. cit.*, p. 149.
[151] BONA, L. de. **Histórico da cachaça**... *op. cit.*
[152] SANTOS, *op. cit.*, *passim*.
[153] BORGES, *op. cit.*, p. 48.
[154] *Id. Ibid.*, p. 70.
[155] *Id. Ibid.*, p. 91
[156] *Id. Ibid.*, p. 122-123.

Além desses comerciantes e produtores, outras figuras eram conhecidas pelas suas relações de consumo com a cachaça. Afinal, do que seriam os produtores se não existissem os fiéis devotos da morretiana? Segundo Borges, dois personagens ganharam fama: Osmário Zilli, que não era famoso por produzir aguardente, mas sim por apreciar o "vinho de cana", assim como outras bebidas alcoólicas[157], e João Pizzatto, que também era conhecido pelo seu apreço pelas bebidas. Pizzato trabalhava durante a semana no engenho de Camilo Borges, em que tentava manter sua sobriedade, porém, em suas folgas, ia aos botequins da cidade, pois "gostava de uma boa talagada da 'branquinha'"[158]. Relata Lúcio Borges que Camilo tinha suas faces coradas e as bochechas grandes –"diziam que ele era inchado de tanto beber"[159].

A partir desses escritos, vislumbra-se que a cachaça também foi referência de sociabilidades, cuja presença marcava as rodas de conversa, de jogos, os encontros ao fim do dia de trabalho e os próprios comentários sobre quem a ingeria. O aperitivo também vai sendo incorporado à tradição alimentar da região, acompanhado do xaxixo[160], de broinha, pão-de-ló, amendoim torrado, barreado e demais guloseimas regionais. Também devemos lembrar da inserção da bebida nos festejos de fandango, uma dança típica do litoral paranaense. A cachaça misturada com melado é a bebida mais consumida nessa festividade, originando a tradicional "mãe cá fia", expressão popular usada para designar a mistura desses ingredientes.

No início do século XX, algumas marcas conhecidas produzidas na região eram Doirada, Azulzinha, Marumbi e Carizinha[161].Segundo Borges, a fama dessas morretianas pode ser atestada na letra da famosa canção *Luar do Sertão*, de Catulo da Paixão Cearense:

> Não há ninguém
> Aqui
> Que não chupe
> A "Marumbi"
> Quem estiver aborrecido
> Desta vida
> Desça a serra

---

[157] *Id. Ibid.*, p. 88.
[158] *Id. Ibid.*, p. 108.
[159] *Id. Ibid.*, p. 107.
[160] Linguiça artesanal típica do litoral paranaense. (Nota da autora)
[161] BORGES, *op. cit*., p. 70.
A cachaça Carizinha é citada como sendo do Engenho do Cari, de propriedade de Camilo Borges. As outras não tiveram os seus respectivos produtores citados. (Nota da autora)

A toda a brida
Procurando a “Marumbi”
E tome um trago
Misturado
Da “Azulzinha”
Que se faz uma caninha
Tão gostoso parati [...][162]

2.2 As transformações da cidade de Morretes e o potencial turístico de sua gastronomia

Até aqui procuramos discutir como a morretiana se insere na história da cidade até meados do século XX. Iremos apresentar nesta parte quais as transformações que ocorrem na cidade a partir desse momento e como tais mudanças influenciaram na produção e nos usos da morretiana.

Ao relembrarmos de alguma viagem realizada,não é difícil pensarmos na relação entre turismo, patrimônio cultural e gastronomia. Podemos tomar como exemplo a cidade de Salvador (Bahia), que logo nos remete ao pelourinho e suas casas coloridas com suas janelas abertas à rua de pedras e às baianas com seus acarajés de tabuleiro. Também temos a cidade de Ouro Preto (Minas Gerais), com seus casarões e igrejas coloniais misturados aos restaurantes e bares de comida e cachaça mineira compondo a paisagem.

Pautando-se nesses exemplos, indaga-se: quando e porque a comida se torna patrimônio? Em que momento o seu potencial turístico começa a ser explorado? Guiando-se por essas e outras questões, neste momento vamos discutir a relação existente entre as cidades e o uso turístico de seus patrimônios culturais, especificamente da gastronomia, e como tal relação ganhou intensidade nas últimas três décadas.

No Brasil, percebemos o uso dessa tendência turística gastronômica principalmente no meio rural[163], que tem passado por profundas mudanças nos

---

[162] *Id. Ibid*., p. 70-71. Existe uma polêmica quanto à autoria dessa toada popular de 1914, pois Catulo da Paixão Cearense intitula-se autor único dessa composição, porém, João Pernambuco também a reivindica. A canção é extensa e narra aspectos da vida sertaneja brasileira do início do século XX. Adaptado de:<http://pt.wikipedia.org/wiki/Luar_do_Sertao>. Acesso em: 23 ago. 2012.

[163] Como exemplos paranaenses, podemos lembrar das seguintes festas: Fandango, no litoral; Festa Nacional do Carneiro no Buraco, em Campo Mourão; Festa Nacional do Porco no Rolete, em Toledo; München Fest, em Ponta Grossa; entre outras.

últimos anos, seja no que diz respeito a aspectos ocupacionais e populacionais, seja na interpretação de sua noção ou significado. Ou seja, não somente a sua paisagem é constantemente alterada, como também os significados sociais sobre o rural, que se tornam cada vez mais associados às necessidades de lazer, à fuga do cotidiano, à busca por lugares mais saudáveis e a um contato mais estreito com a natureza, com as origens e com as tradições.

O Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR), vinculado ao Ministério de Turismo, define turismo rural como o "conjunto das atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade"[164]. Sendo assim, algumas das atividades turísticas praticadas no espaço rural que agregam recursos remuneratórios são aquelas ligadas à arquitetura típica, à culinária, ao artesanato e às demais manifestações culturais tradicionais, formando o universo de atrativos almejados pelo turista.

Morretes possui uma vasta área verde, com grande potencial para prática do turismo rural. A cidade aproveitou esse seu potencial turístico natural e o atrelou ao fomento do consumo de seus produtos alimentícios (como a cachaça e o barreado).

Sendo assim, nossa discussão foca a questão do uso comercial da cultura, nesse caso, dos alimentos regionais considerados patrimônios culturais utilizados como atrativos turísticos e fomentadores do comércio e da economia. Ademais, buscamos observar alguns impasses da contemporaneidade que colocam os processos artesanais em um jogo de pressão e de adaptação frente aos imperativos advindos da produção industrial, do mercado consumidor e das exigências sanitárias e técnicas presentes na legislação nacional atual, bem como frente à turistificação da cidade. Como já observado, o município de Morretes é tombado pelo Conselho Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico(da Secretaria de Cultura do Estado do Paraná – SEED) e possui uma vasta região reconhecida pela UNESCO como integrante da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica. Isso corroborou em iniciativas locais e estaduais de fomento ao turismo, aliando o setor gastronômico às belezas naturais da cidade.

---

[164] Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/turismo/programas_acoes/regionalizacao_turismo/estruturacao_Segmentos/rural.html>. Acesso em: 14 dez. 2012.

Trataremos sobre quais foram as políticas públicas e privadas responsáveis por esse processo ocorrido ao final do século XX, nos baseando em dados coletados em fontes diversas.

A comida, interpretada como ponto de fusão entre uma necessidade biológica e um fenômeno cultural, recentemente tem sido vista como uma experiência turística. Representada e representando o regional, tradicional, típico e o legítimo/genuíno da localidade, a comida coloca-nos diante do fenômeno identitário, já que, segundo Mintz, "como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocadamente nacionais, lidamos frequentemente com relações relativas à identidade"[165]. É nessa perspectiva do entendimento do alimento como um representante da identidade local que surgem os anseios pelo reconhecimento e proteção de práticas e hábitos alimentares, como um dos meios de preservação das identidades culturais das sociedades.

Uma das primeiras estratégias relevantes globalmente nesse sentido foi o reconhecimento pela UNESCO dos Bens de Natureza Imateriais. Com a declaração desse acontecimento feita na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, em Paris, no ano de 2003, a UNESCO fazia repercutir o reconhecimento do papel desse tema em um cenário mundial[166].

Porém, antecipando a tendência mundial, o IPHAN instituiu pelo Decreto n. 3.551, em 4 de agosto de 2000, o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial, voltado ao registro de "Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro"[167]. O mesmo Instituto admite, porém, que essas ações em prol da defesa dos bens culturais brasileiros se inspira nos movimentos iniciados na década de 1930 e em um de seus protagonistas, Mario de Andrade[168].

A UNESCO define como patrimônio cultural imaterial:

---

[165] MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001, p. 34.

[166] CASTRO, M. L. V. de; FONSECA, M. C. L. **Patrimônio imaterial no Brasil**. Brasília: UNESCO; Educarte, 2008. p. 7.

[167] *Id. Ibid.*

[168] *Id. Ibid*. Mário Raul de Morais Andrade nasceu e morreu em São Paulo (9 de outubro de 1893 – 25 de fevereiro de 1945). Foi poeta, romancista, musicólogo, historiador, fotógrafo, crítico de arte e é considerado um dos fundadores do modernismo brasileiro. O Ministro da Educação e Saúde de 1936, Gustavo Capanema, solicitou a Mario de Andrade a elaboração de um anteprojeto de Lei para a salvaguarda dos bens do patrimônio cultural brasileiro, isso porque no dia 13 de janeiro de 1937 foi criado o IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), pela Lei n. 378, no governo de Getúlio Vargas. Adaptado de:<http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 20 maio 2013.

> [...] as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados –que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural[169].

O patrimônio imaterial é transmitido de geração em geração e 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 assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Os bens avaliados e aceitos como patrimônio imaterial são classificados e organizados nos seguintes Livros de Registro: dos Saberes, de Celebrações, dos Lugares e das Formas de Expressão[170].

O Ofício das Paneleiras Goiabeiras (de Vitória/ES) foi o primeiro bem cultural a ser inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em 20 de dezembro de 2002. Em 10 de dezembro de 2004, segue-se a inclusão, no mesmo Livro, do Ofício das Baianas do Acarajé[171]. A partir desses dois primeiros registros, a alimentação ganha maior força como Patrimônio Cultural Imaterial e essa tendência começa a se disseminar por outras regiões do Brasil.

Porém, muito antes da gastronomia ser notada pelas políticas públicas como um bem cultural, ela já era apreciada pela área do turismo como um importante chamariz. Uma das primeiras publicações revelando essa tendência aparece no *Guia Quatro Rodas*[172], de 1967, com uma matéria jornalística intitulada "Pratos típicos brasileiros"[173]. Nela, vários estados brasileiros e seus pratos ditos típicos são citados, inclusive o Paraná. Como culinária típica paranaense foram destacados a canjica, o churrasco e o barreado – este último fazendo referência especificamente à cidade de Morretes. Essa reportagem se configura como uma das primeiras informações de relevância nacional destacando o potencial gastronômico da cidade.

---

[169] Disponível em:<http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 14 dez 2012.
[170] *Id. Ibid.*
[171] GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *In*: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 4., 2006, Caxias do Sul. p. 8-9.
[172] O *Guia quatro rodas* é uma publicação de periodicidade anual, vinculada à outra de periodicidade mensal: a *Revista 4 Rodas* (que aborda temas relacionados a automóveis). Esse guia se propõe a selecionar, classificar e indicar restaurantes, hotéis e passeios turísticos no Brasil. A primeira edição é de 1965. Disponível em:<http://viajeaqui.abril.com.br/guia4rodas>. Acesso em: 2 fev. 2013.
[173] MORAIS, L. P. de. **Cada comida no seu tacho**: ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico – o *Guia Quatro Rodas Brasil* e os casos de Minas Gerais e Paraná (1966-2000). 2011. 340 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011, p. 244-245.

Apesar de o barreado ser prioritariamente o prato mais citado quando tratamos das referências gastronômicas de Morretes, os seus acompanhamentos (farinha de mandioca, banana e cachaça) também se destacam. E é juntamente com a escalada da comercialização do barreado como prato típico da cidade que a cachaça foi ganhando cada vez mais importância econômica e turística, passando aos poucos a ganhar destaque individualizado.

Segundo o empresário Maurício Scucato, Morretes produzia, entre os anos de 1930 a 1950, tanta cachaça quanto produzia todo o estado de Minas Gerais. Como já vimos anteriormente, essa produção estava concentrada nas famílias especialmente composta por italianos e seus descendentes, que possuíam seus próprios engenhos. A década de 1950 representou o auge da produção de cachaça no município. Paulo José Soavinsky afirma, em matéria publicada pela Folha do Paraná, em 24 de agosto de 1997, que nos anos cinquenta do século XX o município tinha 60 alambiques produzindo "as mais finas aguardentes artesanais"[174].

Os pioneiros na oferta comercial do barreado foram o Hotel Nhundiaquara (de propriedade de um português, Antonio Alpendre), em meados de 1940, e o Restaurante Madalozo (de propriedade do morretense descendente de italianos Honílson Fabris Madalozo), em 1966[175], sendo este o primeiro restaurante "de rua"em Morretes a incluir a iguaria em seu cardápio. Nesses dois estabelecimentos a cachaça regional era item incluso na carta de bebidas e ofertado como acompanhamento do prato principal.

Vale ressaltar que esses dois estabelecimentos estão em funcionamento até os dias atuais (Figuras 12, 13 e 14). O edifício em que funciona o Hotel e Restaurante Nhundiaquara é uma construção do século XVIII, a mais antiga de Morretes e a primeira a receber água encanada, em 1934. Já o Restaurante Madalozo era antigamente Bar e Snooker e servia café da manhã para viajantes. No início da década de 1970 começou a servir barreado e culinária italiana, abrindo para o almoço. Também importante frisar que Honílson Fabris Madalozo, já falecido, possuía um engenho de aguardente e um moinho de arroz[176].

---

[174] *apud* BONA, L. de. **Os engenhos de cachaça e sua importância para o turismo rural do município de Morretes – PR**. 2008. 59 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Turismo), Instituto Superior do Litoral do Paraná, 2008, p. 33.

[175] GIMENES, M. H. S. G. Do início do turismo gastronômico em Morretes: nota introdutória. *In*: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – ANPUH, 26., 2011, São Paulo. p. 5.

[176] GIMENES, M. H. S. G. Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense. **História Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. 159-192, jan./jun. 2011. p. 169-170.

Figura 12 – Restaurante Nhundiaquara.

Fonte: <http://www.geolocation.ws/v/P/918879/hotel-e-restaurante-nhundiaquara/en>. Acesso em: 2 jan. 2012.

Figura 13 –Oferta de cachaças locais no Restaurante Nhundiaquara.

Fonte:acervo da autora (2012).

Figura 14 – O Restaurante Madalozo, inaugurado em 1978 (o fundo, à direita).

Fonte: acervo da autora(2012).

Em 1980, esses dois mesmos restaurantes são indicados pelo *Guia Quatro Rodas* como estabelecimentos que servem a especialidade denominada barreado. É importante observar que essa foi a primeira vez que o *Guia* referenciou estabelecimentos fora da capital paranaense[177]. Em 1986, uma nova referência é feita ao barreado, repetindo-se a indicação dos dois estabelecimentos já citados e acrescentando-se um novo: o Serra do Mar. Em 1989, tais nomes são lembrados novamente pelo *Guia*, relacionando-se mais um restaurante: A Casa do Barreado[178]. Outro estabelecimento, que em suas ofertas de produtos incluíam o barreado e a cachaça é o Danúbio Azul. Ele data de 1954, mas passa a ofertar a iguaria típica a partir dos anos de 1980[179]. Todos os restaurantes citados localizam-se em Morretes.

Na década de 1980 mais alguns estabelecimentos são inaugurados no município, porém, é a partir da década de 1990 que ocorre o *boom* gastronômico e turístico de Morretes. Adiante, veremos algumas das políticas públicas que nos permitem compreender o porquê de ocorrer mais difusão da gastronomia típica da cidade na década de 1990.

Atualmente, há cerca de 18 estabelecimentos na cidade comercializando o conjunto de iguarias típicas, como o Restaurante Casarão, inaugurado em 1992 (Figura 15).

Figura 15 –Oferta de cachaças e outros produtos locais, no Restaurante Casarão.

Fonte: acervo da autora (2012).

[177] MORAIS, L. P. de. *op. cit.,* p. 218.
[178] *Id. Ibid*., p. 252.
[179] GIMENES, M. H. S. G. Barreado... *op. cit*., p. 175.

De acordo com a Embratur, atrativo turístico é “todo lugar, objeto ou acontecimento de interesse turístico que motiva o deslocamento de grupos humanos para conhecê-los”[180]. Quando voltamos nossa atenção à cidade de Morretes, algumas gestões públicas se sobressaem ao impulsionar o potencial turístico da cidade. Um dos primeiros nomes a ser lembrado é do Prefeito Emílio Hoffmann Gomes, que governou a cidade entre 1973 a 1975. Durante sua administração, produziu folhetos junto à extinta Paranatur[181], apresentando o barreado, sua história e seu modo de preparo, em inglês e português[182].

Alguns anos depois, outra gestão se destaca e é tida como uma das principais responsáveis pelo desenvolvimento turístico de Morretes: a do prefeito Sebastião Cavagnolli (1989–1992), juntamente com o Sr. Orley Antunes de Oliveira Junior, o responsável pela área do turismo[183].

