Revista de História Comparada
ISSN: 1981-383X
Ano 20 – Edição 20 – Número 01

ENTRE MALASSADAS E SONHOS DE RIO PARDO:

CIRCULAÇÃO ATLÂNTICA, ADAPTAÇÃO TÉCNICA E RETERRITORIALIZAÇÃO DE UMA PRÁTICA CULINÁRIA

Everton Luiz Simon*
Maicon de Barros Simon**

Resumo: Este artigo analisa, em perspectiva histórica comparada, as relações entre as malassadas açoriano-madeirenses e os Sonhos de Rio Pardo como preparações conectadas por processos de circulação, apropriação e ressignificação no espaço atlântico luso-brasileiro. Com apoio em pesquisa documental e em história oral, e operando com a noção de tradução culinária, examinam-se continuidades técnicas, inflexões de calendário, circuitos de transmissão do saber-fazer e disputas de autenticidade. Argumenta-se que os Sonhos não constituem reprodução das malassadas, mas reelaboração historicamente situada, produzida por adaptação técnica, disponibilidade local de insumos e transmissão intergeracional feminina. Demonstra-se, ainda, que a conversão da iguaria em símbolo gastronômico municipal desencadeou tensões entre memória familiar, formalização associativa e legislação patrimonial.
Palavras-chave: História da alimentação; Circulação atlântica; Patrimônio alimentar; Malassadas; Sonhos de Rio Pardo.

Abstract: This article examines, from a comparative historical perspective, the relationship between the malassadas of the Azores and the Sonhos de Rio Pardo as culinary preparations connected by processes of circulation, appropriation and resignification in the Luso-Brazilian Atlantic space. Drawing on documentary research and oral history, and operating with the notion of culinary translation, it addresses technical continuities, calendar inflections, channels of transmission of the know-how and disputes over authenticity. It is argued that the Sonhos are not a reproduction of the malassadas, but a historically situated reworking, produced by technical adaptation, local availability of ingredients and female intergenerational transmission. It is also shown that the conversion of the delicacy into a municipal gastronomic symbol triggered tensions among family memory, associative formalization and heritage legislation.
Keywords: History of food; Atlantic circulation; Food heritage; *Malassadas*; *Sonhos de Rio Pardo*.

* Doutor em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS). Professor do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC). Pós-doutor no Programa de Pós-Graduação em Direitos Humanos e Políticas Públicas da Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR);
ORCID:https://orcid.org/0000-0002-1227-4813; E-mail: evertonsimon@gmail.com

**Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Tecnólogo em Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC).
ORCID: https://orcid.org/0009-0001-3134-9403; E-mail: maiconsbarros2011@gmail.com

Introdução

A alimentação constitui campo privilegiado para compreender como sociedades produzem continuidades culturais e atribuem sentido simbólico às práticas cotidianas. As preparações culinárias condensam saberes, técnicas, memórias e formas de pertencimento (Contreras; Gracia, 2011; Montanari, 2013), e a cozinha configura espaço de gestos e invenção do cotidiano (Giard, 2009). No âmbito da História da Alimentação, essa perspectiva permite analisar práticas culinárias como construções históricas inscritas em processos de circulação, apropriação e ressignificação que ultrapassam fronteiras geográficas e temporais (Flandrin; Montanari, 1998).

Neste artigo, propõe-se análise comparada entre as malassadas açoriano-madeirenses e os Sonhos de Rio Pardo, com vistas a compreender de que maneira uma tradição doceira do universo insular português foi apropriada, reelaborada e reterritorializada no sul do Brasil. O problema analítico não reside em localizar origem fixa, mas em examinar os deslocamentos e as mediações dessa passagem. Objetiva-se, assim, analisar em perspectiva histórico-comparativa a reterritorialização dos Sonhos a partir da matriz insular das malassadas, articulando circulação atlântica, adaptação técnica, transmissão intergeracional e patrimonialização. Especificamente, pretende-se reconstituir a historicidade das malassadas no espaço atlântico insular, examinar as inflexões que singularizam os Sonhos em Rio Pardo e problematizar a patrimonialização municipal enquanto disputa pela autoridade cultural sobre a tradição.

