

COMO ESTRUTURAR UMA ROTA PARA SALVAGUARDAR DOCES COLONIAIS DA REGIÃO DE PELOTAS E DA ANTIGA PELOTAS?

LIVIA DA SILVA MONCKES¹; MARIANA GIARETTA MATHIAS²; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³; FELIPE FEHLBERG HERRMANN⁴; NORIS MARA PACHECO MARTINS LEAL⁵; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – liviamonckes@outlook.com

²Universidade Federal de Pelotas – mathias.mariana@ufpel.edu.br

³Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – felipe.herrmann@ufpel.edu.br

⁵Universidade Federal de Pelotas – noris.leal@ufpel.edu.br

⁶Universidade Federal de Pelotas – chirle.raphaelli@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

A cidade de Pelotas, recentemente reconhecida como a Capital Nacional do Doce, persiste em suas receitas coloniais uma memória viva da história alimentar do Rio Grande do Sul. A diversidade e originalidade do uso de frutas na doçaria, com destaque para marmelo, figo e pêssego, além de diversas outras frutas nativas, resultado da pluralidade de sabores que foram trazidos por portugueses, franceses, italianos, alemães e pomeranos. Esses ingredientes são produzidos de forma artesanal, em territórios rurais próximos à cidade. O sabor artesanal transforma marmeladas, compotas, doce de tacho, entre outros produtos, em patrimônio cultural imaterial que se renova de geração em geração e que se inscreve no passado e no futuro (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2018).

Destaca-se, nesse sentido, o marmelo (*Cydonia oblonga*), em especial, é símbolo dessa herança, a fruta é um dos ingredientes utilizados em doces tradicionais, compotas e na reconhecida marmelada, uma das iguarias tradicionais, feita com cuidado e afeto pelas doceiras locais (BRASIL, 2017).

No entanto, há redução da produção de frutas como o figo (*Ficus carica*), o marmelo (*Cydonia oblonga*) e o pêssego (*Prunus persica*) além do desaparecimento e/ou desconhecimento pela população das frutas nativas como araçá (*Psidium cattleianum* Sabine), Guabiju (*Myrcianthes pungens*), pitanga (*Eugenia uniflora*) e outras nos espaços urbanos, rurais e arredores do município. Esse processo acaba comprometendo a sociobiodiversidade local, além de interferir na oferta de matéria-prima para as doceiras locais, ameaçando a continuidade de práticas culturais centenárias e afetando diretamente a segurança alimentar, a geração de renda e a cultura da região (ARAÚJO et al., 2019).

Diante desse contexto, o projeto A Rota dos Marmeleiros: o doce sabor da história, se apresenta como uma experiência de potencialização e preservação da identidade doceira pelotense e da região. As ações ocorrerão em forma de oficinas participativas, além de que serão criados viveiros comunitários de mudas de marmelo, concursos de receitas, e uma feira periódica, designada Feira do Marmelo. Deste modo, um circuito turístico-cultural contínuo ligará o museu do doce a pomares e agroindústrias familiares, instituições de comunidades quilombolas e a áreas de preservação permanente, oferecendo experiências completas em que gastronomia, natureza e história se entrelaçam. Numa concepção completamente inovadora, a doceria servirá como ferramenta de ensino, economia e união da comunidade.

A Universidade Federal de Pelotas mostra-se como um importante agente catalisador desse processo, sendo apta e capaz a arregimentar, organizar e promover interação entre os mais diversos atores e agentes necessários à implementação do projeto, bem como a sensibilização dos atores locais sobre a necessidade de uso sustentável dos recursos naturais, abióticos e, por consequência, bióticos. A Faculdade de Nutrição oferece o necessário para coordenar essas atividades, em conjunto com a Coordenação de Extensão e Desenvolvimento Social da Pró-reitoria de Extensão e Cultura.