Em entrevista concedida à Maria Henriqueta S. G. Gimenes[184] em 2008, o Sr. Orley (que anteriormente ao cargo público era comerciante) relata que no início de 1989, logo após a posse do prefeito, uma enchente inundou a cidade, destruindo boa parte da economia local, que até então se baseava na agricultura. Conta que Antonina e Paranaguá, por serem banhadas pelo mar, terem portos e mais movimento eram mais fortes que Morretes. A ideia era, então,“divulgar o município à exaustão”. Questionado pelo prefeito Cavagnolli como ele faria isso, Orley afirmou que o importante era desenvolver internamente, trazer um fluxo maior de pessoas, e isso traria empresários. Em um primeiro momento, o restaurante Madalozo e mais dois bastavam para dar o suporte a essa ideia[185].

Orley conta, ainda, que outra ação de sucesso foi a promoção do evento chamado de “boia *cross* ecológico”, que consistia em incentivar as pessoas a

---

[180] MORAIS, L. P. de. Sabores de viagem: as culinárias regionais nos guias turísticos entre 1966 e 1983. **Rosa dos ventos**: dossiê turismo e gastronomia, Caxias do Sul, v. 4, n. 3, p.317-334, jul./set. 2012. p. 6.

[181] A Empresa Paranaense de Turismo (PARANATUR) foi criada juntamente com o Conselho Paranaense de Turismo (CEPATUR), pela Lei n, 5.948, de 27 de maio de 1969. Esses órgãos foram posteriormente absorvidos por outras entidades, até que pela Lei n. 13.986, de 30 de dezembro de 2002, foi criada a Secretaria de Turismo do Estado do Paraná (SETU), que hoje se configura como órgão de primeiro nível hierárquico na administração estadual dos assuntos da área do turismo. Disponível em:<http://www.setu.pr.gov.br>. Acesso em: 12 jan. 2012.

[182] GIMENES, *Id. Ibid*., p. 6.

[183] *Id. Ibid*., p. 6-7.

[184] Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse é graduada em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná. Foi professora do curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná e hoje é professora dos cursos de Turismo, Geografia e Administração da Universidade Federal de São Carlos, Campus Sorocaba. Desenvolve pesquisas e tem várias publicações nas áreas do turismo, gastronomia e sociologia do lazer e do turismo.

[185] *Id. Ibid*., p. 7.

descerem o rio de boia (prática já comum na região) e recolherem o lixo que achassem pelo caminho, ajudando na limpeza do rio e de suas margens e recebendo premiação por isso. Essa ação foi apoiada pela Paranatur, divulgada na imprensa (inclusive na Rede Globo) e recebeu incentivo do O Boticário (empresa paranaense de perfumaria e cosméticos), que distribuiu brindes e prêmios aos primeiros aventureiros. As primeiras edições desse evento foram de grande sucesso e levaram um fluxo de mais de 500 pessoas apenas na primeira edição[186].

Após esse momento, a segunda preocupação era divulgar o barreado e outras comidas e bebidas da região, que deveriam servir de alimento a esses visitantes. Assim, criou-se o *slogan* "Morretes, terra do barreado"[187], que visava associar fortemente o município ao alimento. Esse *slogan* se tornou forte e ainda é utilizado em campanhas turísticas (Figura 16).

Além disso, a equipe de gestão desse governo realizou inúmeras viagens com o intuito de preparar e servir o barreado em reuniões e banquetes, em mais de 70 lugares, dentro e fora do Brasil. Vale lembrar que a cachaça morretiana era fiel acompanhante do barreado nesses encontros. Ainda, foram divulgados vários materiais publicitários, que destacavam as belezas da Serra do Mar e a culinária local como os pontos fortes da região litorânea paranaense. E por fim, também importante para esse momento, foram os investimentos feitos na reconstrução e embelezamento da cidade, com a reforma de ruas, ajardinamento e melhoria de fachadas, ações essas que foram feitas tanto por iniciativa pública quanto privada[188].

---

[186] *Id. Ibid*., p. 8.

[187] Algo facilmente perceptível quando estamos nas cidades de Paranaguá, Morretes e Antonina, e falamos em barreado, é a tensão existente entre elas (principalmente entre as duas últimas) pelo reconhecimento da autoria do prato. Tensão essa que já foi abordada e bem discutida por Maria Henriqueta Gimenes, por Luciana Patrícia de Morais e por outros pesquisadores do assunto. Essas cidades travam uma disputa velada sobre a real detentora da autoria da receita original do barreado. Como já descrito, Morretes acabou aproveitando-se da fama já existente e criou o *slogan* "Morretes, terra do barreado", que ajudou a cidade a ser associada com a iguaria de uma forma mais forte do que as outras duas.

[188] GIMENES, *Id. Ibid*., p. 8, 9 e 11.

Figura 16 –*Outdoor* localizado no Km 54 da BR 277, que liga Curitiba ao litoral paranaense.

Fonte: acervo da autora (2013).

É nesse momento que podemos vislumbrar as novas perspectivas de planejamento urbano. Novas perspectivas que incluem políticas de estetização e de patrimonialização.

O espaço urbano passa por processos de adequações do seu território. Processos que emanam da necessidade de se (re)qualificarem espaços e infraestruturas, a fim de se criarem zonas seletivas para o consumo, habitação e outras atividades. Tal fato vem acompanhado da necessidade de valorização de bens culturais materiais e imateriais, vistos como pontos de diferenciação de uma cidade e, por isso, atraentes a visitações. Assim, técnicas de manipulação cultural vão remodelando o espaço a partir de representações, imagens e cenários que visam inserir a cidade em uma espécie de mapa mundial de interesse turístico.

Quando falamos em espaço urbano, referimo-nos a discussão que Certeau faz sobre os termos. Para ele, “lugar” é uma ordem, uma posição definida e, logo, nos dá uma indicação de estabilidade. Já “espaço” permite uma multiplicidade de direções e velocidades. Enquanto a cidade planejada seria um lugar – no momento em que os pedestres transitam por ela e cada um a percebe de uma forma diferente, toma caminhos diferentes, em seus passos com maior ou menor pressa – ela se torna um espaço. Sendo assim, “o espaço é um lugar praticado”[189].

[189] CERTEAU, M. de. **A invenção...** v. 1, *op. cit.*, p. 203.

São nesses lugares que serão postos em prática pelos visitantes que começam a ocorrer transformações cênicas, principalmente nos espaços chamados de “centros históricos”, como no caso de Morretes. O seu centro histórico, onde se concentra a maioria dos restaurantes, lojas de artesanato e outros comércios, é um local que agrega: fácil localização e acesso (tanto pela Estrada da Graciosa, quanto pela BR 277) e uma bela paisagem natural, constituída pelo Rio Nhundiaquara e pela Mata Atlântica, casarões históricos, calçadas de pedra, etc. Porém, como veremos adiante, a maioria dos engenhos de produção de cachaça estão espalhados pela área rural, cujo acesso é dificultado por estradas de chão batido. O que podemos encontrar no centro histórico é apenas a morretiana já engarrafada, pronta para o consumo. Os seus locais de produção não configuram parte do cenário ou do espetáculo patrimonial turístico da cidade.

Enquanto os caminhantes vão “consumindo” as cidades, enquanto andam por elas, a preocupação com a preservação de patrimônios (que devem fazer parte dos cenários de visitação) se torna cada vez mais intensa. Isso porque esses patrimônios serão mais uma das mercadorias que a cidade ofertará aos seus visitantes “consumidores”. Como Henri-Pierre Jeudy nos explica em relação a essa onda de preservação patrimonial, os valores simbólicos começam a se confundir com valores de mercado[190] (fato ao qual ele se coloca contra, mas compreende visto as exigências mercadológicas das sociedades contemporâneas). Ainda, defende que essas preservações estariam ligadas a uma espécie de espetáculo de memória, e que seria quase um crime nos darmos à liberdade de esquecer. Sendo assim, a preservação, a conservação e as revisitações à história seriam uma espécie de compensação à nostalgia[191].

Refletindo sobre essas questões e voltando a nossa atenção à cachaça morretiana, podemos entender que as intenções para revigorá-la e inseri-la no mercado gastronômico e turístico morretense se encaixam nesses anseios das sociedades contemporâneas. É um produto de alta valoração simbólica, como pudemos perceber através de seu histórico e de suas representações, mas que dá cada vez mais voz à sua valoração econômica, dois valores indissociáveis para a sobrevivência da morretiana no nosso ponto de vista.

---

[190] JEUDY, H. P. **Espelho das cidades**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2005, p. 20.
[191] *Id. Ibid.*, p. 15.

Ainda segundo Jeudy, esse “amor coletivo ao patrimônio” se desperta a partir dos anos 1980 (principalmente na Europa, mas também em outros locais do mundo),momento de drásticas transformações dos modos de produção industriais[192]. Era como uma tentativa de se abrir ao futuro e às suas mudanças, sem repudiar o que já tinha sido vivido, ou ainda, de se salvar alguns itens considerados importantes para as memórias coletivas, de uma eminente destruição. Percebemos que essa década coincide com as datas dos esforços iniciais, que procuravam transformar Morretes em pólo turístico, confirmando a ideia de que essa cidade responde à tendência mundial em torno da preservação patrimonial material e imaterial, aliada à sua fase de recuperação e reconstrução após a enchente de 1975.

Morretes é assim, um exemplo do que podemos chamar de “cidade cenário”, que se faz a partir da espetacularização[193] de seus patrimônios, construindo um elo entre a gastronomia e a história e o utilizando como força motriz de seu desenvolvimento econômico.

Ainda sobre tais transformações, a Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE) criou, em 1997, o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cachaça para analisar e propor algumas soluções para os principais problemas do setor, valorizando a pinga de qualidade e inserindo-a no programa especial de exportação do Governo Federal. Também naquele ano foi aprovado o Decreto Lei n. 2.314 (a nova lei de bebidas), que promove o reconhecimento legal do termo cachaça e adapta a rotulagem aos padrões internacionais[194]. Esse dois fatores, em conjunto a outros, abrem as portas do mercado da cachaça, majoritariamente nacional, para mercados internacionais.

Em 2001, a Prefeitura de Morretes, através da Secretária de Turismo, injetou investimento para reestruturar os alambiques. A primeira atitude realizada por tal órgão foi estabelecer uma parceria com o SEBRAE e levar oito potenciais produtores de cachaça – que possuíam, de alguma forma, vínculo com a produção de cachaça e conhecimentos herdados de família – para Minas Gerais. O Secretário de Turismo dessa gestão (novamente o Senhor Orley) declara que levou esses

---

[192] *Id. Ibid*., p. 26.

[193] O termo “espetacularização” de cidades se refere àquelas que têm como objetivo promover a transformação de determinados espaços, a fim de que se tornem centros culturais e turísticos. Essas políticas de remodelação dos espaços urbanos geralmente fazem parte de estratégias mercadológicas que visam promover o comércio e o turismo local. (Nota da autora)

[194] Disponível em:<www.abrabe.org.br>. Acesso em: 15 jan. 2012.

potenciais produtores a diversos alambiques mineiros, a fim de mostrar-lhes que valia a pena produzir cachaça. Ressaltou-se que cachaça não é aquela vendida em garrafa de plástico, que custa R$ 1,00,é a cachaça de qualidade, que tem marca, nome e valor. Os produtores entenderam a mensagem e muitos deles investiram na construção de novos alambiques, que estivessem de acordo com as legislações e com a demanda daquele momento[195].Veremos adiante que alguns engenhos seguiram essa tendência. Atualmente, Morretes possui um engenho tipo exportação[196] (Porto Morretes) e outros em expansão, que já estão inserindo os seus produtos no mercado nacional e internacional. Alguns deles foram (re)modelados para a visitação de turistas e apreciadores de cachaça artesanal.

Além disso, em diversas ações do Instituto Paranaense de Assistência e Extensão Rural (EMATER), em conjunto com algumas prefeituras municipais paranaenses, reuniram-se os produtores de cachaça artesanal em associações e cooperativas. Em alguns casos, as cooperativas envolviam, além da cachaça, subprodutos da cana, como açúcar mascavo e rapadura[197], ressaltando que a maioria delas não alcançou muito tempo de existência.

Vale destacar novamente a Lei n. 24/2004 de Morretes (ANEXO A), que pela primeira vez mostra a preocupação da cidade em regulamentar e padronizar a atividade do fabrico de cachaça artesanal. Interessante que, já no início de sua descrição, frisa a importância de que o processo de fabricação deve estar de acordo com as características históricas e culturais do município, para só posteriormente partir para as descrições técnicas. Fica clara a ideia de que os modos de fazer ligados à historicidade da produção configuram-se como os itens principais de caracterização e diferenciação do produto.

Outra questão a ser colocada em pauta é o porquê da elaboração e aprovação dessa lei. Podemos pensar que no momento em que os modos de fazer, os ingredientes e as características do produto precisam estar descritas e asseguradas em uma lei, é possível que os conhecimentos do processo de fabricação estejam passando por uma crise de transmissão, que os colocam em risco de caírem em esquecimento. É uma forma de preservação e, até mesmo, de

---

[195] BONA, *op. cit*., p. 33.

[196] Engenhos tipo exportação são as propriedades que destinam a maior parte de sua produção para a exportação internacional, sendo assim, as cachaças desses engenhos visam conquistar apreciadores estrangeiros e ganhar fama mundial. (Nota da autora)

[197] Disponível em:<http://www.emater.pr.gov.br/>. Acesso em: 10 jan. 2012.

patrimonialização das memórias e dos saberes para que possam estar acessíveis a gerações futuras, mesmo que por meio de papéis e documentos escritos.

Outro documento que serve como referência para a produção de cachaça é a Instrução Normativa n. 13, de 29 de junho de 2005, proposta pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Governo Federal do Brasil (ANEXO B). O documento tinha como objetivo estabelecer um regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para aguardente de cana e cachaça produzidas no Brasil. Nos trechos que se encontram adiante, no qual entrevistamos alguns produtores de cachaça de Morretes, percebe-se que esse é um documento muito mais conhecido e seguido por eles do que a própria Lei Municipal citada anteriormente, isso porque é uma recomendação que tem validade e reconhecimento em território nacional. Diferentemente da Lei Municipal n. 24/2004, essa Instrução Normativa não prioriza os aspectos históricos e/ou culturais, mas sim, os critérios técnicos de produção, os componentes químicos, os materiais que podem ser utilizados, os valores de referência de graduação alcoólica, etc. Percebemos, assim, que a instrução é um documento muito mais objetivo em sua descrição e, ainda, possui validade, não tendo sido lançada nenhuma versão atualizada ou novas normas sobre a produção de cachaça no Brasil desde então.

Devemos nos atentar para um caso que chama a atenção quanto à produção, comercialização e uso turístico da cachaça, que se encontra no Nordeste brasileiro. A maior produtora de cachaça no Brasil é a Ypióca®, que existe há mais de um século e meio. Dentro de um de seus complexos (o de Maranguape, localizado a cerca de 25 quilômetros de Fortaleza, capital do Ceará), chamado de Ipark[198], existe o Museu da Cachaça. O local se tornou uma das principais atrações turísticas da região, sendo que a produção e o histórico da cachaça, explicadas em um roteiro destinado aos visitantes, atrelada a atividades de lazer e recreação, acabam sendo um diferencial. Tal complexo é hoje exemplo de uma indústria que conseguiu agregar valor cultural a um produto gastronômico.

Morretes é considerado o mais tradicional produtor de cachaça do Paraná, pelo seu longo histórico de produção da bebida, possuindo atualmente cerca de vinte produtores artesanais[199]. Dentre eles, existem engenhos que já estão preparados para visitação turística.

---

[198] Disponível em:<http://www.ipark.tur.br/>. Acesso em: 10 jan. 2012.
[199] BONA, *op. cit.*, p. 35.

A promoção de eventos também se configura como fator de promoção da cachaça e atração de turistas para a região. O município conta, atualmente, conforme o calendário oficial da Paraná Turismo[200], com a Festa Feira Agrícola e Artesanal, realizada em maio, com a Festa da Padroeira Nossa Senhora do Porto, realizada no mês de setembro, e com a Festa das Flores, no mês de novembro. A Festa Feira Agrícola e Artesanal reúne expositores, agropecuaristas e artesãos com o objetivo de mostrar os produtos naturais e artesanais da região. A Festa da Padroeira tem início com novenas, missas e procissões pelas ruas da cidade, e entre suas atrações destaca-se a realização de almoço típico com barreado e churrasco de búfalo, venda de artesanato, de produtos regionais e outras diversões. A Festa das Flores exibe a exposição de flores que hoje são cultivadas em grande quantidade no município, mas também conta com a presença de barracas de alimentos produzidos na região.

A cachaça já foi tema central de eventos em Morretes. Em fevereiro de 2000 aconteceu a I Festa da Cachaça Artesanal de Morretes, em uma iniciativa que visava “resgatar a tradição”, preservar e expandir a cachaça de alambique, com aplicação de tecnologia atualizada, além de firmar a morretiana como um produto diferenciado e com grandes possibilidades de expansão econômica[201]. Durante a realização do evento, foi montado um museu na Casa Rocha Pombo[202], onde foram expostas peças de engenho de produção de cachaça do final do século XIX. Nesse mesmo evento foi lançado o selo da Associação Comercial Industrial e Agropecuária de Morretes (ACIAM), que garante a procedência da cachaça morretiana[203].