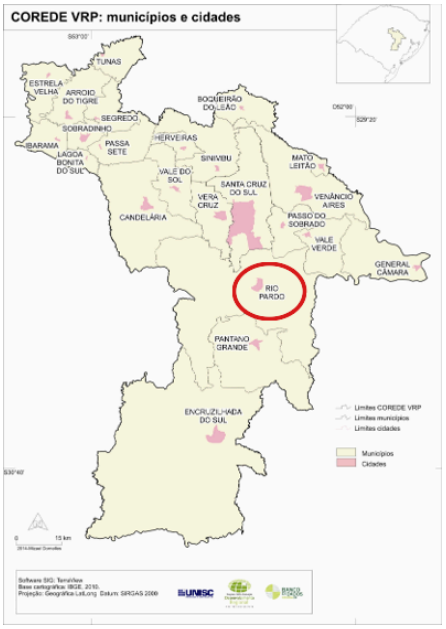
O pressuposto é que os Sonhos de Rio Pardo não constituem reprodução das malassadas, mas resultado de processo aqui denominado tradução culinária, formulação que reelabora, no campo da história da alimentação, a noção de tradução cultural de Bhabha (1998). Para o autor, a tradução não é transposição linguística nem ornamento metafórico, e sim operação histórica concreta vivida por comunidades em deslocamento, na qual práticas e formas de pertencimento são simultaneamente conservadas e reinscritas: trata-se do "fio cortante da tradução e da negociação, o entre-lugar" que "carrega o fardo do significado da cultura" (Bhabha, 1998, p. 69). A categoria de tradução culinária designa modalidade específica dessa operação, na qual uma matriz doceira insular é reinscrita em contexto histórico distinto por meio da articulação entre disponibilidade material, calendários de consumo, regimes de transmissão e dinâmicas de legitimação pública. É a tradução que produz, no Terceiro Espaço da enunciação, "lugares híbridos de sentido" (Bhabha, 1998, p.

229), de modo que a hibridização mobilizada nos estudos de história da alimentação pode ser lida como efeito da tradução cultural em ato. A formulação dialoga com a problematização das tradições como invenções historicamente situadas (Hobsbawm; Ranger, 1997) e com o debate sobre a recriação das identidades alimentares regionais (Merlo, 2011).

O caso de Rio Pardo apresenta relevância analítica específica. Distante 146 km de Porto Alegre, o município integra o Vale do Rio Pardo, cuja formação sócio-histórica foi marcada pela presença indígena e, a partir de 1849, pela colonização alemã e italiana (Simon, 2014). Um dos mais antigos do Rio Grande do Sul, evidencia, contudo, forte matriz portuguesa de natureza açoriana: sua fundação vincula-se a momento decisivo de ocupação territorial, caracterizado pela ação militar, pela concessão de sesmarias e por estratégias de povoamento envolvendo casais açorianos (Schneider, 2001), que integraram política deliberada da Coroa portuguesa para assegurar o domínio sobre a fronteira meridional (Hortêncio; Luz, 2011). Reconhecer essa presença implica ponderação historiográfica: não se trata de sustentar filiação direta entre a chegada dos casais açorianos, no século XVIII, e a introdução da receita tal como hoje conhecida, e sim de admitir que a colonização açoriana instituiu horizonte cultural de longa duração, no interior do qual repertórios alimentares puderam ser preservados, reatualizados e reconfigurados (Silveira, 2008). Ela interessa, assim, menos como prova linear de origem e mais como condição de possibilidade da reterritorialização posterior de determinados saberes alimentares.

A inserção regional do município, bem como sua posição meridional no conjunto do Vale do Rio Pardo, pode ser visualizada na Figura 1.