Com base no exposto o objetivo deste trabalho é relatar a experiência de elaborar o projeto “Rota do marmeleiro: o doce sabor da história” com enfoque no objetivo 3 que prevê valorizar a tradição do doce de frutas da região da antiga Pelotas e de Pelotas, RS, fortalecendo a produção de doces em pasta, doces em conserva, doces de massa, doces de frutas cristalizadas e glaciados, as passas de frutas, além de schmiers e geleias.

2. METODOLOGIA

A metodologia do projeto será fundamentada na abordagem participativa, interdisciplinar e territorial, articulando saberes acadêmicos e populares, com foco em ações integradas de mapeamento, preservação, formação, salvaguarda cultural, turismo e economia solidária. As etapas serão desenvolvidas em rede, envolvendo a Universidade Federal de Pelotas, gestores públicos, agricultores familiares, quilombolas, doceiras tradicionais, artesãos, instituições de apoio (Emater, Sebrae, IPHAN, Comitê de Bacia do Arroio Pelotas) e sociedade civil.

Com isso foram feitas algumas propostas como Estruturação da Rota do Marmeleiro como circuito turístico-cultural, incluindo pomares, docerias, museus, agroindústrias familiares e áreas de preservação, junto com o mapeamento territorial de pomares coloniais de marmelo, figo e pêssago, além de áreas de frutas nativas, com uso de georreferenciamento e entrevistas locais.

Também nos objetivos estão as seguintes ações que podem aproximar a população e a cultura:

- Analisar a composição físico-química de marmelos e outras frutas.
- Realizar 10 oficinas de produção de doces tradicionais com marmelo em parceria com doceiras e o Museu do Doce.
- Resgatar receitas e técnicas da cozinha colonial e dos doces de Pelotas antiga, com registro audiovisual para criar um inventário cultural e gastronômico para salvaguardar a cultura dos doces coloniais.
- Implantar uma exposição permanente no Museu do Doce sobre a história e importância do marmelo na cultura local.
- Criar linhas de produtos diversificados (doces, compotas, bebidas, artesanato) para ampliar as possibilidades de renda.
- Promover um concurso de receitas de marmelo e outras frutas nativas.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

A região de atuação será na cidade de Pelotas e nos municípios abrangidos pela chamada Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu). A região de Pelotas e Antiga Pelotas (RS) consolidou-se como a “terra do doce”, em razão da produção de iguarias como bem-casado, marmelada, quindim,

pessegada, camafeu, figo em calda, amanteigados, ameixa recheada, abóbora cristalizada, bolo de noiva, entre outras. Esses doces, mais que simples alimentos, representam um patrimônio histórico e cultural de grande relevância, cuja forma de preparo chegou a ser proposta para registro no (BRUM et al., 2018; INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2018).

A Universidade Federal de Pelotas será a liderança da rede da Rota do marmeleiro: o doce sabor da história, a qual detém recursos humanos qualificados para execução do projeto com qualidade, atingindo assim os objetivos propostos. Dispõe de veículos para viagens e atividades de campo, laboratórios equipados (Recursos Genéticos, Planejamento Ambiental, e Ciência de Alimentos) e uma rede de contatos para organizar a governança.

O projeto envolverá ampla diversidade de atores que participam ativamente da rede e são beneficiários do projeto: agricultores, extrativistas, artesãos, chefes de cozinha, guias de turismo, paisagistas, consumidores, estudantes, professores, pesquisadores, empresários, formuladores de políticas públicas, gestores municipais, agroindústrias e organizações da sociedade civil.

O projeto foi bem aceito pela comunidade acadêmica e irá fortalecer a tradição doceira da cidade. A qual é marcada pelas narrativas de doceiras e seus descendentes, pela forma como esses doces ultrapassaram as fronteiras, levando a fama dos doces pelotenses para fora do estado e até mesmo fora do País (FERREIRA; CERQUEIRA; RIECH, 2008). Essa tradição da região organiza-se em dois eixos principais: os doces finos e os doces coloniais, ambos diretamente relacionados ao desenvolvimento social, histórico e cultural local e nacional. No entanto, a tradição dos doces coloniais ainda requer maior valorização regional para também garantir a salvaguarda das tradições, técnicas e receitas (MACHADO et al., 2025).