Anteriormente a esse evento, ocorreu outra festa, que também tinha a cachaça como tema. Denominada Festa da Cachaça, foi realizada em 1993. Naquele ano, a prefeitura municipal elaborou um plano integrado para o desenvolvimento do turismo, associado à produção agroindustrial do município. Em uma atuação articulada dos diversos órgãos e entidades públicas, promoveram-se

---

[200] Disponível em:<http://www.turismo.pr.gov.br/modules/turista-pt/>. Acesso em: 10 jan. 2012.
[201] Disponível em:<http://www.morretes.com/eventos.asp>. Acesso em: 10 jan. 2012.
[202] José Francisco da Rocha Pombo foi um escritor, professor, historiador, jornalista e político brasileiro. Nasceu em 4 de dezembro em 1857, em Morretes, e faleceu em 26 de junho de 1933, no Rio de Janeiro. É conhecido como um dos expoentes da literatura paranaense. A casa onde nasceu foi restaurada pelo governo do Paraná junto com a prefeitura de Morretes e foi adaptada para os serviços de biblioteca municipal e museu. Adaptado de:<http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=133>. Acesso em: 12 maio 2013.
[203] Informações cedidas por atendente da ACIAM em contato telefônico informal (2013).

mais duas festas além da já citada: a Festa Agropastoril e a Ecobeerfest (festa da cerveja)[204].

De acordo com o jornal *O Estado do Paraná* (1993), a Feira Agropastoril, realizada nos últimos dias de abril e início do mês de maio de 1993, atraiu mais de cem mil pessoas. A Festa da Cachaça, que aconteceu no mês de julho, contou com mais de cem estandes, com produtos artesanais e industriais de todo o país, ligados à produção de aguardente e derivados de cana-de-açúcar. A realização do evento contou com o apoio de associações nacionais de produtores, companhias aéreas e outros organismos. Segundo declaração do então prefeito Júlio Salomão, em entrevista ao citado jornal, o objetivo da festa era dar ao consumidor a oportunidade de conhecer e avaliar a qualidade das cachaças produzidas no Brasil[205].

Embora ambas as festas tenham auxiliado na divulgação da morretiana, atualmente não é realizado nenhum evento vinculado à bebida no município. A Secretaria de Turismo explica que isso ocorre porque essas festas poderiam trazer uma imagem negativa em relação ao turismo, devido à associação que se estabelece entre a bebida e a direção automotiva. Entende-se que a primeira ideia que se tem dessas festividades é a de que o turista pode se embriagar, havendo grandes chances de provocar um acidente ao voltar para casa, já que a maior parte da demanda turística do município se desloca de carro. Hoje é idealizado pela secretaria promover futuramente uma festa de cana-de-açúcar e seus derivados, tais como a garapa, o melado e a rapadura, tendo a cachaça como coadjuvante[206].

Vale ressaltar que, em 1999, outra reportagem divulgada pelo *Guia Quatro Rodas* volta a relembrar o município de Morretes e suas iguarias como um importante ponto turístico. Dessa vez, a cachaça (junto à bala de banana) ganha um box de destaque, separado do box do barreado (Figura 17).

---

[204] BONA, *op. cit.*, p. 36.
[205] *Id. Ibid.*, p. 36-37.
[206] Informação cedida pela Secretária de Turismo, em conversa informal telefônica (2013).

Figura 17 –Box sobre comida regional – Morretes/PR. *Guia Quatro Rodas* (1999).

M 290 Morretes

Morretes PR F-15

Beira-rio. **DDD** (041). ✉ 83350-000. 15 020. ▲ 10 m. **Curitiba 62**, Antonina 14, Paranaguá 36. Algumas construções do começo do século podem ser vistas na Rua das Flores. (Leia mais no Roteiro de Viagem nº 5)

Porto Real Palace - R. Visc. do Rio Branco, 85, tel. 462-1344. 10 ap, ar, gel. Bar. Ds: 35/50.

Restaurantes

Comida típica **Barreado** - A origem do barreado é um polêmico tema que divide opiniões. Não se sabe se nasceu em Morretes, Antonina ou Paranaguá, se foi introduzido pelos tropeiros, ou criado na região durante o Entrudo (antigo Carnaval). O barreado é tradicionalmente composto por cortes menos nobres do boi. A carne é cortada em pequenos cubos e junto com toucinho, cebola, tomate e temperos (como louro, cheiro verde e cominho) é cozido em uma panela de barro que é "barreada", ou seja, vedada com uma massa feita de farinha de mandioca, cinza e água. Deve ficar no fogo por 12 horas. É servido com farinha de mandioca, rodelas de laranja e banana cruas.

Armazém Romanus XX $$ - R. Visc. do Rio Branco, 141; tel. 462-1500; ar; cc: Ae; 11h30/15h, 18h30/22h30, dom 11h/18h, fecha 2ª (abr/nov). Variada. Seu principal prato, o barreado, é feito em uma versão light: toda a gordura da carne é eliminada, tornando-a mais leve e não menos saborosa. O barreado é mantido em uma panela aquecida e depois servido no prato, juntamente com farinha de mandioca.

Madalozo XX $ - R. Alm. Frederico de Oliveira, 16; tel. 462-1410; cc: todos; 11h/16h, fecha 2ª (mar/jun e ago/nov). Regional.

Ponte Velha XX $ - R. Alm. Frederico de Oliveira, 13; tel. 462-1674; cc: todos; 11h/16h30, fecha 4ª (mar/nov). Regional.

Nhundiaquara X $ (hotel) - R. Gen. Carneiro, 13; tel. 462-1228; cc: todos; 11h/16h, 11h/22h (nov/fev e jul). Regional.

Atrações

Compras **Aguardente e Balas de Banana** - cachaça de fabricação artesanal com moenda movida a roda-d'água: Engenho do Diquinho (vendas jun/dez). A bala de banana (doce típico da região) era feita artesanalmente, mas agora conta com a ajuda de máquinas. A banana é colocada em um tacho de cobre e deve ser mexida durante as 4 horas de cozimento. Depois de esticada, é cortada em quadradinhos e passada no açúcar.

Igreja: * **São Benedito** - Pça. Benedito Antunes de Oliveira.

Veja: * **Casa Rocha Pombo** - maquete da Serra do Mar - Lg. José Pereira.

Passeios: ** **Estrada da Graciosa** - construída em meados do séc. XIX, é estreita, sinuosa e tem uma parte feita de paralelepípedos; é margeada em grande parte de seu percurso por um trecho de Mata Atlântica preservada; recantos com infra-estrutura de lazer e várias cachoeiras; trilhas e antigos caminhos coloniais - acesso por S. João da Graciosa, 13 km; * **Bóia-cross** - Rio Nhundiaquara, aluguel de bóias em Porto de Cima;

Saltos: * **da Fortuna** - Mundo Novo do Anhaia; * **Tombo d'Água** - S. João da Graciosa, 7 km.

Serviços

- R. Odilon Negrão, tel. 462-1115.

✚ Morretes - R. Santos Dumont, 91, tel. 462-1114.

Fonte:Morais (2011, p. 285).

No Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo Regional, em vigência nos anos de 2008 a 2011, organizado pela Secretaria do Turismo do Estado do Paraná em conjunto com outros órgãos estatais, constam alguns dados sobre o planejamento para a inclusão, qualificação e divulgação de pontos turísticos no litoral do Paraná. Destaca-se a atenção dada à cachaça morretiana, quando observamos o item "turismo cultural":

> Além dos pratos típicos e frutos do mar, o Litoral do Paraná conta ainda com inúmeros alambiques que produzem cachaça no município de Morretes. De tão famosas as cachaças de Morretes, no dicionário "morreteana" é sinônimo de cachaça. A cachaça de banana[207] é outra iguaria de Morretes, igualmente saborosa e famosa. É possível encontrar os mais diversos produtos alimentícios a base de banana, como a bala de banana, a banana chips, sorvete de banana, suco de banana, pão de banana e até barreado de banana[208].

Além de percebemos uma notória valorização da cachaça e de pratos típicos de Morretes, percebemos uma atenção especial aos produtos derivados da banana, item encontrado e muito utilizado em Morretes e em outros locais próximos à Mata Atlântica do litoral paranaense. Cita-se, nesse Plano, a intenção de se fazer uma maior qualificação e divulgação de alguns pontos ligados ao turismo cultural e gastronômico de Morretes, na tentativa de se fazer uma maior integração entre essa cidade e Antonina e, ainda, de se realizarem melhorias nos pontos de acesso (principalmente rodoviários) a esses municípios. A descrição é um tanto quanto vaga nos quesitos: órgãos responsáveis, datas para execução, orçamentos previstos, etc., sendo que algumas dessas realizações chegaram a ser concluídas, mas não surtiram um grande efeito de mudança.

Por fim, percebemos que ao longo das décadas dos séculos XX e XXI, o cenário econômico e turístico de Morretes mudou drasticamente, por vezes devido a iniciativas privadas, por outras devido a iniciativas públicas. O fato é que a gastronomia foi o item chave nesse processo de mudança. Em um embarque junto ao barreado, a cachaça artesanal foi ganhando força e destaque como produto típico da região, conseguindo cada vez mais adeptos de seu consumo e importância

---

[207] A cachaça de banana é a mais famosa entre todas as morretianas, logo, também é considerada como a maior representante das cachaças típicas de Morretes. Produzida a partir de duas matérias-primas abundantes no litoral paranaense (cana-de-açúcar e banana), essa iguaria é produzida por quase todos os engenhos da região, sendo facilmente encontrada no comércio local. (Nota da autora)

[208] PLANO Estratégico de Desenvolvimento do Turismo Regional – 2008-2011. Região Turística Litoral do Paraná – Brasil. Disponível em:<http://www.setu.pr.gov.br/arquivos/File/Planos/PlanoLitoraldoParana.pdf>. Acesso em: 15 dez. 2012.

econômica, configurando-se hoje como item presente nos planejamentos turísticos que envolvem Morretes. Porém, cabe salientar a necessidade e continuidade de ações que promovam a morretiana no cenário nacional.

No Brasil, quando pensamos nas ações recentes que envolvem a valorização da cachaça, podemos lembrar primeiramente do Decreto n. 4.072, de 2002, que deu nova redação ao artigo 91 do Regulamento da Lei n.8.918/94, assim definindo o substantivo cachaça: “Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48% em volume, a 20° C e com características sensoriais peculiares”[209]. Logo após, em 2003, temos a publicação do Decreto n. 4.851, que revoga o Decreto n. 4.072/2002. Por ele, a cachaça ficou assim definida:

> Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48 % em volume, a 20°C, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6,0 g/L, expressos em sacarose[210].

Em 2011, foi a vez do nosso maior importador internacional reconhecer o nome cachaça. Os Estados Unidos publicaram, em 25 de fevereiro de 2011,a lei de reconhecimento da cachaça como produto distinto do Brasil, lei esta que entrou em vigor no dia 11 de abril do mesmo ano. Isso significa que, a partir de então, a cachaça não deveria mais ser vendida como *brazilian rum*, como era a prática até então. Em contrapartida, por um acordo bilateral, em 27 de março de 2013, através do Decreto n. 7.969, o Brasil garante o reconhecimento ao *bourbon whisky* e ao *tennessee whisky* apenas para as bebidas elaboradas pelos produtores dos Estados Unidos[211].

Vemos, assim, que algumas ações já começam a ser tomadas em direção à valorização da cachaça nacional, porém, ainda existe um leque aberto com imensas possibilidades nesse sentido. A aguardente de cana-de-açúcar é um produto genuinamente brasileiro e que poderia ser melhor explorado comercialmente, assim como a Rússia se fez famosa por sua vodka, o México por sua tequila e a Alemanha

---

[209] CONSELHO NACIONAL DE QUÍMICA. Disponível em:<http://www.crq4.org.br/downloads/tec_cachaca.pdf>. Acesso em: 20 jul. 2013.
[210] Idem.
[211] CANAL RURAL. Disponível em:<http://agricultura.ruralbr.com.br/noticia/2013/03/apos-reconhecimento-da-cachaca-brasileira-pelos-eua-brasil-reconhece-dois-tipos-de-uisques-como-norte-americanos-4087624.html>. Acesso em: 20 jul. 2013.

por sua cerveja. Perscrutar as possibilidades comerciais da cachaça brasileira não seria desafio para produtores de Morretes, como um dos pólos de produção e exportação dela? Que esse possa ser um pensamento ousado, mas plausível de ser realizado nos próximos anos.

3 OS ESPAÇOS E OS SUJEITOS DA MORRETIANA

O problema neste momento infere na análise da morretiana frente à sociedade na qual ela está inserida.Tentaremos entender quais são os significados e os sentidos produzidos pela morretiana nas pessoas que a ela se relacionam, principalmente os seus produtores. Também procuraremos observar qual a situação dos lugares de produção e como eles estão se adaptando às novas exigências da economia do turismo da região.

Dessa forma, essa parte visa complementar algumas das informações conseguidas nos escritos anteriores. Relacionando as representações feitas sobre a morretiana, o seu histórico, as transformações da cidade de Morretes e os dados conseguidos com os produtores contidos neste capítulo, objetivamos observar o jogo que envolve a sociedade contemporânea morretense e a sua relação com a morretiana, que a projeta como um patrimônio cultural e bem de consumo turístico.

Aqui chegamos a um ponto diferencial neste estudo, pois se todo ele foi até então montado com base em fontes do tipo documentais, bibliográficas e de imprensa, agora nos dedicaremos às analises de campo e de questionários feitos em Morretes, o que nos permitirá maior aproximação do nosso objeto de estudo.

Optamos por esses dois tipos de abordagem de pesquisa qualitativa, na intenção de preenchermos algumas das lacunas abertas, deixadas para interpretação dos documentos coletados em arquivos. Muitos dados da produção de cachaça, de sua história e do cotidiano da cidade e de seus moradores não se encontram registrados e acessíveis, a não ser na memória de algumas pessoas, ou nos vestígios existentes nos caminhos da cidade.

Sendo assim, esse último momento se aproxima muito dos métodos e técnicas etnográficas de investigação, já que procuramos nos inserir no meio de vivência dos sujeitos envolvidos na produção de cachaça, buscando estabelecer uma aproximação com o dia a dia deles e registrando esses momentos em um diário[212]. Dessa forma, a etnografia, bem como outras práticas de pesquisa qualitativa (que se desenvolvem na fronteira entre a antropologia e história),

[212] Registre-se que o diário fica sob posse da autora, porém disponível para consultas.

possibilita a inserção do investigador no contexto da situação estudada, para acessar experiências, comportamentos e representações do grupo estudado.

Nessa perspectiva, entendemos que a pesquisa qualitativa vai além dos dados quantitativos, abordando uma variedade de técnicas com a finalidade de apreender e interpretar os significados existentes no ambiente da investigação.

Sendo assim, seguindo tais preceitos, buscamos refletir sobre Morretes e a morretiana a partir dos sujeitos que as produzem, ou seja, proprietários e trabalhadores das unidades produtoras de cachaça artesanal. Um pouco dessa jornada investigativa será narrada a seguir.

3.1 Relatos da pesquisa de campo

Neste momento relataremos algumas das experiências, observações e dados coletados nas pesquisas de campo, bem como descreveremos como foram as diversas visitas a Morretes e a alguns de seus moradores.

As visitas de campo feitas durante o processo de pesquisa puderam revelar uma nova visão sobre a cidade. Não aquela que costumeiramente ouvimos falar, sobre a sua paisagem exuberante, sobre o seu centro histórico ou ainda sobre os seus restaurantes. Mas, sim, uma cidade que ainda tem muitos lugares e pessoas “invisíveis” e surpreendentes a serem descobertos e valorizados.

Como vimos brevemente na introdução, o tema de pesquisa foi escolhido devido à familiaridade que a autora possui com a cidade de Morretes desde a infância, pois quando pequena, residiu na cidade vizinha chamada Antonina. Esses dois municípios compartilham entre si muitos traços culturais e históricos, porém, em alguns momentos, a sua relação é um pouco conflituosa, ocasionando pequenas disputas. Em uma visão um pouco romanceada, podemos comparar essa relação entre Antonina e Morretes como a de dois irmãos, que ao mesmo tempo são tão parecidos e tão diferentes, que vivem brigando mas não conseguem viver um sem o outro. A época de graduação da autora (realizada no curso de História da Universidade Federal do Paraná, entre os anos de 2004 a 2010) foi o momento de escolha do tema de pesquisa, envolvendo a cachaça morretiana. Isso devido a uma série de motivos: o gosto pela gastronomia, a possibilidade de envolver esse tema

com a História, a chance de reaproximação com a cidade de infância e em memória de seu avô, que sempre foi admirador do litoral e de suas iguarias. Como o barreado já era item de pesquisa de outros colegas de estudo, olhar com atenção para aquele copinho de cachaça, sempre presente no canto da mesa farta de barreado, mas que até então estava esquecido nas pesquisas acadêmicas, pareceu ser um tema atraente.

As primeiras visitas de campo feitas à Morretes com o objetivo de pesquisá-la academicamente aconteceram na primeira década dos anos 2000, quando mesmo que de uma forma ainda superficial, foram estabelecidos os primeiros contatos com órgãos públicos, com produtores e com comerciantes da região. Com a retomada da pesquisa no Mestrado em Patrimônio Cultural e Sociedade no ano de 2011, esses contatos foram aprimorados, visando um melhor conhecimento da cidade e de alguns dos seus sujeitos.

As primeiras visitas feitas durante o período do Mestrado foram de caráter exploratório, objetivando uma nova familiarização com o ambiente, com os novos comerciantes e com os novos gestores públicos. Cada ida rendia novas fotos e novos dados. Conforme a pesquisa avançou, definimos (a autora, em conjunto com a sua orientadora, a Professora Doutora Ilanil Coelho) que o último capítulo deveria contar com uma participação ativa de alguns personagens envolvidos com a morretiana e que muitas das coisas observadas nas pesquisas de campo não poderiam ficar de fora desse momento.