Figura 1: Municípios e cidades do COREDE Vale do Rio Pardo,
com a localização de Rio Pardo



Fonte: Dornelles (2014)[1].

Nesse contexto, os Sonhos de Rio Pardo passaram a ocupar lugar singular. Conforme Laytano (1979) e Garcia (2011), trata-se de preparação de massa cozida, não fermentada, frita por imersão em duas etapas e finalizada com açúcar e canela, cuja permanência histórica esteve associada à transmissão oral de saberes no interior de famílias e à circulação comercial do doce na cidade. A receita tornou-se parte expressiva da memória alimentar rio-pardense por sua capacidade de condensar pertencimentos, afetos e narrativas de longa duração (Vogt; Romero, 2010).

Embora a relevância cultural dos Sonhos seja amplamente reconhecida no município, a produção acadêmica a seu respeito é reduzida. Os estudos existentes contribuíram para a compreensão da memória social da alimentação no Vale do Rio Pardo e do vínculo entre a iguaria e a herança luso-açoriana (Vogt; Romero, 2010; Garcia, 2011; Machado; Silveira, 2021), mas não realizaram o cotejo sistemático entre fontes nem a comparação histórica com as malassadas açorianas. A lacuna justifica tratamento historiográfico que tome a preparação não como curiosidade gastronômica regional, mas como objeto para discutir circulação cultural, construção da tradição, memória social e patrimonialização alimentar.

[1] Base cartográfica: IBGE (2010). Banco de Dados ObservaDR, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Universidade de Santa Cruz do Sul.

O estudo foi conduzido segundo abordagem qualitativa ancorada nas premissas da História Comparada (Bloch, 1998; Barros, 2007), integrando análise documental e história oral. A base documental reuniu reportagens, vídeos jornalísticos, registros legislativos, documentos históricos e cadernos de receitas, com especial atenção à Lei Municipal n.º 0085/L/2021, e foi tratada segundo os critérios de Cellard (2008), com atenção ao contexto de produção, à autoria e à intencionalidade dos materiais.

O corpus oral reuniu entrevistas semiestruturadas realizadas entre fevereiro e março de 2026 com três detentoras do saber-fazer, selecionadas por reconhecimento público local como produtoras tradicionais, por vinculação diferenciada aos circuitos de produção identificados na fase documental, correspondentes à linhagem familiar histórica e à organização associativa, e por consentimento informado. Somou-se a elas entrevista com o ex-secretário municipal de Turismo, em exercício entre 2009 e 2012. As entrevistas foram gravadas, transcritas integralmente e tratadas como documentos-memória historicamente situados (Meihy; Holanda, 2015).

O material foi submetido à Análise Textual Discursiva (Moraes; Galiazzi, 2011), em três movimentos: unitarização das falas e dos documentos em unidades de significado; categorização, da qual emergiram quatro eixos analíticos, a saber, circulação atlântica e filiação luso-açoriana, adaptação técnica e saberes incorporados, transmissão intergeracional e gênero, patrimonialização, autoridade cultural e mercado; e comunicação interpretativa. O tratamento observou as diretrizes da Associação Brasileira de História Oral (ABHO, 2022), com consentimento informado e anonimização que suprimiu nomes próprios e marcadores biográficos. As interlocutoras são referidas como Sonheira 1, Sonheira 2 e Sonheira 3, e o ex-secretário, por sua designação funcional.

Cumpre explicitar o regime de evidência que orienta a argumentação. O número reduzido de interlocutoras não autoriza inferências sobre a totalidade das linhagens produtoras da iguaria, razão pela qual o corpus oral é tratado em chave qualitativa e não amostral, dele se extraindo configurações de sentido e não frequências. Distinguem-se, em decorrência, três estatutos enunciativos: aquilo que se encontra documentado em fontes escritas, historiográficas ou legislativas, enunciado de forma assertiva; aquilo que decorre da memória das entrevistadas e da literatura local memorialística, tratado como documento-memória (Meihy; Holanda, 2015) e assinalado por marcadores de atribuição; e aquilo que constitui hipótese interpretativa dos autores, formulada em modo conjectural. A relação entre as

malassadas insulares e os Sonhos de Rio Pardo pertence a este último estatuto, sustentando-se como possibilidade explicativa ancorada em convergências técnicas, lexicais e rituais, e não como cadeia causal documentalmente comprovada.