A continuidade desse ofício é mantida, sobretudo, por mulheres, mas também por homens, que transmitem saberes familiares de geração em geração, especialmente no meio rural, com destaque para os produtores de doces de frutas. Oficinas piloto com doceiras tradicionais, registrando práticas culinárias que estavam em risco de desaparecimento. A articulação com o Museu do Doce permitiu planejar a curadoria de uma exposição permanente. A construção do inventário cultural fortalece a identidade territorial, promove a transmissão intergeracional de saberes e inspira a inovação em produtos gastronômicos e artesanais.

Ações focadas no turismo e na economia também estão nos planos, já com projetos para a estruturação de 10 novos empreendimentos locais (docerias, agroindústrias, restaurantes, artesãos), também a realização de um seminário de empreendedorismo e turismo cultural, articulando experiências e capacitações.

A Implantação de uma rota turística estruturada com 15 pontos de visitação, envolvendo patrimônio cultural, gastronomia, turismo de natureza e atividades esportivas (caminhadas, cicloturismo) também fazem parte do projeto, além da organização da Feira do Marmelo, integrada à Fenadoce e a feiras ecológicas regionais, com espaço para comercialização de doces e artesanato e a criação de redes curtas de comercialização e certificação participativa, valorizando a economia solidária.

4. CONSIDERAÇÕES

Esse projeto de grande relevância para a comunidade de doceiras tradicionais, para os moradores da zona rural e também para os residentes da

cidade de pelotas, se encontra em andamento e já obteve ampla aceitação tanto da comunidade acadêmica quanto da população em geral. No momento, aguarda a captação de recursos e financiamentos governamentais para que possa ser plenamente implementado.

Com o intuito de fortalecer sua viabilidade, já foram agendadas reuniões com deputados federais para a apresentação detalhada da proposta. Além disso, o projeto já conta com a colaboração da direção do Museu do Doce, representantes da área ambiental e de docentes da Universidade Federal de Pelotas, especialmente dos cursos de nutrição e gastronomia.

A recepção positiva obtida até agora reforça a expectativa de que sua execução trará benefícios significativos, promovendo o reconhecimento, valorização e a continuidade da tradição doceira, tão importante para a identidade cultural e social da região. O enfoque na salvaguarda cultural reafirma o papel da extensão universitária como guardião de memórias coletivas. O projeto fortalece a valorização do patrimônio imaterial, amplia a inserção social e cultural de comunidades envolvidas e abre caminho para que o marmelo e seus derivados voltem a ocupar centralidade na economia, na gastronomia e no turismo da região.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO et al., Wild Brazilian species of *Eugenia* genera (Myrtaceae) as an innovation hotspot for food and pharmacological purposes, **Food Research International**, v. 121, p. 57-72, 2019.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Planaveg – Plano Nacional de Recuperação da Vegetação Nativa**. Brasília, DF: MMA, 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/ecosistemas-1/planaveg>. Acesso em: 23 jun. 2025.

BRUM, Maria da Graça. Doçaria pelotense: patrimônio cultural e identidade local. Pelotas: Editora da UFPel, 2011.

FERREIRA, M.L.; CERQUEIRA, F.; RIECH, F. O doce pelotense como patrimônio imaterial: Diálogos entre o tradicional e a inovação. **Métis | História & Cultura, Revista de História da Universidade de Caxias do Sul**. v. 7, n. 13, 2008.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Dossiê de Registro – Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas**. 2018.

MACHADO, Juliana P. A. et al. Patrimônio alimentar e identidade: a doçaria como memória cultural do sul do Brasil. **Revista Brasileira de História Regional**, Ponta Grossa, v. 11, n. 2, p. 218–238, jul./dez. 2016. Disponível em: <https://periodicos.uepg.br/index.php/rbhr/article/view/7701>. Acesso em: 23 jun. 2025.