Sendo assim, definida a participação através de questionários com os produtores de cachaça, a próxima etapa foi definir quais seriam esses produtores e quais os aspectos para a seleção deles. Ao fazermos um primeiro levantamento dos engenhos em funcionamento, percebemos já nos primeiros momentos dessa etapa uma grande dificuldade em encontrar informações precisas e atualizadas. Aos poucos, com base em levantamentos feitos anteriormente por Secretarias da Prefeitura Municipal e do Governo Estadual, por outros pesquisadores acadêmicos, pelos registros comerciais existentes na associação Comercial de Morretes (ACIAM) e no Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) (ANEXO C), em observações feitas com base nos rótulos das cachaças encontradas nas feiras e lojas locais, em abordagens feitas pessoalmente a moradores da região e aos atendentes de restaurantes e lojas e, ainda, por pesquisas *online*, chegamos a uma lista aproximada dos seguintes produtores ainda em atividade ou de rótulos de

cachaças ainda encontradas à venda no comércio local: Engenho e cachaça Engenho Novo, Engenho do Colono (cachaça Teteia de Morretes), Engenho e cachaça Meduna, Engenho e cachaça São Pedro, Fábrica e cachaça do Stadler, cachaça Estrada do Bananal, Engenho Penajoia (cachaça Americana), Alambique Dom Henrique (cachaça Magia da Serra), Casa Polleto (cachaça Ouro de Morretes), Agroecológica Marumbi (cachaça Porto Morretes), Engenho e cachaça do Diquinho, Engenho e cachaça Engenho da Serra. Provavelmente algum nome pode ter sido deixado de fora dessa lista, visto que algumas produções de cachaça artesanal são feitas ocasionalmente, não apresentando um fluxo contínuo de fabricação, nem registros dos processos.

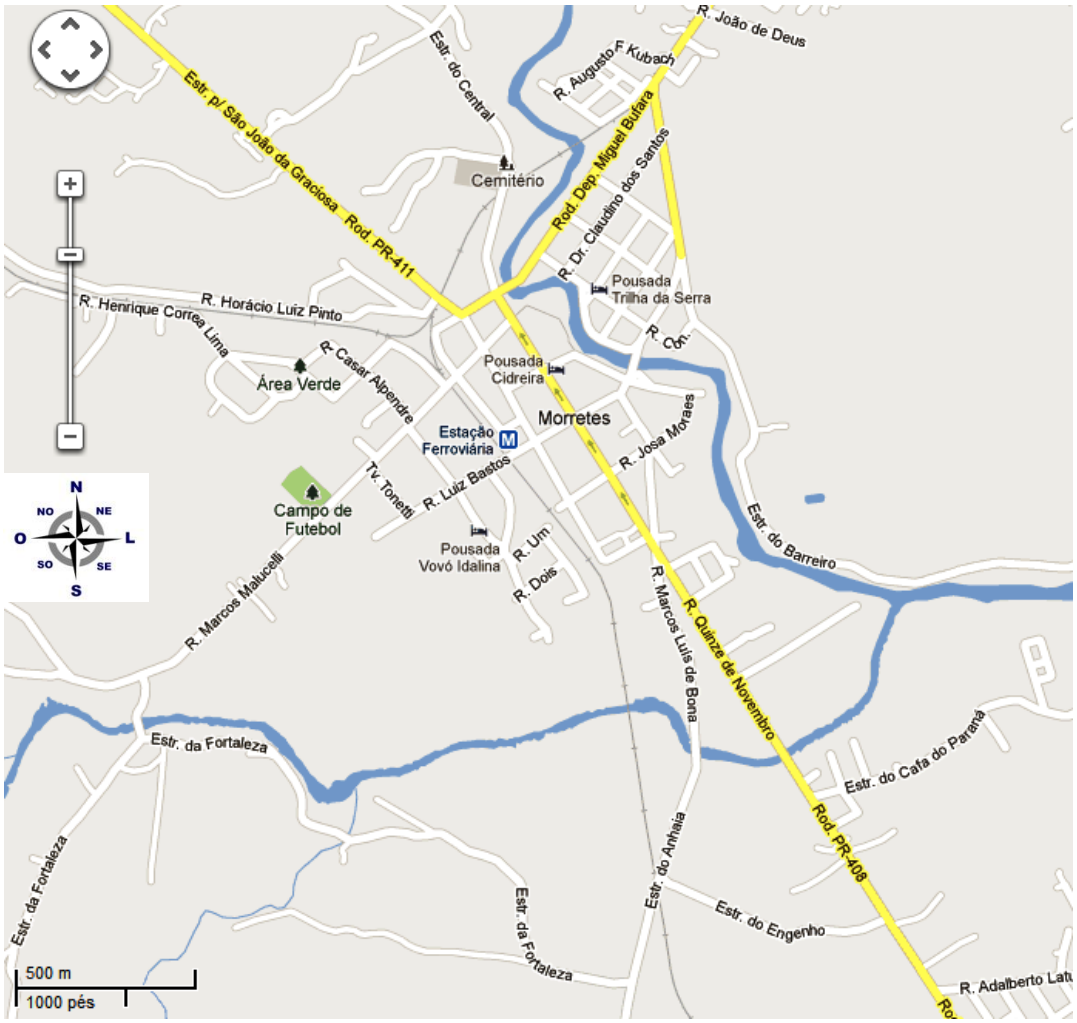
Desses engenhos, nem todos os seus proprietários foram selecionados para responderem ao questionário.Algumas dificuldades já se apresentaram nas primeiras tentativas de contatos telefônicos. Boa parte dos números de contato conseguidos estavam desatualizados, desligados ou fora de área. Morretes, por estar rodeada de relevos variados, apresenta uma dificuldade na recepção de um sinal de qualidade das operadoras de telefone fixo e móvel vigentes na região. Os locais ou pessoas as quais o contato telefônico não foi possível de ser realizado, ou que não possuíam dados corretos sobre o endereço físico de instalação, foram infelizmente excluídos da participação no questionário da pesquisa.

As próximas e maiores dificuldades enfrentadas dizem respeito ao acesso rodoviário aos engenhos. Boa parte deles encontra-se distante do centro comercial da cidade, sendo que a maioria dos visitados se localizam na Estrada do América(também conhecida como Marumbi, ou Cascatinha, ou prolongamento da rua Marcos Malucelli) ou na Estrada do Anhaia (vale ressaltar que essa última foi um dos primeiros caminhos abertos entre o litoral e o planalto paranaense, sendo também conhecida como Caminho do Arraial). Na quase totalidade das visitas foi necessário enfrentar estradas de chão e pedra, esburacadas, mal sinalizadas e mal iluminadas (Figuras 19 e 20). Cabe aqui a ressalva de que as visitas foram feitas pela autora em um carro popular, ou em caminhadas, o que pode ter agravado a dificuldade de algumas dessas situações. Outro empecilho comum às visitas foram as constantes chuvas, típicas do clima úmido da cidade, que por vezes deixavam as “estradinhas” intransitáveis (ao menos para o veículo utilizado pela autora) pelo lamaçal que se formava ou por pequenos deslizes de terra, ou ainda por árvores caídas no caminho.

Podemos refletir sobre o porquê dessa situação de descaso apresentada. Retomando as discussões do segundo capítulo, observamos que os engenhos não são lugares cenográficos (como o centro histórico, ou como os restaurantes), mas sim, espaços praticados. Assim, acabam não sendo visibilizados, nem contemplados satisfatoriamente pelas políticas públicas de turistificação da cidade.

A ilustração a seguir (Figura 18) mostra um mapa das ruas de Morretes, para que os leitores possam observar e localizar as estradas e ruas referidas. No entanto, esse mapa mostra apenas o começo dessas estradas, sendo que algumas das propriedades visitadas localizavam-se ao fim desses trechos e, logo, não constam no alcance da ilustração.

Figura 18 –Ruas e estradas do município de Morretes.



Fonte: <https://maps.google.com.br/?ie=UTF8&t=m&vpsrc=6&ll=-25.479774,-48.832083&spn=0.023245,0.021415&z=15&source=embed>. Acesso em: 20 fev. 2013.

Figura 19 – Estrada do América.

Fonte: acervo da autora (2013).

Figura 20 –Placa de sinalização indicando os engenhos de cachaça da Estrada do América.

Fonte: acervo da autora (2013).

Outra dificuldade enfrentada nas visitas de campo foram os momentos em que me deparei com locais fechados de vegetação, sem sinalização, sem iluminação e,geralmente, sem recepção de sinal de telefonia móvel (Figura 20).Alguns moradores alertavam sobre os possíveis perigos que essas situações podiam

representar. Mesmo assim, todas as propriedades selecionadas foram visitadas com sucesso. E por fim, como recompensa, a maioria dessas “estradinhas” acabavam revelando ricas paisagens e informações.

Figura 21 – Estrada do Anhaia.

Fonte: acervo da autora (2012).

Vale ressaltar que um diário de bordo foi produzido durante a pesquisa de campo, no qual se registram os dados coletados e as situações vividas durante as visitas. É esse diário que serve de base para a produção escrita deste capítulo. Algumas situações nele relatadas são inusitadas, relacionadas às condições climáticas, às dificuldades de acesso, aos animais típicos da Mata Atlântica encontrados pelo caminho, entre outros. Foram comuns os diversos dias de chuva torrencial que dificultavam o trânsito pelas estradas de terra, de intenso calor em algumas tardes, as nuvens de mosquitos enfrentadas em alguns locais de mata fechada, etc.

Enfim, depois dessas idas e vindas, que no total somaram 12 visitas exploratórias a Morretes, realizadas entre os meses de setembro de 2012 a fevereiro de 2013, selecionei seis produtores para responderem ao questionário. Os critérios de seleção levaram em conta a facilidade de comunicação com os produtores de cachaça artesanal e a disponibilidade no atendimento às solicitações por parte

deles, a facilidade no acesso às propriedades, os atrativos turísticos ofertados e a importância que exercem na economia local. Os selecionados foram: Engenho e cachaça São Pedro, Alambique Dom Henrique (cachaça Magia da Serra), Casa Polleto (cachaça Ouro de Morretes), Agroecológica Marumbi (cachaça Porto Morretes), Engenho e cachaça do Diquinho, Engenho e cachaça Engenho da Serra.

A seguir há uma breve descrição de cada uma dessas propriedades. Posteriormente contaremos com a inclusão e análise dos dados coletados por meio dos questionários aplicados aos produtores.

3.2 Descrição dos engenhos

Alguns dos engenhos selecionados para o trabalho de pesquisa estão localizados em grandes propriedades e contam com uma moderna estrutura, outros apresentam um valor ou destaque mais histórico, outros ainda se destacam pela tecnologia diferenciada dos demais. Essa heterogeneidade também foi levada em conta na hora de optar pela inclusão dos locais de produção da morretiana, a fim de demonstrar a variedade de empreendimentos que Morretes possui. Vale lembrar que todos eles produzem cachaça artesanal, em alambiques de cobre.

A seguir serão caracterizados os alambiques. Buscou-se identificar as principais características da unidade produtora, a fim de ilustrar as condições em que se encontram atualmente. Também consta como propósito avaliar as condições dos engenhos e os desafios a eles colocados diante da tendência de turistificação da cidade.

3.2.1 Alambique Dom Henrique

Localizado na Vila Sambaqui, próximo a BR-277, o Alambique Dom Henrique é um dos maiores produtores de cachaça do município. Possui uma estrutura moderna e ampla área verde. Apesar de a propriedade possuir sua própria produção de cana, a quantidade por vezes não é suficiente, o que faz com que o produtor tenha que comprar cana de terceiros (da região). Nesse local é produzida a cachaça

intitulada Magia da Serra, em dois tipos distintos: a de consumo imediato (branca-prata) e a reserva especial (amarela-ouro). Os alambiques são de cobre (Figura 22) e há tonéis de 5, 10, 20, 30 e 40 mil litros, nos quais é feita a estabilização da bebida. As madeiras utilizadas nos tonéis são: Carvalho, Jequitibá, Amburana, Castanheira e Amarelo do Pará. O barril de carvalho é usado para o envelhecimento de, no mínimo, um ano. A cachaça produzida nesse engenho é orgânica[213], embora ainda não possua certificação, que está com o processo em andamento.

Figura 22 –Alambiques de destilação em cobre (Dom Henrique).

Fonte: foto cedida pelo proprietário do alambique à autora (s/d).

Para implantação do alambique, foi buscada como referência a tecnologia mineira, através de treinamentos ofertados aos funcionários por técnicos mineiros. O alambique passou recentemente por uma fase de expansão, com a construção de um novo galpão com espaço destinado ao envelhecimento da bebida. A

[213] Alimento orgânico é aquele que deve ser produzido com a total isenção de agrotóxicos, de adubos e aditivos químicos, de drogas veterinárias, de hormônios, de antibióticos e de radiações ionizantes. Ainda, não deve ser um produto geneticamente modificado. Adaptado de:<www.portalorganico.com.br>. Acesso em: 1 jul. 2013.

comercialização dessa cachaça é atualmente feita em diversos estabelecimentos de Morretes, como restaurantes, lojas e feiras de artesanato, assim como é vendida no próprio local, que recebe visitantes com certa frequência. No entanto, o proprietário do alambique também tem a exportação como meta, uma das razões que o levou a expandir o empreendimento.

O Alambique Dom Henrique conta com um cenário propício para o recebimento de turistas, já que possui dois atrativos principais: o engenho de cachaça artesanal e as belezas naturais.

3.2.2 Engenho da Serra

Esse engenho localiza-se na Estrada do América (Marumbi ou Cascatinha) e é um dos mais interessantes sob o ponto de vista turístico. Construído no século XIX, mais precisamente em 1891, a administração do engenho foi sendo passada de geração a geração. Atualmente a administração do estabelecimento está na mão de uma senhora, integrante da quinta geração da família Gnatta.

Embora a produção da cachaça Engenho da Serra no alambique seja eventual, o potencial turístico é eminente, uma vez que a área na qual se encontra o alambique conta com um aspecto colonial e a natureza exuberante. Apenas esse e mais um engenho de Morretes ainda funcionam com roda d'água como força motriz (Figura 23). Encontra-se a cerca de 20 minutos do centro da cidade e há oferta de comidas típicas como o barreado em um restaurante que existe dentro da propriedade, que funciona de sexta-feira a domingo. Esse restaurante possui em seu interior vários tonéis de carvalho e fotos da família Gnatta, que conferem uma decoração voltada à história e à memória da família e de sua dedicação ao fabrico de cachaça ao longo dos anos.

Figura 23 – Roda d'água do Engenho da Serra.

Fonte: <http://www.engenhodaserra.tur.br/ambientes.php>. Acesso em: 4 jan. 2013.

Anexo ao engenho há a Igreja de São José – padroeira da família Gnatta, construída em 1951. Nas proximidades da região também se encontram a fábrica de bala de banana e a casa da farinha, outras duas iguarias famosas em Morretes. Ambos os estabelecimentos são interessantes turisticamente e historicamente e permitem a visitação.

O Engenho da Serra apresenta condições satisfatórias para visitações turísticas, sendo necessárias apenas pequenas adequações em seu entorno, tais como sinalização e melhoria da sua estrada de acesso.

3.2.3 Engenho São Pedro

Pertencente hoje em dia a dois irmãos da família Scucato, localiza-se na Estrada do Anhaia. Vale frisar que a propriedade é uma das primeiras produtoras de cana-de-açúcar e de cachaça na cidade e encontra-se no trajeto do antigo caminho do Arraial. Após certo tempo de pausa nas atividades do engenho, ele foi reativado pelos irmãos Scucato, em 2001, que queriam aproveitar o conhecimento da família e valorizar a atividade que, por tantos anos, sustentou as gerações passadas.

A cachaça São Pedro é comercializada em vários estabelecimentos da região, inclusive no Restaurante Casarão, que se localiza no centro histórico da cidade, também de propriedade da família.

O engenho possui uma ampla área verde, mas não objetiva a visitação turística. Apenas pessoas autorizadas podem adentrar na propriedade. Apesar disso, possui estrutura, condições de higiene e apresentação agradáveis, mas também apresenta dificuldade de acesso devido às precárias condições da estrada onde se localiza.

3.2.4 Agroecológica Marumbi

Este é o maior alambique da cidade de Morretes. Sua ampla estrutura remete a uma produção industrial, embora sua cachaça intitule-se como artesanal, do tipo exportação. A produção da cachaça neste alambique é bastante recente, pois teve início no ano de 2003. A propriedade é destinada para o cultivo de cana e fabricação de aguardente.

Vale ressaltar que a cachaça produzida nesse engenho – a Porto Morretes – também recebe certificação de produto orgânico (cedido pela Ecocert Internacional) e entrou na listagem de alimentos *kosher*[214]. Ela é a única cachaça, dentre as 12marcas orgânicas existentes no país, considerada apta para consumo pelas comunidades judaicas, isso após análise e aprovação pelo grupo de rabinos encarregados de verificarem os alimentos adequados para consumo dentro das normas religiosas. Ainda possui outras certificações, como do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e o selo do Mercado Justo (*Fair Trade*).

O local é adequado para a recepção de turistas, o que acontece frequentemente através de visitas agendadas. Durante a visitação, o turista pode conhecer o processo de fabricação, o canavial e degustar algumas variedades de cachaça lá produzidas. A Porto Morretes é comercializada em vários

[214] O certificado *kosher* é um documento emitido para atestar que os produtos fabricados por uma determinada empresa obedecem às normas específicas que regem a dieta judaica ortodoxa. Os alimentos *kosher* seguem uma série de restrições e permissões alimentares, quanto ao tipo de animal consumido, quais partes desses animais podem ser consumidas, procedência de produção, combinações alimentares, etc. Adaptado de:<http://www.certificadokosher.com.br/kosher.html>. Acesso em: 6 fev. 2013.

estabelecimentos comercias da região e em restaurantes. Também é facilmente encontrada em lojas especializadas em Curitiba e até em grandes redes de supermercado. Também é exportada para alguns países da América e Europa. Oferece as variedades prata, ouro e de banana.