O artigo estrutura-se em três movimentos. O primeiro reconstitui a historicidade atlântica das malassadas, do ciclo açucareiro madeirense e do calendário do Entrudo às reconfigurações brasileiras verificadas nas comunidades açorianas de Santa Catarina e nas festas do Divino Espírito Santo em São Paulo. O segundo examina, por comparação, as permanências técnicas e os deslocamentos rituais e sociais que singularizam os Sonhos em Rio Pardo, incluindo a disputa entre linhagens de produção. O terceiro problematiza a patrimonialização da iguaria, com foco na Lei n.º 0085/L/2021 e na tensão entre salvaguarda efetiva e instrumentalização mercantil da tradição.

Malassadas, itinerários atlânticos e reconfigurações brasileiras da doçaria açoriana

As malassadas constituem objeto privilegiado para pensar a alimentação em sua articulação entre memória, circulação e identidade. Ao propor a construção de uma "história da alimentação insular e atlântica", Chaves (2022, p. 558) desloca o doce do plano restrito da receita e o reinscreve em campo no qual técnicas, calendários rituais, mobilidades humanas e adaptações materiais são analisados em conjunto. Não se trata de especialidade regionalmente circunscrita, mas de tradição culinária de massa frita cuja permanência foi assegurada por sucessivas reterritorializações atlânticas, condicionada pelas técnicas dos primeiros povoadores e adaptada à matéria-prima produzida nas ilhas (Chaves, 2022).

A interpretação de Chaves (2022) vincula a gênese das malassadas à Madeira quinhentista e ao ciclo do açúcar, definindo-as como "uma iguaria adocicada, com origem na ilha da Madeira, no século XVI, confecionadas na altura do Entrudo (Carnaval), provenientes do período áureo do ciclo do açúcar de Quinhentos" (Chaves, 2022, p. 580). A leitura torna inseparáveis a disponibilidade material do açúcar, a temporalidade ritual do Carnaval e a consolidação de um repertório de massa frita no espaço atlântico português. Vieira (1960, p. 15) mostra que a Madeira foi a principal escala da "transmigração" do açúcar do Mediterrâneo para o Atlântico e que a ampliação da oferta tornou a mesa progressivamente "mais doce", favorecendo "a rica tradição da doçaria conventual", e registra que os hábitos alimentares madeirenses incluíam "[...] bolos, arroz doce, coscovões, bolinhos, talhada, sonhos, malassadas" (Vieira, 1960, p. 17). A emergência das malassadas não deve ser

pensada, portanto, como invenção culinária isolada, mas como efeito histórico de um sistema produtivo que ampliou o uso do açúcar e diversificou a doçaria.

A consolidação do açúcar como matriz técnica e alimentar na Madeira produziu efeitos que ultrapassaram o espaço doméstico. Ao longo dos séculos XVI e XVII, a doçaria insular atravessou a fronteira entre o universo laico e o religioso, inscrevendo-se no circuito conventual por meio de encomendas, festividades litúrgicas e práticas de caridade. A análise da doçaria conventual não constitui, assim, etapa paralela à do ciclo produtivo, mas seu desdobramento, por vias simultaneamente econômicas, rituais e institucionais.

A inscrição do açúcar em circuitos simultaneamente econômicos, técnicos e simbólicos não se restringe ao caso madeirense. Geraldes (2024), ao reconstituir a trajetória ibero-americana do alfenim entre a Idade Média e a contemporaneidade, demonstra que os usos, os consumos e as relações simbólicas do açúcar articulam, em longa duração, dimensões produtivas, devocionais e festivas. A doçaria do Entrudo deve ser lida, nessa chave, menos como efeito mecânico da abundância de matéria-prima e mais como configuração na qual disponibilidade material e economia simbólica do calendário se determinam reciprocamente.