Ressalte-se aqui, também, a mesma situação de dificuldade de acesso por meio rodoviário, comum a outros casos que já observamos. Essa unidade localiza-se na Estrada Cruz Alta, no Bairro Marumbi, com acesso através da Estrada do América.

3.2.5 Casa Poletto

A Casa Poletto é uma das maiores produtoras de aguardente encontradas hoje em Morretes. Localizada no início da Estrada do Anhaia, está a cerca de dez minutos do centro comercial, sendo que esse trecho da estrada encontra-se em melhores condições do que sua continuação, o que facilita o acesso a este engenho. Seu proprietário é um migrante catarinense, estabelecido em Morretes desde 2002, que iniciou as atividades de engenho em 2004.

A propriedade conta com a plantação de cana-de-açúcar, entre outros alimentos cultivados para o consumo dos próprios moradores do local. Além disso, conta com o galpão de engenho, casas dos moradores (funcionários e família) e loja da fábrica, que oferece uma grande variedade de oferta da cachaça lá produzida, chamada de Ouro de Morretes. Essa loja agrega, ainda, a venda de outros tipos de *souvenirs* (como camisetas personalizadas, copos e *kits* também personalizados). No mesmo local também é comercializada a “Cana Polettinho®”, um aperitivo que consiste em pequenos cubos de cana-de-açúcar, limpos, gelados e embalados a vácuo, para consumo imediato.

Toda essa infraestrutura é rodeada por plantas e animais típicos da Mata Atlântica. Abre todos os dias da semana. Esses são alguns dos fatores que tornam esse engenho um local propício para visitações turísticas.

3.2.6 Engenho do Diquinho

O Engenho do Diquinho consta como um dos mais antigos ainda em atividade na região. Está em funcionamento desde 1954, só pausando a produção nos períodos em que não há safra de cana-de-açúcar (a safra normalmente inicia-se em junho e vai até dezembro). Na propriedade também se encontram as produções de banana e de algumas verduras. A venda da cachaça Águas da Fortuna é feita no próprio local, nos bares e lojas de artesanato de Morretes.

Apesar de apresentar valor histórico, o Engenho do Diquinho não recebe muitos turistas por ser um dos mais distantes do centro histórico (cerca de meia hora, dependendo da condição da Estrada do Anhaia). Apresenta uma paisagem bucólica, com área verde e riachos ao longo da propriedade (um dos quais move a roda d'água motriz do engenho– Figura 24), galpão de produção e casa dos proprietários.

O Engenho do Diquinho é muito conhecido entre a vizinhança, sendo um ponto de referência para quem atravessa a Estrada do Anhaia. O nome do engenho faz referência ao seu primeiro proprietário. Hoje quem administra a propriedade e a sua produção é uma descendente da família.

Figura 24 – Roda d'água do Engenho do Diquinho.

Fonte: acervo da autora (2013).

Segue um quadro com um resumo das principais informações e características dos engenhos descritos (Quadro 1).

Quadro 1 - Resumo das características dos engenhos.

Nome da propriedade	**Principais características**	**Nome da cachaça**	**Localização**
Dom Henrique	Médio porte de produção, grande propriedade,área verde, com lagoa natural.	Magia da Serra	Vila Sambaqui
Casa Poletto	Médio porte de produção, grande propriedade, área verde, fácil acesso rodoviário, loja da fábrica anexa.	Ouro de Morretes	Estrada do Anhaia
Engenho da Serra	Pequeno porte de produção (em atividade ocasional), aspecto colonial, roda d'água, igreja anexa, área verde e riachos. Fábrica de bala e casa da farinha ao lado.	Engenho da Serra	Cascatinha
Engenho Irmãos Scucato	Médio porte de produção, grande propriedade, instalações em fase de modernização, área verde.	São Pedro	Estrada do Anhaia
Agroecológica Marumbi	Grande porte de produção, maior engenho da cidade, área verde, presença de instalações turísticas.	Porto Morretes	Marumbi
Engenho do Diquinho	Pequeno porte de produção, instalações rústicas, roda d'água, área verde e riachos.	Engenho Diquinho Leal	Estrada do Anhaia

3.3 Os produtores de cachaça artesanal

Por intermédio de questionários, seguindo as recomendações e métodos condizentes com a pesquisa qualitativa, buscamos capturar informações ricas e essenciais para que as lacunas ainda não respondidas dessa pesquisa fossem preenchidas. Informações essas que não se encontram em nenhum tipo de

bibliografia ou de documento escrito, mas que estão vivas nas memórias e histórias de vidas desses sujeitos.

Como forma de preservar a identidade de alguns produtores, que solicitaram que os dados fornecidos não fossem atrelados aos seus nomes e ao nome de suas propriedades ou ao nome de suas cachaças, as informações que serão discutidas a seguir não terão as suas fontes identificadas. Registra-se, contudo, que todas as informações foram fornecidas pelos proprietários e/ou produtores dos engenhos descritos anteriormente, que responderam ao questionário (APÊNDICE A).

Os questionários passaram por prévia análise e posterior aprovação do Comitê de Ética da Univille.Foram aplicados após a consulta prévia aos entrevistados, dando seu aceite em participarem da pesquisa. Eles tiveram a completa liberdade de resposta, podendo inclusive se recusar a responder as questões com as quais não se sentissem confortáveis, porém, foram raríssimas essas situações. A pesquisadora se deslocou em três momentos diferentes até os locais de escolha dos participantes pretendidos para a aplicação do questionário. O tempo para essa aplicação foi livre, sendo que, na maioria dos casos, o tempo decorrido teve duração aproximada de 90 minutos.

Os dados que serão apresentados a seguir são fiéis aos coletados. A maioria dos termos usados foram reproduzidos a partir das respostas obtidas com os entrevistados.

Sobre as informações coletadas referentes aos dados pessoais, seguem algumas estatísticas: todos os proprietários entrevistados possuem idade superior a 40 anos, sendo três desses naturais de Morretes, dois de Curitiba e apenas um de Santa Catarina. Quatro dos entrevistados apresentam ensino superior completo ou maior formação acadêmica e dois relataram possuir segundo grau completo.

Apenas uma das propriedades produtoras consta como Sociedade Anônima, sendo o restante delas pertencentes aos próprios produtores ou às suas famílias. Em dois casos relata-se que as terras foram adquiridas nas últimas duas décadas do século XIX, por antepassados da família que chegaram a Morretes nesse período. Todas possuem moradores fixos, sendo eles os próprios proprietários e/ou membros de sua família e funcionários.

É unânime o relato sobre a contratação de funcionários nesses engenhos: uma pequena parte deles possui emprego fixo nesses locais. Isso porque os

proprietários costumeiramente recorrem à mão de obra temporária nas épocas de colheita da cana e de produção de lotes de cachaça artesanal.

Também se confirma o plantio de cana de açúcar em todas as propriedades e, em algumas, também o cultivo de outros itens de subsistência. Alguns produtores relatam por vezes praticar a compra de cana-de-açúcar de outras unidades produtoras, quando necessário.

Também é unânime o uso de alambique de cobre para a destilação e de fermentação natural em todos os engenhos participantes dessa pesquisa, já que esses são itens obrigatórios para que se confira a denominação de produto artesanal. Com exceção desses fatores, o restante do processo produtivo difere em diversas etapas. Alguns engenhos ainda usam rodas d'água como força motriz para a moagem, enquanto outros já usam equipamentos modernos para realizar a mesma tarefa. Alguns realizam colheitas seletivas mais rigorosas que outros. Os tamanhos das tinas de fermentação e o tempo gasto para esse processo também difere entre as propriedades.

A produção anual em litros também é bem variada. Os dados indicam que os pequenos engenhos geram cerca de cinco mil litros anuais, enquanto os grandes engenhos produzem de cinquenta a cem mil litros anuais. Lembrando que os produtores reforçam a informação de que essa litragem varia em alguns meses, dependendo da época de colheita e da qualidade da safra da cana cultivada. Quando questionados se essa atividade é lucrativa, cinco afirmaram que sim, sendo que dois desses ainda estão em fase de retorno de investimentos. Um produtor afirma que não.

O aprendizado do processo de produção de aguardente e a opção por essa atividade comercial apresenta-se bem dividida entre os entrevistados: três deles aprenderam as atividades com a própria família e resolveram dar continuidade aos negócios, enquanto outros três se especializaram e entraram nesse ramo por meio de cursos técnicos, profissionalizantes e/ou de ensinos superiores. Vale ressaltar que os três produtores que deram continuidade à atividade familiar também possuem algum tipo de especialização técnica ou profissionalizante, pois tiveram que se aprimorar e se adaptar às exigências de produção previstas nas leis e instruções normativas anexadas ao trabalho.

Nesse ponto, observamos que o fator tradição realmente é presente na história da produção da morretiana (devido à continuidade de uma atividade

praticada antigamente por antepassados), porém, não podemos generalizar. Apesar de no Capítulo 1 percebermos que vários rótulos e propagandas sobre a morretiana atrelam o produto às representações de tradicional e antigo, entendemos que não são todos os engenhos e seus produtos finais que se encaixam nessa situação. Alguns são empresas recentes e modernizadas, mas que se aproveitam desses conceitos para se posicionarem no mercado do turismo.

Todos afirmam possuir contatos com outros produtores da região, alguns apresentando até laços mais estreitos de amizade. Um dos produtores relata que não existe um sentimento de concorrência ou de competitividade tão acirrado entre a maioria dos produtores, pois existe um entendimento de que eles devem manter uma boa relação para que o nome da morretiana se torne cada vez mais forte no cenário econômico e turístico nacional, beneficiando a economia da cidade como um todo.

Todos também afirmam já terem sido fiscalizados por algum órgão competente, mas apenas dois proprietários alegam terem tido problemas com as vistorias (não entraram em muitos detalhes, mas um deles deu a entender que os problemas enfrentados foram em relação a questões sanitárias).

Quanto ao recebimento de subsídios do governo, há unanimidade no fato de que nenhuma dessas unidades recebeu qualquer tipo de auxílio financeiro. Um produtor alega que o máximo que ele conseguiu foi retirar um crédito bancário com taxas de juros um pouco menores do que as praticadas no mercado. Outro produtor diz ter recebido assessoria técnica, mas nenhuma quantia em capital.

Muito interessante a resposta obtida no questionamento sobre qual o fator que diferencia a cachaça produzida por cada engenho, das demais da cidade: quatro produtores utilizaram imediatamente a palavra “qualidade” e dois utilizaram a palavra “tradição”. Curioso como, mesmo ao entrevistar produtores de perfis tão diferentes, em alguns momentos as respostas coincidem. Podemos relembrar aqui as discussões feitas no Capítulo 1, reforçando a ideia de como, quando se trata de caracterizar e exaltar a cachaça morretiana, os termos e representações utilizadas muitas vezes se repetem.

Sobre a pergunta se há concorrência entre os produtores, apenas dois entrevistados afirmaram possuir, sendo que os mesmos também dizem que o problema da concorrência consiste em enfrentar os produtores informais (que são a

grande maioria na cidade), não legalizados, que acabam comercializando a cachaça a preços mais baratos.

Apenas um produtor possui selos de qualidade atribuídos às suas cachaças. Outro está em processo de reconhecimento. O restante não possui.

Também são apenas dois produtores que dizem conhecer a Lei n. 24/2004, que estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça de Morretes (ANEXO A). E, mesmo conhecendo, dizem não seguir as recomendações dessa lei, mas assim como todos os outros seguem a Instrução Normativa n. 13 (ANEXO B), elaborada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), pois, por ter validade federal, a maioria dos produtores a considera mais adequada para que possam concorrer no mercado nacional.

Sobre o consumo, todos afirmam que a maior procura pela morretiana é feita por turistas, a maioria de regiões próximas do litoral paranaense (paranaenses e paulistas). Em dois casos, os produtores relatam que o consumo da morretiana também é feito por turistas estrangeiros. Um produtor ainda relembra a importância dos clientes antigos como essenciais consumidores e divulgadores de sua cachaça.

A frequência de visitação de pessoas aos alambiques é bem variada. Um alambique é fechado à visitação. Dois recebem bem pouca visitação. Um recebe uma carga maior de frequentadores durante os fins de semana e os últimos dois dizem receber visitas turísticas e/ou excursões guiadas quase que diariamente. A visitação por parte da vizinhança, bem como o consumo por moradores locais, percebe-se ser incipiente.

Novamente chegamos a alguns pontos de unanimidade de opiniões entre os produtores. Quando foram questionados se a produção de cachaça ajuda a desenvolver a cidade, todos dizem que sim, complementando que o nome da cidade está ligado a essa produção e que tal fato gera emprego, renda, melhoria nas áreas do turismo, na economia, etc.

Outro ponto, quando questionados se os moradores locais bebem muita cachaça: todos dizem que não há consumo excessivo, mas três entrevistados admitem que o consumo é moderado e costumeiro antes ou depois do almoço ou do jantar.

Outra resposta quase unânime foi a afirmação de que cachaça faz bem. Apenas um produtor preferiu não se pronunciar nessa questão, os outros confirmam

que, se bebida com moderação, a bebida faz bem para as pessoas. Um deles chegou a comparar a cachaça com o vinho, citando que, da mesma forma que dizem que tomar um cálice de vinho por dia faz bem, tomar uma dose de cachaça também. Nenhum entrevistado entrou em detalhes sobre quais seriam os supostos benefícios desse consumo.

Novamente encontramos outra resposta idêntica conseguida com os proprietários. Todos responderam “não” quando questionados se o consumo de cachaça traz problemas para a cidade.

Sobre a pergunta “Na sua opinião, a morretiana está para os morretenses como o acarajé está para os baianos? (Podemos considerá-la um patrimônio gastronômico?)”, a intenção foi lançar um paralelo de comparação sobre uma comida que já é reconhecida como patrimônio para observar qual seria a reação dos entrevistados e se eles também consideram a morretiana como um alimento com tal importância. Quatro produtores entendem que sim, que existe esse paralelo. Apesar dessa afirmação, um deles faz uma observação: diz que sem estímulo ao conhecimento do produto, que o valorize de uma forma correta, e que com a divulgação de ideias preconceituosas contra a cachaça (como a dos evangélicos), a morretiana pode nunca alcançar o reconhecimento como um patrimônio. Outro produtor faz também um comentário: acha que para ganhar tal reconhecimento, necessita de maior divulgação fora do país. Diz que somente no momento em que a morretiana for valorizada por estrangeiros é que os brasileiros aprenderão a dar o devido valor a ela.

Ainda sobre a mesma pergunta, um produtor preferiu não responder e outro disse que o auge da morretiana já passou e que acha difícil que ela seja reconhecida como patrimônio hoje em dia.

Indagamos o que poderia ser feito para a melhoria dos negócios dos próprios entrevistados e quem poderia ajudar nisso. Dois produtores apresentaram-se satisfeitos com o seu negócio e, logo, não responderam à pergunta. Quanto ao restante, foram citados vários fatores por cada um dos produtores. Os itens lembrados como importantes para melhoria dos negócios foram: a redução de tributos (citado por dois produtores), a maior atuação de órgãos públicos na divulgação da morretiana (citado por dois produtores), a redução da produção informal e incentivos à formalização de pequenos engenhos (citado por um produtor), maior dedicação (citado por um produtor, o qual ele mesmo desejava

possuir mais tempo para cuidar de seus negócios), maior número de festivais e parcerias (citado por um produtor), maior número de campanhas publicitárias (citado por um produtor), melhorias na infraestrutura, especificamente das estradas e portos de acesso (citado por um produtor).

Por fim, a última pergunta foi sobre a cidade de Morretes, não apenas sobre assuntos referentes à cachaça. Questionou-se qual o futuro que os entrevistados acham que a cidade terá. Dois produtores não acreditam que a cidade mudará muito, imaginam que ficará por mais alguns anos parecida com a forma que está hoje. Dois disseram crer que a cidade se tornará um polo turístico cada vez maior. Que isso tende a acontecer porque os acessos se tornaram mais rápidos e fáceis, também porque muitas famílias estão buscando locais mais calmos para a criação de suas famílias e encontram em Morretes uma boa opção de moradia. Um produtor também afirma que ela irá crescer muito, mas nunca como a capital Curitiba. Um último produtor diz que o futuro da cidade dependerá de seus moradores e de ações públicas: entende que a cidade possui um potencial vultoso de crescimento, mas afirma que para que isso aconteça, as pessoas devem se conscientizar da preservação da Mata Atlântica que lá existe. Também diz que devem ser feitos esforços para que os povos e as cidades do litoral se unam e cresçam em conjunto. Ainda, afirma que o repasse orçamentário do governo ao município é incompatível com as necessidades da cidade e que deveria ser aumentado.

Após a aplicação do questionário, os entrevistados tiveram a liberdade de acrescentar mais algum comentário adicional que julgassem importante para a pesquisa. Apenas um se manifestou, colocando a questão da mão de obra em pauta. Segundo ele, acha que os engenhos de aguardente passarão por grandes dificuldades em conseguir cortadores de cana-de-açúcar. Relata que acha que cada vez mais estão valorizando a mão de obra dita qualificada e que atividades como esta estão sendo deixadas de lado, caindo em desuso. Tem medo da possibilidade de falta de mão de obra desse tipo, ou do elevado custo que isso possa ter em um curto prazo.