Essa historicidade se adensa quando observada em articulação com a doçaria conventual. Braga (2015, p. 32) afirma que "a preparação de pratos no espaço conventual servia vários propósitos", entre eles o consumo cotidiano, a obtenção de receitas e as ofertas feitas em épocas festivas, o que problematiza a leitura romantizada dos conventos como esfera isolada do mundo social. No caso das malassadas, a inserção no calendário religioso aparece no registro de que, no século XVI, as freiras de Santa Clara de Santarém preparavam "malassadas e farteis pelo Natal" (Braga, 2015, p. 32).

No arquipélago madeirense, a documentação analisada por Ladeira (2021), composta sobretudo por livros de inventário, receita e despesa dos conventos franciscanos masculinos entre 1736 e 1832, permite reconstituir o circuito material e social dessa doçaria. Dela se depreende que o saber-fazer da confeitaria festiva era atribuição dos conventos femininos, aos quais os franciscanos recorriam quando se aproximavam as ocasiões litúrgicas de maior relevo:

> Os conventos de Câmara de Lobos e do Funchal recorriam ao convento feminino de Santa Clara, no Funchal, para a confeção da doçaria (bolos, biscoitos, doces, doce, arroz doce, sonhos, fartes, etc.). Uma das freiras ficava incumbida de fazer a doçaria, cabendo o trabalho às moças/criadas/servas. O convento de S. Bérnardino recorreu ainda, pontualmente, entre dezembro de 1792 e fevereiro de 1793, ao convento da Encarnação, no Funchal, com a confeção do arroz doce para a festa de Nª. Srª. da

> Conceição, propinas para a festa de S. Francisco, Natal e sonhos do Entrudo (Ladeira, 2021, p. 44).

A passagem desdobra-se em duas direções analíticas. Evidencia, primeiro, divisão sexual do trabalho culinário internamente estratificada: a coordenação do fabrico cabia a religiosa designada, ao passo que a execução material recaía sobre mulheres subalternas, sintetizadas na tríade moças/criadas/servas, de modo que a doçaria festiva resulta de trabalho feminino coletivo e hierarquizado. Revela, em segundo lugar, circuito interconventual de trocas materiais, pois "o convento de S. Bernardino pagava às freiras, com dinheiro ou oferta de galinhas, a lenha usada no forno, o transporte dos ingredientes e dos produtos cozinhados e o trabalho do fabrico" (Ladeira, 2021, p. 44), o que lhe confere estatuto de prestação de serviço remunerada.

A estratificação observada no fabrico conventual madeirense antecipa problema que percorre todo este artigo: o da inscrição de gênero nos regimes de produção e de transmissão da doçaria. Bonomo (2023) demonstra, para outro contexto luso-brasileiro, que a delegação do trabalho doceiro a mulheres subalternizadas não implicou passividade técnica. Conforme a formulação de Poulain retomada pela autora, "as operações culinárias são, antes de tudo, o resultado da articulação de ações técnicas com o conjunto de ações simbólicas e ritualísticas" (Poulain, 2013 apud Bonomo, 2023, p. 63). Mesmo sob a condição escrava, essas ações permaneciam indissociáveis dos sujeitos que cozinhavam, de modo que, segundo a hipótese de Bonomo (2023, p. 63), "nesse conteúdo implícito, nas entrelinhas das receitas, estava presente a subjetividade das cozinheiras negras". Essa compreensão fundamenta a recusa da autora em admitir "que a participação das cozinheiras negras na formação da cozinha brasileira tenha sido nula, totalmente sufocada e, muito menos, que o negro escravizado fosse 'culinariamente estéril'" (Bonomo, 2023, p. 64). Tal perspectiva desloca, portanto, a análise da autoria nominal das receitas para os sujeitos, as práticas e as condições sociais implicadas em sua execução. Interessa especialmente ao argumento aqui desenvolvido o fato de os sonhos do Entrudo constituírem uma das iguarias encomendadas. Ladeira (2021, p. 46) precisa a composição e a temporalidade ritual desse doce ao registrar que, nos "Entrudos e na ceia do Dia-de-Todos-os-Santos consumiam os sonhos, feitos pelos conventos femininos do Funchal, com farinha de trigo, manteiga, ovos e açúcar e o azeite na fritura", sendo "envolvidos com 'açúcar na calda'". A descrição técnica aproxima de maneira inequívoca essa iguaria conventual madeirense do que, em outras geografias atlânticas, seria designado