Entendemos ao final da aplicação desses questionários que a natureza dos engenhos é diversa. Seus produtores são de diversas origens e seguem diferentes orientações em suas produções; suas infraestruturas variam das mais simples e caseiras, do tipo “fundo de quintal”, até as mais requintadas e modernizadas; as cachaças produzidas vão desde as mais simples, engarrafadas em vasilhames

recolhidos da vizinhança e vendidas nas feirinhas de artesanato locais, até aquelas repletas de selos de qualidade e reconhecimento nacionais e internacionais, voltados para o consumo externo.

Sobre as representações aplicadas à morretiana vistas no primeiro capítulo, vimos que algumas delas são apropriadas, como a caracterização de produto artesanal (pois os padrões que determinam a denominação artesanal ao produto são seguidos pelos produtores) e típico (pois fazem questão de apresentá-lo como tal). Porém, as outras podem ser tópicos para reflexões mais profundas. Cabe questionar os sentidos do termo regional atribuído ao produto, sendo que a maioria dos produtores se baseia em uma lei que estabelece padrões nacionais de produção. Adiante, como podemos chamar de tradicional se vimos que apenas parte dessa produção reflete continuidade a uma tradição familiar e que outras são fruto de modernos cursos e técnicas industriais? Como podemos atribuir as noções de legítima e genuína se a morretiana passou por tantas modificações ao longo dos anos e está se adaptando a um modelo padronizado nacional? São questionamentos que acreditamos que não cabem à pesquisa responder, pois essas opiniões podem variar conforme as apropriações e os significados que a morretiana possui para os sujeitos.

Ainda, após observarmos o histórico da morretiana no segundo capítulo, como ao longo das últimas décadas ela foi sendo apropriada pelos usos turísticos e comerciais, e relacionarmos esses dados coletados nas entrevistas e nas visitas de campo, podemos pensar que ainda existe um longo caminho a ser percorrido para que a morretiana e seus engenhos possam ser usados em seu potencial total e inseridos em um roteiro turístico, como geradores de lucro para a cidade.

A possibilidade de se criar uma rota de visitação dos engenhos de Morretes se torna uma possibilidade complicada, visto a distância existente entre as unidades produtoras, a não concentração deles em um bairro ou região específica, às dificuldades de acesso (principalmente por carros de passeio, vans ou ônibus) e o não preparo de alguns locais e de funcionários para a recepção de turistas.

Pensando nas possibilidades de usos do campo patrimonial, uma alternativa plausível de ser realizada e que pode ajudar na divulgação e retorno financeiro da cachaça de Morretes seria o aumento de incentivos em festivais e feiras, em que esse produto pudesse estar à disposição para a degustação e compra por parte do público visitante. Que essas feiras atraiam turistas com as suas diversas atrações

como outros alimentos típicos, *shows* e outras festividades. E que a rede hoteleira possa se preparar para receber os visitantes, já que o problema relatado anteriormente sobre o incentivo ao comércio de cachaça nessas feiras é o temor de que alguns dos visitantes possam ingerir bebida alcoólica e depois dirigirem seus automóveis em direção às suas cidades de origem.

Em relação aos incentivos governamentais, percebemos outro ponto merecedor de atenção. Nenhuma propriedade recebeu algum tipo de ajuda financeira estatal. Isso demonstra um desinteresse do Estado nessa atividade econômica ou, ao menos, uma desvalorização dessa atividade frente a outras existentes no Paraná.

É interessante observarmos que, apesar das dificuldades relativas aos acessos, às condições financeiras, à burocracia e a outros itens, todos defendem a cachaça como um produto bom, tanto para os consumidores quanto para a cidade.

A importância histórica envolvendo a produção da morretiana e o esforço em representá-la com termos que a valorizem dentro do cenário turístico, cultural e econômico ainda é uma atividade que requer muita atenção por parte da iniciativa privada e pública para o seu melhor aproveitamento e representatividade na economia paranaense.

Por fim, entendemos que desde o momento em que a proteção ao patrimônio cultural imaterial se tornou um marco legal, muitos avanços foram feitos em relação aos estudos das maneiras de fazer e de algumas práticas sociais. Porém, ainda existem muitos obstáculos e desafios a serem superados nesses processos de proteção, especialmente quando pensamos no quesito alimentos e em todas as exigências técnicas e normativas que envolvem a sua produção e comercialização até que, finalmente, possa ser consumido. A cachaça artesanal de Morretes enquadra-se aí. Como pudemos observar, suas representações e seu entendimento em torno da noção de patrimônio cultural estão cada vez mais consolidados, porém, até que ela possa se tornar legalmente reconhecida como tal, ainda existem várias ações a serem concretizadas, tanto por parte dos produtores e de outros setores da iniciativa privada quanto por parte da iniciativa pública. Que aos poucos essas ações possam ser concretizadas e que, em breve, possamos reconhecer não só a morretiana, mas outras tantas iguarias regionais como legítimos patrimônios culturais brasileiros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo da produção escrita era podermos estudar a cachaça morretiana produzida na cidade de Morretes, do litoral paranaense, sob a ótica dos estudos da História da Alimentação e do Patrimônio Cultural. Nossa problemática tentou entender como se deu o processo de valorização da morretiana, que antigamente era um produto integrante da economia local, mas hoje, além disso, configura-se como chamariz turístico gastronômico e como patrimônio cultural. Dessa forma, procuramos vislumbrar os vínculos estabelecidos entre a história, alimento e patrimônio cultural, que envolvem a morretiana e a sua cidade.

No primeiro capítulo, através da análise de como a morretiana vem sendo representada na contemporaneidade urbana, pudemos entender que os discursos empreendidos sobre ela convergem nas tentativas de caracterizá-la e legitimá-la como um produto integrante da história e da vida cotidiana e econômica da cidade, o que auxilia na construção da ideia dessa bebida como um patrimônio cultural e representante da identidade local. Representações essas que são encontradas em diversos lugares, como em matérias de jornais e revistas, em materiais publicitários, em livros e outros documentos e ainda, na fala cotidiana dos morretenses.

Vimos também que denominá-la como cachaça artesanal, mesmo com tantas modificações e adaptações em sua produção, feitas devido às exigências técnicas e sanitárias atuais, ainda é condizente com a legislação atual. Isso porque, como pudemos observar no terceiro capítulo, por meio das respostas obtidas nos questionários aplicados aos produtores da morretiana, eles procuram seguir as instruções normativas indicadas pelo Ministério da Agricultura brasileiro.

No segundo capítulo, para podemos entender o porquê de a morretiana ser hoje representada como um patrimônio cultural, tivemos que buscar a sua historicidade. Isso nos remeteu ao período colonial brasileiro e aos primeiros registros de produção de cachaça, durante a economia do açúcar. Também observamos o desenvolvimento e auge dessa economia, até que os engenhos se espalhassem pelo território nacional, chegando inclusive até Morretes. Interessante foi ver que o desenvolvimento dessa e de outras atividades na região caminharam em paralelo com a formação da sociedade e da cidade. Um grande salto de qualidade na cachaça produzida em Morretes se deu com a chegada de imigrantes

italianos, no final do século XIX. A partir de então, até meados do século XX, foram eles os maiores responsáveis em manterem a produção de cachaça na região. Por fim, vimos que foi só a partir da década de 1980 que a morretiana começa a ganhar espaço dentro do cenário gastronômico e turístico da região, ao momento em que foi inclusa nos cardápios dos restaurantes que surgiram em grande quantidade a partir desses anos, e também ofertada em lojas e feiras. A partir dessa reconfiguração econômica da cidade, que se voltou para o setor turístico e colocou em evidência seus patrimônios gastronômicos, naturais e edificados como chamarizes, o centro histórico da cidade precisou ser remodelado, conforme as demandas de lojas e pessoas necessitavam. Vimos, porém, novamente através das informações conseguidas com os produtores de cachaça no capítulo 3, que os engenhos ficaram fora desses projetos de remodelação estética da cidade. A maioria deles continua instalada em regiões distantes do centro, em estradas de terra, escondidos aos olhos dos turistas. São as iniciativas particulares dos produtores que conseguem levar visitantes aos seus engenhos, fazendo-os, aos poucos, serem lembrados como pontos de visitação.

Também interessante observar nesse momento como a história das famílias morretenses se entrelaça com o desenvolvimento da produção de cachaça artesanal e do setor comercial gastronômico de Morretes. Muitos dos descendentes dos primeiros imigrantes italianos chegados a esse local são hoje os proprietários de alguns engenhos e restaurantes de destaque da região. Tal fato é importante para o entendimento desses setores como tradicionais na cidade, visto que alguns negócios são passados de geração em geração, mantendo-se vivos comercialmente há décadas.

O capítulo 3, como pudemos acompanhar, nos ajudou a preencher algumas das lacunas deixadas por questões que os documentos e fontes bibliográficas não conseguiam responder. Isso foi possível com as observações feitas em pesquisas de campo e com as informações valiosas conseguidas com os produtores. Foi dessa forma que conseguimos nos aproximar um pouco mais da realidade dos sujeitos e dos cenários que se relacionam à morretiana. E provavelmente foi esse o momento mais interessante da pesquisa, pois vimos que, apesar de todas as campanhas publicitárias e matérias jornalísticas que projetam a morretiana como um produto de grande importância histórica e cultural para a cidade, dos esforços públicos e privados na projeção turística do centro histórico, das belezas naturais e das iguarias

gastronômicas (barreado, cachaça, entre outros), os produtores da morretiana e seus engenhos ainda continuam na invisibilidade, tendo que investir individualmente na estruturação e divulgação de seus negócios. Também percebemos a ausência de uma forte união cooperativa entre os membros desse setor, o que poderia ajudar a alavancar a economia e a imagem positiva da cachaça regionalmente e nacionalmente. Ainda assim, mesmo que a passos pequenos, a morretiana está se infiltrando no comércio nacional e internacional, conseguindo fama pela sua qualidade. Os produtores esperam que em breve essa abrangência comercial se solidifique e que isso possa trazer bons frutos para a cidade como um todo.

Finalmente, encerramos a dissertação com o sentimento de que a morretiana, entre outros alimentos, é passível de ser entendida e representada como um patrimônio cultural local, devido à história que envolve essa bebida, sua cidade de produção e sua sociedade. Tal fato ainda pode ser muito explorado pelos setores turístico e econômico da região, o que pode ser muito benéfico para o desenvolvimento de Morretes. Vimos que nos últimos anos, algumas ações de âmbito nacional já estão sendo tomadas, a fim de que uma imagem positiva da cachaça, como uma bebida típica brasileira, ganhe cada vez mais força e visibilidade. Porém, regionalmente ainda há muito que ser feito para que isso possa acontecer de modo pleno, principalmente quanto à atenção que deve ser dada aos produtores da morretiana, a base para todo esse processo.

Enquanto isso, esperamos que os estudos sobre a morretiana e sobre outros gêneros alimentícios ganhem cada vez mais voz nos estudos culturais e na historiografia brasileira, e que isso possa, de alguma maneira, auxiliar na construção do entendimento e reconhecimento de determinados alimentos como bens do patrimônio cultural nacional.

REFERÊNCIAS

A VELHA tradição morretiana. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 4 mar. 2011. Disponível em: <www.gazetadopovo.com.br/vidaecidadania/verao/conteudo.phtml?id=1102677>. Acesso em: 11 abr. 2012.

ACIOLI, G.; MENZ, M. M. Hierarquias continentais e economia mundo: o caso do tráfico luso-brasileiro de escravos (século XVIII). *In*: COLÓQUIO BRASILEIRO DE ECONOMIA POLÍTICA DOS SISTEMAS-MUNDO, 1., UFSC, Florianópolis: UFSC, 2007. p. 2. Disponível em:<http://www.gpepsm.ufsc.br/index_arquivos/12.pdf>. Acesso em: 9 jan. 2012.

ALGRANTI, L. M. Aguardente de cana e outras aguardentes: por uma história da produção e do consumo de licores na América portuguesa. *In*: VENÂNCIO, R. P.; CARNEIRO, H. (Orgs.). **Álcool e drogas no Brasil**. São Paulo: Alameda Casa Editorial,2005.

ANTONIL, A. J. **Cultura e opulência do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; Edusp, 1982.

ASSOCIAÇÃO Brasileira de Bebidas. Disponível em:<www.abrabe.org.br>. Acesso em: 15 jan. 2012.

BONA, L. de. **Ciclo da cana-de-açúcar**. Documento do acervo da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de Morretes, s.n.t.

_____.**Ciclo da erva- mate**. Acervo da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de Morretes, s.n.t.

_____. **Histórico da cachaça e engenhos de Morretes**. Documento do acervo da Secretaria Municipal de Cultura e Esportes de Morretes, s.n.t.

_____. **Os engenhos de cachaça e sua importância para o turismo rural do município de Morretes – PR**. 2008. 59 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Turismo) – Instituto Superior do Litoral do Paraná, 2008.

BORGES, L. **A imigração italiana em Morretes**. Paraná: O formigueiro, 1990.

BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. *In*: BORNHEIM, G.A. *et*

*al.***Tradição/contradição**. 2. ed. Rio de Janeiro:Jorge Zahar; Funarte, 1997.

BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. *In*: ORTIZ, R. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.

BRASIL. Ministério da Agricultura. **Indicação Geográfica** (IG). Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica>.Acesso em: 30 mar. 2012.

_____. Ministério do Turismo. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/turismo/programas_acoes/regionalizacao_turismo/estruturacao_Segmentos/rural.html>. Acesso em: 14 dez. 2012.

CACHAÇA de Morretes terá certificado regional. **Correio do Litoral**, Guaratuba, 13 maio 2010. Disponível em:<http://www.correiodolitoral.com/component/content/article/95-edicao-impressa/edicao-39/2455-cachaca-de-morretes-tera-certificado-regional>. Acesso em: 30 mar. 2012.

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

CACHAÇA: a legítima morretiana.**Gazeta do Povo**, Curitiba, 25 nov. 2011. Caderno Vida e Cidadania. Disponível em:<www.gazetadopovo.com.br/vidaecidadania/litoral/conteudo.phtml?id=1195867>. Acesso em: 11 abr. 2012.

CALAZANS, J. Aspectos folclóricos da cachaça. Revista de Aracaju, Aracaju, v.1, n.1,1915. *In*: GASPAR, L.; TENÓRIO, N.; VILA NOVA, S. **Cachaça, uma bibliografia**. s.n.t. Disponível em:<http://www.fundaj.gov.br/images/meca/documentacao/cachaca.pdf>. Acesso em: 9 dez. 2012.

CANAL RURAL. Disponível em:<http://agricultura.ruralbr.com.br/noticia/2013/03/apos-reconhecimento-da-cachaca-brasileira-pelos-eua-brasil-reconhece-dois-tipos-de-uisques-como-norte-americanos-4087624.html>. Acesso em: 20 jul. 2013.

CARNEIRO, H. S. **Bebidas alcoólicas e outras drogas na época moderna**:economia e embriaguez do século XVI ao XVIII. Disponível em:<http://www.neip.info>. Acesso em: 3 fev. 2012.

CASCUDO, L. da C. **Prelúdio da cachaça**:etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Belo Horizonte:Itatiaia, 1986.

_____.**História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte:Itatiaia, 1983. v. 1.

CASTRO, M. L. V. de; FONSECA, M. C. L. **Patrimônio imaterial no Brasil.** Brasília: Unesco; Educarte, 2008.

CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**:artes de fazer. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

_____; GIARD, L., MAYOL, P. **A invenção do cotidiano2**: morar, cozinhar. 8. ed. Petrópolis:Vozes, 2008.

CERTIFICADO Kosher. Disponível em:<http://www.certificadokosher.com.br/kosher.html>. Acesso em: 6 fev. 2013.

CHARTIER, R. **A beira da falésia**: a história entre incertezas e inquietudes. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2002.

_____. História intelectual e historia das mentalidades. *In*: _____.**A história cultural**: entre práticas e representações. São Paulo: Difel, 1990.

_____. Por uma sociologia das práticas culturais. *In*: _____.**A história cultural**: entre práticas e representações. São Paulo: Difel, 1990.

CIBERDÚVIDAS da língua portuguesa. Disponível em:<http://www.ciberduvidas.com>. Acesso em: 3 abr. 2012.

COELHO, S. J. C. **Passeio à minha terra**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

CONSELHO NACIONAL DE QUÍMICA. Disponível em:<http://www.crq4.org.br/downloads/tec_cachaca.pdf>. Acesso em: 20 jul. 2013.

COUTINHO, E. P. **Dinâmica da modernização do setor de produção de aguardente de cana-de-açúcar no Brasil**:construindo uma cachaça de qualidade. 2001. 274 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2001.

DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. (Orgs.). **O planejamento da pesquisa qualitativa**: teorias e abordagens. Porto Alegre: Artmed, 2006.

DUAS palavras sobre o município de Morretes. Almanaque dos Municípios,Curitiba, n. 1, 1918. *In*: SANTOS, A. R. dos. Lamenha Lins e o engenho central de Morretes. **Boletim do Instituto Histórico, Geográfico e Etnográfico Paranaense**, Curitiba,v. XLIX, 2007.

ENCICLOPÉDIA e Dicionários Porto Editora. Disponível em:<http://www.infopedia.pt>. Acesso em: 12 mar. 2012.

ENGENHO da Serra Restaurante e Engenho. Disponível em: <http://www.engenhodaserra.tur.br/ambientes.php>. Acesso em: 20 fev. 2013.

EXPOCACHAÇA. Disponível em:<http://www.expocachaca.com.br/bh/numeros-da-cachaca.shtml>. Acesso em: 6 jul. 2013.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998.