por malassada, reforçando a hipótese de mesmo substrato técnico-ritual sob denominações variáveis.

Chaves (2022, p. 580) acrescenta que as "mal-assadas", tal como aparecem em manuscritos seiscentistas, "encontram-se registadas em documentação conventual madeirense, desde o final do século XVII, servindo-se pela época do Entrudo". Importa distinguir dois planos temporais: a emergência da preparação no século XVI e seu registro conventual a partir do final do século XVII. A defasagem não traduz descontinuidade da tradição, mas o intervalo entre o tempo da prática e o de sua inscrição em fontes escritas. O doce revela-se, assim, simultaneamente popular e conventual, doméstico e festivo, insular e móvel.

Braga (2015, p. 17) ressalta que, mesmo quando determinada preparação aparece nomeada por uma casa religiosa, "não há provas que atestem a origem de nenhuma das receitas, apenas que ali se faziam", e sustenta que "a esmagadora maioria das receitas preparadas nas casas religiosas nada tinha de original". A advertência impõe distinção entre a presença documentada da produção de malassadas em conventos madeirenses, atestada por Ladeira (2021) e por Chaves (2022), e a hipótese, sem suporte arquivístico, de que tais espaços tenham sido o lugar de sua criação.

Sob denominações lexicais variáveis, malassadas, sonhos e farteis compartilham substrato comum: o da massa frita consumida no tempo do Entrudo. A distinção entre as formas madeirense e micaelense não deve ser lida como oposição entre tradições autônomas, mas como inflexão interna de uma tradição comum, cuja coerência reside menos nos procedimentos técnicos específicos do que na posição que o doce ocupa no tempo festivo que antecede o ciclo quaresmal.

Do ponto de vista formal e técnico, as malassadas inserem-se no universo português das massas fritas, com feições que as distinguem de filhós, sonhos e coscorões. Chaves (2022, p. 579) observa que, na doçaria de Natal e Entrudo, há o costume de "fritar massa estendida, ou em forma arredondada", e que esses doces, embora partilhem "um princípio gastronómico comum", adquiriram receituários específicos conforme o formato e a região, diferenciando-se as malassadas madeirenses, "fritas, em formato de pequenas bolas", das micaelenses, "dispostas em formato de filhós" (Chaves, 2022, p. 580). Modesto (1995, p. 324) descreve a malassada de São Miguel como massa de farinha, fermento de padeiro, ovos, açúcar, sumo de laranja, aguardente branca, leite, sal e canela, batida à mão até "a massa fique com a

consistência de um polme grosso", levedada duas a três horas, frita em óleo bem quente e polvilhada com açúcar e canela, sendo consumida no Carnaval.

A conexão entre a doçaria insular e as comunidades luso-açorianas no sul da América portuguesa não se estabelece por passagem imediata, mas por mediação migratória ocorrida nos séculos XVIII e XIX. O deslocamento de casais açorianos para o Rio Grande do Sul, no quadro da política colonial de povoamento da fronteira meridional (Schneider, 2001; Hortêncio; Luz, 2011), constituiu o vetor pelo qual repertórios doceiros e práticas festivas atravessaram o Atlântico e foram reinscritos em contextos distintos dos das ilhas de origem, como mostram os casos catarinense e paulista examinados a seguir.