FREYRE, G. **Açúcar**: em torno da etnografia da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil. Divulgação do Ministério da Indústria e do Comércio do Açúcar e do Álcool, 1969.

GEOLOCATION. Disponível em:<http://www.geolocation.ws/v/P/918879/hotel-e-restaurante-nhundiaquara/en>. Acesso em: 30 mar. 2013

GIARD, L. Cozinhar. *In*: CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano2**: morar, cozinhar. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

GIDDENS, A. A vida em sociedade pós-industrial. *In*: BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. **A modernidade reflexiva**. São Paulo: Unesp, 1997.

GIMENES, M. H. S. G. Barreado: sabor, história e cultura no litoral paranaense. **História Questões & Debates**, Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. 159-192, jan./jun. 2011.

_____. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Revista Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abr. 2009.

_____. Do início do turismo gastronômico em Morretes: nota introdutória. *In*: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – ANPUH, 26., 2011, São Paulo. v. 1.

_____. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *In*: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 4., 2006, Caxias do Sul.

_____; BAHL, M.; NITSCHE, L. B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. *In*: ENCONTRO DE GEÓGRAFOS DA AMÉRICA LATINA – EGAL, 13., 2011, San Jose.

GINZBURG, C. **A micro-história e outros ensaios**. Lisboa: Difel; Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1991.

GOOGLE Maps. Disponível em: <https://maps.google.com.br/?ie=UTF8&t=m&vpsrc=6&ll=-25.479774,-8.832083&spn=0.023245,0.021415&z=15&source=embed>. Acesso em: 20 mar. 2013.

GRUPO Abril. **Guia Quatro Rodas**. Disponível em: <http://viajeaqui.abril.com.br/guia4rodas>. Acesso em: 2 fev. 2013.

GUIMARÃES, C. M. Os quilombos, as noites e a aguardente nas minas coloniais. *In*: VENÂNCIO, R. P.; CARNEIRO, H. (Orgs.). **Álcool e drogas no Brasil**. Alameda Casa Editorial, São Paulo: 2005.

HOBSBAWN, E.; RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

INSTITUTO Virtual do Turismo.Disponível em: <http://www.ivt-rj.net>. Acesso em: 1 jul. 2012.

IPARK Complexo Turístico do Sítio Ypioca. Disponível em: <http://www.ipark.tur.br/>. Acesso em: 10 jan. 2012.

IPHAN. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 20 maio 2013.

JEUDY, H. P.**Espelho das cidades**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2005.

LAMBACH, J. B.**Vocabulário da cachaça**: resgate e memória. 2002. 200 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Letras, Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2002.

LAMOUNIER, M. L. **Entre a escravidão e o trabalho livre**: escravos e imigrantes nas obras de construção das ferrovias no Brasil no século XIX, s.n.t. Disponível em:<http://www.anpec.org.br/encontro2008/artigos/200807211117010-.pdf>. Acesso em: 26 abr. 2012.

LEVI, G. Sobre a micro-história. *In*: BURKE, Peter (Org.). **A escrita da história**. São Paulo: Editora Unesp, 1992.

LICCARDO, A.; SOBANSKI, A.; CHODUR, N. L. O Paraná na história da mineração no Brasil do século XVII.**Boletim Paranaense de Geociências**, Curitiba: Editora UFPR, n. 54, 2004.

LIMA, R. Artesanato: cinco pontos para discussão. *In*: CENTRAL ARTESOL. **Palestra artesanato solidário**, 2005. p. 1. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em: 10 nov. 2012.

LODY, R. Comer é pertencer. *In*: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Orgs.). **Gastronomia**: cortes e recortes. São Paulo: Senac, p. 144-155, 2007. v. 1.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, 2011.

_____. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n.33, p.25-39, jan./jun. 2004.

MARTINELLI, D. P.; SPERS, E. E.; COSTA, A. F. **Ypioca**: Introduzindo uma bebida genuinamente brasileira no mercado global. S.n.t. Disponível em:<http://pensa.org.br/estudos-de-caso/ypioca-introduzindo-uma-bebida-genuinamente-brasileira-no-mercado-global/>. Acesso em: 10 nov. 2012.

MENDES, B. **Morretes, 260 anos de memória**. Morretes: 1993.

MENESES, U. T. B. de; CARNEIRO, H. A história da alimentação: balizas historiográficas.**Anais do Museu Paulista**: História e Cultura Material, v. 5, n. 1, p. 9-91, 1997.

MIDIAUMA Blogspot. Disponível em:<http://midauma.blogspot.com.br/2011/11/mais-uma-dose.html>. Acesso em: 2 jul. 1012.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

MONUMENTA. **Provimentos do ouvidor Pardinho para Curitiba e Paranaguá (1721)***.* Curitiba: Casa Editorial Tetraventi, Inverno 2000, v. 3, n. 10, 2001.

MORAIS, L. P. de. Sabores de viagem: as culinárias regionais nos guias turísticos entre 1966 e 1983. **Rosa dos ventos**: dossiê turismo e gastronomia, Caxias do Sul, v. 4, n. 3, p.317-334, jul./set. 2012.

_____. **Cada comida no seu tacho**: ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico – O *Guia Quatro Rodas Brasil* e os casos de Minas Gerais e Paraná (1966-2000). 2011. 340 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.p. 244-245.

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

MOTT, L. In vino veritas: vinho e aguardente no cotidiano dos sodomitas luso-brasileiros à época da Inquisição. *In*: VENÂNCIO, R. P.; CARNEIRO, H. (Orgs.). **Álcool e drogas no Brasil**. São Paulo:Alameda Casa Editorial, 2005.

PARANÁ. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento. Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural. Disponível em:<http://www.emater.pr.gov.br/>. Acesso em: 10 jan. 2012.

_____. Secretária da Cultura. Coordenação do Patrimônio Cultural. Disponível em:<http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=252>. Acesso em: 14 abr. 2012.

_____. _____. Coordenação do Patrimônio Cultural.Disponível em:<http://www.patrimoniocultural.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=133>. Acesso em: 12 mai. 2013.

_____. Secretaria de Turismo.Disponível em:<http://www.setu.pr.gov.br>. Acesso em: 12 jan. 2012.

_____. _____.Disponível em: <http://www.turismo.pr.gov.br/modules/turista-pt/>. Acesso em: 10 jan. 2012.

PESAVENTO, S. J. **História e história cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

PLANO Estratégico de Desenvolvimento do Turismo Regional 2008-2011. Região Turística Litoral do Paraná – Brasil. Disponível em:<http://www.setu.pr.gov.br/arquivos/File/Planos/PlanoLitoraldoParana.pdf>. Acesso em: 15 dez. 2012.

PORTAL Morretes.Disponível em: <http://www.morretes.com/eventos.asp>. Acesso em: 10 jan. 2012.

PORTAL Orgânico. Disponível em:<www.portalorganico.com.br>. Acesso em: 1 jul. 2013.

PORTAL São Francisco. Disponível em: <http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-da-cachaca/index-historia-da-cachaca-1.php>. Acesso em: 2 dez. 2011.

_____. Disponível em:<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-da-cachaca/index-historia-da-cachaca-4.php>. Acesso em: 2 dez. 2011.

_____. Disponível em:<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-da-cachaca/historia-da-cachaca-9.php>. Acesso em: 2 dez. 2011.

PORTAL Sua Pesquisa. Disponível em:<http://www.suapesquisa.com/geografia/massape.html>. Acesso em: 8 mar. 2012.

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

RELATÓRIO apresentado à Assembleia Legislativa do Paraná, no dia 15 de fevereiro de 1876, pelo Presidente da Província, o Excelentíssimo Senhor Doutor Adolpho Lamenha Lins. Curitiba: Typ. Da Viúva Lopes, 1877. Disponível em:<http://www.arquivopublico.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=44>. Acesso em: 4 jun. 2012.

RELATÓRIO com que o Exmo. Sr. Presidente Dr. Joaquim Bento de Oliveira Junior passou a administração da Província ao 1º Vice-Presidente Jesuíno Marcondes de Oliveira e Sá, em 7 de fevereiro de 1878. Curitiba: Typ. da Viúva Lopes, 1878. Disponível em: <http://www.arquivopublico.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=44>. Acesso em: 4 jun. 2012.

RELATÓRIO com que o Exmo. Sr. Presidente Dr. Venâncio José de Oliveira Lisboa abriu a 1ª sessão da 10ª legislatura da Assembleia Legislativa Provincial do Paraná, no dia 15 de fevereiro de 1872. Curitiba: Typ. da Viúva e filhos de C. M. Lopes, 1872. Disponível em:<http://www.arquivopublico.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=44>. Acesso em: 4 jun. 2012.

REZNIK, L. **Qual o lugar da história local**? Projeto “História de São Gonçalo: memória e identidade”. Rio de Janeiro: UERJ, 2000. Disponível em:<www.historialocal.com.br>. Acesso em: 19 jul. 2012.

RODRIGUES, P. de O.; RODRIGUES, A. E. M. Revolta da cachaça: uma manifestação popular que demonstrou organização em torno dos seus interesses contra o poder excessivo. *In*: ENCONTRO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA COLONIAL – MNEME, 2., 2008, Caicó. **Anais...** Revista de Humanidades, Caicó, v. 9, n. 24, set./out. 2008. Disponível em: <www.cerescaico. ufrn.br/mneme/anais>. Acesso em: 10 nov. 2011.

SAINT-HILAIRE, A. de. **Viagem pela comarca de Curitiba**. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SANTOS, A. R. dos. Lamenha Lins e o engenho central de Morretes.**Boletim do Instituto Histórico, Geográfico e Etnográfico Paranaense**,Curitiba,v. XLIX, 2007.

SANTOS, A. V. dos. **Memória histórica, chronológica, topographica e descriptiva da Villa de Morretes e do Porto Real, vulgarmente Porto de Cima**. Curitiba: Ed. Do Museu Paranaense, 1950.

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

SANTOS, M. de O. Reinventando a identidade e revertendo o estigma:de imigrantes a colonas italianas. **Fazendo gênero 9**– diásporas, diversidades e deslocamentos. Florianópolis, 2010. Disponível em:<http://www.fazendogenero.ufsc.br/9/site/anaiscomplementares>. Acesso em: 28 abr. 2012.

SCRIBD. Slides. Disponível em: <http://pt.scribd.com/doc/23015395/Origem-da-cachaca>. Acesso em: 30 nov. 2012.

SERRA Verde Express. Disponível em:<http://serraverdeexpress.com.br/serra/historico>. Acesso em: 23 ago. 2012.

SILVA, T. T. da. **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais.7. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

SOSSAI, F. C.; COELHO, I. **Engenhos**: fragmentos sobre a história da alimentação em Joinville. Joinville: Editora da Univille, 2012.

SOUZA, M. A. F. ; VALE, F. N. Considerações estratégicas sobre a indústria da cachaça. *In*: SIMPÓSIO DE ENGENHARIA DA PRODUÇÃO, 11., 2004, Bauru. **Anais...** Bauru: 2004. p. 5. Disponível em: <http://www.simpep.feb.unesp.br/anais_simpep_aux.php?e=11>. Acesso em: 10 nov. 2012.

UNESCO. **United nations educational, scientific and cultural organization.** Disponível em: <http://whc.unesco.org/en/list/893/>. Acesso em: 14 abr. 2012.

WESTPHALEN, C. M. **Porto de Paranaguá**: um sedutor. Secretaria do Estado da Cultura do Paraná, 1998.

WIKIPEDIA. Disponível em:<http://pt.wikipedia.org/wiki/Catimb%C3%B3>. Acesso em: 28 out. 2011.

_____. Disponível em:<http://pt.wikipedia.org/wiki/Luar_do_Sertao>. Acesso em: 23 ago. 2012.

_____. Disponível em:<http://pt.wikipedia.org/wiki/Pajelan%C3%A7a>. Acesso em: 28 out. 2011.

_____.Disponível em:<http://pt.wikipedia.org/wiki/Vodum>. Acesso em: 28 out. 2011.

ANEXOS

ANEXO A

LEI n. 24/2004

“ESTABELECE O PADRÃO DE IDENTIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO DA CACHAÇA DE MORRETES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

A CÂMARA MUNICIPAL DE MORRETES, ESTADO DO PARANÁ, aprovou e eu, Helder Teófilo dos Santos, PREFEITO MUNICIPAL, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Poderá ser classificada como Cachaça de Morretes a bebida fermento-destilada com graduação alcoólica de 38% a 54% v/v (trinta e oito por cento a cinquenta e quatro por cento volume por volume) à temperatura de 20ºC (vinte graus Celsius), produzida no Município, que seja:

I - fabricada em safras anuais, a partir de matéria-prima básica;

II - processada de acordo com as características históricas e culturais do Município;

III - elaborada engarrafada na origem.

Parágrafo Único - As características físicas e químicas da Cachaça de Morretes, obedecida a Legislação Federal pertinente, serão descritas na regulamentação desta Lei.

Art. 2º - Para os fins desta Lei, considera-se:

I - matéria-prima básica a cana-de-açúcar colhida sem queima, de variedade tradicionalmente cultivada na região ou recomendada por instituição oficial de pesquisa ou de assistência técnica;

II - safara do ano da colheita de cana-de-açúcar, cuja inscrição é obrigatória no rótulo do produto.

Art. 3º - O mosto para a fabricação da Cachaça de Morretes será produzido por processo de fermentação exclusivamente natural.

Parágrafo Único - O fermento utilizado na transformação biológica da garapa em vinho destilável será:

I - fabricado com o caldo da cana-de-açúcar, acrescido de milho inteiro ou em forma de fubá, vedada a utilização de aditivo químico de qualquer natureza para acelerar ou reforçar a fermentação natural;

II - obtido a partir das cepas de microorganismos presentes nos próprios ingredientes descritos no inciso anterior e na região produtora, proibida a utilização de fermento industrializado prensado, conhecido como fermento de padaria.

Art. 4º - O mosto fermentado será destilado em alambiques de cobre, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a colheita da cana-de-açúcar.

Art. 5º - O produto destilado no mosto fermentado será separado em três partes: cabeça, coração e cauda ou água fraca.

§ 1º - A cachaça de Morretes é a fração denominada coração, que corresponderá a, no máximo, 80% (oitenta por cento) do destilado final.

§ 2º - As frações denominadas cabeça e cauda ou água fraca< respectivamente, corresponderão individualmente a, no mínimo, 10% (dez por cento) do destilado final.

§ 3º - O percentual de álcool da Cachaça de Morretes será de 38% (trinta e oito por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) do volume total.

Art. 6º - A Cachaça de Morretes, para poder utilizar a denominação de origem

prevista nesta lei, deverá observar o processo de envelhecimento de no mínimo um ano.

§ 1º - Para o processo de envelhecimento previsto no "caput" deste artigo, é vedada a utilização dos seguintes materiais:

I - plástico;
II - polipropileno;
III - amianto;
IV - alvenaria; e
V - concreto.

§ 2º Ficam equiparados aos materiais previstos neste artigo, materiais outros deles derivados ou a eles assemelhados.

Art. 7º - Admite-se a estandardização da Cachaça de Morretes, desde que sejam utilizadas no processamento cachaças elaboradas na forma estabelecida nesta lei e produzidas no Município de Morretes e que conste no rótulo o termo "produto estandardizado".

§ 1º - É permitida a infusão da Cachaça de Morretes, com madeiras, ervas, raízes ou frutos, ou com seus extratos naturais, desde que especificados no rótulo os componentes utilizados, resguardando o sigilo industrial e vedada à utilização de substância artificial.

§ 2º - É vedado, n fabricação dos tonéis ou barris de envelhecimento, o uso de madeira, ou qualquer substância, que possa prejudicar as características da cachaça ou ensejar risco de contaminação da bebida por compostos tóxicos.

Art. 8º - Os produtores e estandardizadores que adotarem o processo de elaboração Cachaça de Morretes estabelecido nesta Lei receberão o Certificado de Controle de Origem, emitido pelo Órgão Municipal competente, de acordo com as características culturais e geográficas do Município.

§ 1º - O certificado de que trata o "caput" deste artigo será concedido ao produtor que, no processo de elaboração da Cachaça de Morretes, descumprir as obrigações de natureza fiscal ou o disposto na legislação ambiental ou sanitária.

§ 2º - Compete ao Conselho da Cachaça, instituído pela Lei Municipal nº 011, de 25 de junho de 2002, cancelar, a qualquer tempo, a concessão ao Certificado de Controle de Origem do produto que deixar de apresentar as características da Cachaça de Morretes previstas nesta Lei.

§ 3º - A instalação e funcionamento de engenho de cachaça e engarrafadoras, no Município de Morretes, será precedida de licença expedida pelo Poder Executivo, após "referendum" do Conselho da Cachaça, instituído pela Lei Municipal nº 011, de 25 de junho de 2002.

§ 4º - Os engenhos de cachaça e engarrafadoras, inscritas na Associação Paranaense dos Produtores de Cachaça Artesanal de Alambique, ficam desobrigados do cumprimento do contido no parágrafo anterior.

Art. 9º - Somente poderá ostentar na embalagem a classificação Cachaça de Morretes o produto obtido segundo o processo de elaboração previsto nesta Lei.

Art. 10 - O Conselho de Cachaça, instituído pela Lei Municipal nº 011, de 25 de junho de 2002, poderá credenciar laboratórios para credenciar laboratórios para proceder à análise do produto de que trata esta Lei e à emissão de laudos técnicos.

Art. 11 - Fica designado Dia da Cachaça de Morretes, o dia 01 de maio, correspondente ao início da safra.

Parágrafo Único - Por ocasião da comemoração do Dia da Cachaça, ficam os Poderes executivo e Legislativo, incumbidos de envidar esforços para a divulgação, promoção e festejos da data comemorativa.

Art. 12 - A Cachaça de Morretes é bebida oficial do Governo, e será servida em festas, recepções e eventos oficiais, dos Poderes executivo e Legislativo do

Município, em que se ofereçam bebidas alcoólicas.

Art. 13 - O Conselho da Cachaça, instituído pela Lei Municipal nº 011, de 25 de junho de 2002, criará mecanismos de incentivo ao desenvolvimento de programas de:

I - pesquisa sobre espécies nativas adequadas à fabricação de tonéis destinados ao desenvolvimento da Cachaça de Morretes;

II - reflorestamento com as espécies a que se refere o inciso I;

III - redução do impacto ambiental gerado pelos resíduos produzidos pelas unidades de produção de cachaça.

Art. 14 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Morretes, 12 de abril de 2004.

HELDER TEÓFILO DOS SANTOS
Prefeito Municipal”

ANEXO B

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DO MINISTRO
INSTRUÇÃO NORMATIVA N. 13, DE 29 DE JUNHO DE 2005

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso daatribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o dispostono art. 159, incisos I, II, IV e V, do Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e o que consta doProcesso nº 21000.006604/2004-71, resolve:

Art. 1º Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADEE QUALIDADE PARA AGUARDENTE DE CANA E PARA CACHAÇA, em observância ao Anexo àpresente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.
ROBERTO RODRIGUES

ANEXO
REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADEPARA AGUARDENTE DE CANA E PARA CACHAÇA

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e as características de qualidade mínimas a que devem obedecer a Aguardente de Cana e a***Cachaça***.

1.2. Âmbito de aplicação

O presente Regulamento Técnico aplica-se à Aguardente de Cana e à Cachaça que se comercializam em todo o território nacional.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

2.1.1. Aguardente de Cana é a bebida com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 54% vol.(cinqüenta e quatro por cento em volume) a 20ºC (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar

ou pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g/L (seis gramas por litro).

2.1.2. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume), a 20 ºC (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g/L (seis gramas por litro), expressos em sacarose.

2.1.3. Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-açúcar destinado à produção da Aguardente de Cana é o produto obtido pelo processo de destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, com graduação alcoólica superior a 54 % vol. (cinquenta e quatro por cento em volume) e inferior a 70% vol. (setenta por cento em volume).

2.2. Denominação

2.2.1. Aguardente de Cana:

É a bebida definida no item 2.1.1.

2.2.2. Cachaça:

É a bebida definida no item 2.1.2.

2.2.3 Aguardente de Cana Adoçada:

É a bebida definida no item 2.1.1. e que contém açúcares em quantidade superior a 6 g/L (seis gramas por litro) e inferior a 30 g/L (trinta gramas por litro), expressos em sacarose.

2.2.4. Cachaça Adoçada:

É a bebida definida no item 2.1.2. e que contém açúcares em quantidade superior a 6 g/L (seis gramas por litro) e inferior a 30g/L (trinta gramas por litro), expressos em sacarose.

2.2.5. Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-açúcar Envelhecido:

É o produto definido no item 2.1.3. armazenado em barril de madeira apropriada, com capacidade mínima de 100 (cem) e máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.6. Aguardente de Cana Envelhecida:

É a bebida definida no item 2.1.1. e que contém no mínimo 50 % (cinquenta por cento) da Aguardente de Cana ou do Destilado Alcoólico Simples de cana-de-açúcar

envelhecidos em barril de madeira apropriada, com capacidade mínima de 100 (cem) e máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.7. Cachaça Envelhecida:

É a bebida definida no item 2.1.2. e que contém no mínimo 50 % (cinquenta por cento) de Cachaça ou do Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-açúcar envelhecidos em barril de madeira apropriada, com capacidade mínima de 100 (cem) e máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.8. Aguardente de Cana Premium:

É a bebida definida no item 2.1.1. que contém 100% (cem por cento) de Aguardente de Cana ou Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-açúcar envelhecidos em barril de madeira apropriada, com capacidade mínima de 100 (cem) e máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.9. Cachaça Premium:

É a bebida definida no item 2.1.2. que contém 100% (cem por cento) de Cachaça ou Destilado Alcoólico Simples de Cana de açúcar envelhecidos em barril de madeira apropriada, com capacidade mínima de 100 (cem) e máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

2.2.10. Aguardente de Cana Extra Premium:

É a bebida definida no item 2.2.8. envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

2.2.11. Cachaça Extra Premium:

É a bebida definida no item 2.2.9. envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.

2.3. Controle e Certificação

2.3.1. A certificação e o controle da produção das bebidas previstas neste Regulamento Técnico serão realizados em função dos seus teores alcoólicos, expressos em volume de álcool anidro.

2.3.2. A correção tendo em vista a padronização da graduação alcoólica das bebidas envelhecidas constantes do presente Regulamento Técnico só poderá ser realizada mediante adição de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou de água potável.

2.3.3. A recuperação do grau alcoólico das bebidas previstas nos itens 2.10. e 2.11., com a finalidade de repor perdas resultantes do processo de envelhecimento, só

poderá ser realizada por meio da adição de Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar envelhecido ou não, no limite máximo de 3 % (v/v) em álcool anidro.

3. COMPOSIÇÃO QUÍMICA E REQUISITOS DE QUALIDADE

3.1. O Coeficiente de Congêneres.

3.1.1. O Coeficiente de Congêneres (componentes voláteis "não álcool" ou sustâncias voláteis "não álcool" ou componentes secundários "não álcool" ou impurezas voláteis "não álcool") é a soma de:

- acidez volátil (expressa em ácido acético);
- aldeídos (expressos em acetaldeído);
- ésteres totais (expressos em acetato de etila);
- álcoois superiores (expressos pela soma do álcool n-propílico, álcool isobutílico e álcoois isoamílicos);
- furfural / hidrometilfurfural.

3.1.2. O Coeficiente de Congêneres para os produtos previstos nos subitens 2.1. e 2.2. do presente Regulamento Técnico não poderá ser inferior a 200 mg (duzentos miligramas) por 100 mL e, no caso da Aguardente de Cana, não poderá ser superior a 650 mg (seiscentos e cinquenta miligramas) por 100 mL de álcool anidro.

3.1.3. Os componentes do Coeficiente de Congêneres para os produtos previstos nos subitens 2.1. e 2.2. do presente Regulamento Técnico devem observar os seguintes limites:

Coeficiente de Congêneres	Máximo	Mínimo
Acidez volátil, expressa em ácido acético em mg/100 mL de álcool anidro	150	-
Ésteres totais, expressos em acetato de etila, em mg/100 mL de álcool anidro	200	10
Aldeídos totais, em acetaldeído, em mg/100 mL de álcool anidro	30	-
Soma de Furfural e Hidroximetilfurfural, em mg/100 mL de álcool anidro	5	-
Soma dos álcoois isobutílico (2-metil propanol) e isoamílicos (2-metil - 1-butanol + 3 metil-1-butanol),em mg /100 mL de álcool anidro	320	-

Álcool n-propílico (1- propanol) em mg/100mL de álcool anidro	120	-
Soma dos álcoois sec-butílico, (2-butanol) e n-butílico (1-butanol), em mg / 100 mL de álcool anidro	30	-

3.1.4. Deverão ser detectadas as presenças de compostos fenólicos totais nas Aguardentes de Cana, Cachaças e Destilados Alcoólicos Simples de Cana-de-açúcar Envelhecidos, característicos das madeiras utilizadas.

3.2. Ingredientes Básicos

3.2.1. Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-açúcar.

3.2.2. Aguardente de Cana-de-Açúcar.

3.2.3. Cachaça

3.2.4. Açúcar na Aguardente de Cana Adoçada e na Cachaça Adoçada

3.3. Ingredientes Opcionais.

3.3.1. Água - Deve obedecer às normas e padrões aprovados em legislação específica para água potável, e utilizada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final.

3.3.2. Açúcar - Sacarose, que pode ser substituída total ou parcialmente por açúcar invertido, glicose ou seus derivados reduzidos ou oxidados, até o máximo de 6 g/L (seis gramas por litro), para a Aguardente de Cana e para a Cachaça e máximo de 30 g/L (trinta gramas por litro) na Aguardente de Cana Adoçada e na Cachaça Adoçada, expressos em Sacarose.

4. ADITIVOS E COADJUVANTES DE FABRICAÇÃO

4.1. Aditivos

4.1.1 De acordo com a legislação específica.

4.1.2. Caramelo somente para correção da Aguardente de Cana e da Cachaça previstas nos seguintes itens: 2.2.6.; 2.2.7.; 2.2.8.; 2.2.9.; 2.2.10.; 2.2.11.

4.2. Coadjuvantes de Fabricação.

4.2.1. De acordo com a legislação específica.

5. CONTAMINANTES

5.1. Contaminantes Orgânicos.

5.1.1. Álcool metílico, em quantidade não superior a 50 mg por 100 mL de álcool anidro.

5.1.2. Carbamato de etila, em quantidade não superior a 150µg/L (cento e cinqüenta microgramas por litro).

5.1.3. Acroleína (2-propenal), em quantidade não superior a 1 mg por 100 mL em álcool anidro.

5.1.4. Diacetil (2,3-butanodiona), em quantidade não superior a 2 mg por 100 mL em álcool anidro.

5.2. Contaminantes Inorgânicos

5.2.1. Cobre (Cu), em quantidade não superior a 5 mg/L(cinco miligramas por litro)

5.2.2. Chumbo (Pb), em quantidade não superior a 200 µg/L (duzentos microgramas por litro).

5.2.3. Arsênio (As), em quantidade não superior a 100 µg/L (cem microgramas por litro).

6. DESTILAÇÃO

A destilação deve ser efetuada de forma que o produto obtido preserve o aroma e o sabor dos principais componentes contidos na matéria-prima e dos principais componentes formados durante a fermentação.

7. HIGIENE

Os estabelecimentos que produzem as bebidas previstas no presente Regulamento Técnico devem atender as normas higiênicas e sanitárias aprovadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8. PESOS E MEDIDAS

De acordo com a legislação específica.

9. ROTULAGEM

9.1. Devem ser obedecidas as normas estabelecidas pelo Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e atos administrativos complementares.

9.2. Somente poderá constar do rótulo a idade ou o tempo de envelhecimento da Aguardente de Cana e da Cachaçaque forem elaboradas com 100% de Aguardente de Cana ou Cachaça, envelhecidas por um período não inferior a 1 (um) ano.

9.3. No caso de misturas entre os produtos previstos nos itens 2.2.6.; 2.2.7.;2.2.8.; 2.2.9; 2.2.10. e 2.2.11., do presente Regulamento Técnico, a declaração da idade no rótulo será efetuada em função do produto presente com menor tempo de envelhecimento.

9.4. Nos rótulos da Aguardente de Cana e da Cachaça, as indicações ou designações referentes à tipificação ou qualificação, com base nos tipos de equipamentos e instalações utilizadas na produção, poderão ser declaradas desde que devidamente regulamentadas por meio de parâmetros e critérios estabelecidos por atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ressalvados os casos previstos no presente Regulamento Técnico.

9.5. Poderá ser mencionado no rótulo o nome da Unidade da Federação em que o produto foi elaborado, assim como o processo de elaboração, associados ao nome do produto, desde que devidamente comprovado pelo Serviço de Inspeção competente, de forma que o nome da Unidade da Federação e do processo de elaboração deverá constar em posição inferior à denominação e em caracteres gráficos com dimensão correspondente à metade da dimensão utilizada para a denominação do produto.

9.6. Fica vedado o uso da expressão “Artesanal” como designação, tipificação ou qualificação dos produtos previstos no presente Regulamento Técnico, até que se estabeleça, por ato administrativo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Regulamento Técnico que fixe os critérios e procedimentos para produção e comercialização de Aguardente de Cana e Cachaça artesanais.

9.7. Poderão ser declaradas no rótulo as expressões “Reserva” ou “Reserva Especial” a Cachaça e a Aguardente de Cana que possuírem características sensoriais, dentre outras, diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento.

9.8. O controle dos produtos citados no item 9.7 será efetuado pelo Órgão Fiscalizador com base na certificação das características sensoriais diferenciadas e no volume em estoque, sendo os lotes devidamente identificados por meio de numeração sequencial em cada unidade do lote.

9.9. Será obrigatório declarar no rótulo a expressão: “Armazenada em ..... (nome da madeira em que o produto foi armazenado)”, para Aguardente de Cana e Cachaça que obtiveram uma coloração proveniente do recipiente de armazenamento, e que não se enquadrarem nos critérios definidos para o envelhecimento previstos no presente Regulamento Técnico e outros atos administrativos próprios, sendo vedado o uso de corantes de qualquer tipo, extrato natural, lascas de madeira ou maravalhas para correção e/ou modificação da coloração original do produto. A

dimensão mínima para a referida expressão será de 2 (dois) milímetros, inscrita de forma visível e legível e em contraste com os demais dizeres.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

São os estabelecidos em atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e aqueles reconhecidos internacionalmente e pelo setor competente deste Ministério.

11. AMOSTRAGEM

Os procedimentos para a amostragem são os definidos no art.117 e seus parágrafos, do regulamento da Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, e por atos administrativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação de Inspeção Vegetal do Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13. DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

13.1.Fica estabelecido o prazo máximo de 01 (um) ano para adequação da rotulagem e da embalagem.

13.2.Fica estabelecido o prazo de 03 (três) anos para adequação e controle dos contaminantes citados nos itens 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, 5.2.2 e 5.2.3.

13.3.Fica estabelecido o prazo de 05 (cinco) anos para adequação e controle do contaminante citado no item 5.1.2.

D.O.U., 30/06/2005

ANEXO C

EMATER

LEVANTAMENTO DEPRODUÇÃO DE CACHAÇA DO MUNICÍPIO DE MORRETES

ENGENHO	CANA MOÍDA Toneladas		Produção	Cachaça		
	2003	2004	SAFRA 2003	SAFRA 2004	SAFRA 2005	SAFRA 2006
DIQUINHO				8.000		
SÃO PEDRO	250		15.000	10.000		
MAGIA DA SERRA	1.100		100.00	40.000		
ENGENHO NOVO	150		15.000	15.000	15.000	15.000
BENJAMIM MEDUNA	40		3.000	4.000		-
BEIRA RIO (Begin)	24	30	2.000	2.500	2.000	2.000
MALUCELLI	40		4.000	-	-	-
HELMUTH	150		12.000	6.000		
BRUNO	20		1.500	1.500		
GILBERTO	200		15.000	10.000		
LINO ABREU	20		2.000	3.500		
JOSÉ MARTINS	30		3.000	4.000	3.000	3.000
PRATA DA SERRA (Roberto)	10		1.000	12.000		
GUARESQUI		120		20.000		40.000
TOTAL	2.154		173.500			

APÊNDICE

APÊNDICE A – Roteiro de questionário aplicado aos produtores de cachaça artesanal de alambique da cidade de Morretes/PR

DADOS PESSOAIS

- Nome
- Idade
- Local de nascimento
- Estado civil
- Filhos
- Escolaridade/profissão
- Endereço
- Telefone
- *E-mail*
- Nome do estabelecimento (engenho/alambique)
- Nome da cachaça que produz (como está no rótulo)

QUESTIONÁRIO

- Se não for de Morretes, quando veio para a cidade?
- A propriedade é da família? Se sim, desde quando?
- Quem mora na propriedade?
- Possui empregados? Quantos?
- Descreva a propriedade (o que produz, características geográficas e ambientais e outras informações relevantes):
- Quanto produz de cachaça (mensalmente ou anualmente)?
- É lucrativo?
- Planta cana-de-açúcar? Se não, de quem compra?
- Descreva a fabricação da cachaça em seu alambique:
- Desde quando produz?
- Como aprendeu?
- Por que optou produzir cachaça?
- Conhece outros produtores? Quais? Convivem frequentemente?

- Já teve algum problema com algum tipo de fiscalização?
- Recebe algum subsídio ou outro tipo de incentivo do governo?
- Participa de alguma associação ou cooperativa? Por quê?
- O que diferencia seu produto dos demais?
- Há concorrência? Qual?
- Possui algum selo de qualidade?
- Conhece a Lei Extraordinária n. 24/2004, de 26 de abril de 2004 (que estabelece o padrão de identidade e as características do processo de elaboração da cachaça de Morretes e dá outras providências)?
- Quem compra?
- Há consumo local? Qual o perfil dos consumidores?
- Quantas visitas de turistas seu alambique recebe por mês? De onde a maioria vem?
- E a vizinhança, também costuma visitar seu alambique?
- O Sr(a). acha que a produção da cachaça ajuda a desenvolver a cidade? De que maneira?
- Em sua opinião, cachaça faz bem?
- O pessoal daqui bebe muita cachaça? Se sim, em quais ocasiões?
- Por que se diz que o barreado deve ser acompanhado da cachaça morretiana?
- O consumo da cachaça traz problemas para a cidade? Se sim, quais?
- Em sua opinião, a morretiana está para os morretenses como o acarajé está para os baianos? (Pode considerá-la como um patrimônio gastronômico?)
- Para a melhoria do seu negócio o que poderia ser feito? Quem poderia ajudar?
- Qual futuro o senhor acha que terá a cidade?
- Quer registrar mais algum comentário?
- O Sr (a). autoriza a publicação da entrevista?
- O Sr (a). autoriza a publicação de fotos suas e/ou de sua propriedade?

DATA, LOCAL

ASSINATURA DO ENTREVISTADO

ASSINATURA DA PESQUISADORA