Instalada no Brasil, a tradição não se limita a repetir a forma insular, mas se reinscreve em contextos marcados por adaptação, mistura e reivindicação identitária. Ao tratar da culinária em Santo Antônio de Lisboa, Sousa (2010, p. 46) observa que a comida "açoriana" na Ilha é frequentemente entendida como "comida de base açoriana", isto é, aquela que resultou da adaptação dos colonizadores "com a fusão das culinárias dos índios, dos negros e dos vicentistas". A tradição alimentar açoriana no Brasil não sobrevive, portanto, como reprodução fiel, mas como estrutura aberta à incorporação de ingredientes e de particularidades locais. A autora distingue, ainda, registros de permeabilidade desigual à mudança: as comidas rituais, "portadoras de grande valor simbólico" e "marcadores da identidade do grupo", mostram-se mais estáveis do que as cotidianas (Sousa, 2010, p. 45), o que ilumina as malassadas, que, por se inscreverem no ciclo do Entrudo, preservam elevado poder de identificação simbólica mesmo quando transitam por espaços sociais diversos.

Essa reterritorialização não ocorre apenas em Santa Catarina. Em São Paulo, Angelo (2011) mostra que as malassadas permanecem ativas na cozinha comunitária recriada nas festas do Divino Espírito Santo da Casa dos Açores, nas quais "a culinária, os pratos elaborados, a logística dos atos das celebrações, tanto as sagradas como as populares, são efetivados com o trabalho e dedicação dos açorianos mais ligados à Casa" (Angelo, 2011, p. 265-266). Ao descrever a quermesse, a autora registra que o lucro obtido com a venda "da linguiça [...], do pão de massa sovada, das malassadas, dos doces típicos e do vinho ilhéu" era destinado a fundo para a construção da ermida do Divino Espírito Santo (Angelo, 2011, p. 281-282). A comida não figura, assim, como apêndice da festa, mas como dispositivo central de sociabilidade e memória, inscrito em circuito no qual culinária, devoção, trabalho associativo e sustentação material da comunidade se entrelaçam.

O depoimento de uma integrante da Casa registra que “que nem a malassada... Não é fácil. O ponto de ela no amassar é difícil. O difícil não é o amassar, é o ponto dela que é difícil de pegar” (Angelo, 2011, p. 234), o que revela técnica exigente, dependente de saber tácito. Angelo (2011, p. 173) acrescenta que os doces e pães da tradição açoriana “são feitos de forma específica, utilizando-se ingredientes conhecidos, porém elaborados com receitas passadas de geração em geração entre os açorianos”, de modo que sua permanência depende de regime de transmissão no qual o gesto e a repetição intergeracional pesam tanto quanto o receituário formal.

As malassadas podem ser interpretadas, em síntese, como caso exemplar de tradição culinária em movimento: sua constituição articula o açúcar madeirense, a doçaria conventual, o calendário do Entrudo e o repertório português das massas fritas; sua permanência açoriana depende da adaptação de formas, ingredientes e acabamentos; sua expansão atlântica as leva ao Brasil, onde passam a existir sob condições novas. Elas permanecem precisamente porque mudam, ou seja, porque se deixam reinscrever em novos territórios sem perder o núcleo simbólico que as liga à fartura festiva, à memória familiar e à identidade açoriano-atlântica.

Permanências, deslocamentos e disputas: os Sonhos de Rio Pardo entre matriz insular e singularização local

O trânsito entre o horizonte atlântico das malassadas e a configuração rio-pardense dos Sonhos exige deslocar o olhar do plano do repertório para o das práticas situadas. Conforme Barroso (2008), parte expressiva da cozinha regional gaúcha conserva traços lusos, em especial nas preparações de base cozida e fervida. Entre os açorianos estabelecidos no sul da América portuguesa, o repertório doceiro herdado do arquipélago foi redesenhado a partir dos ingredientes disponíveis no território, entre eles trigo, açúcar, gordura animal, leite e ovos, que constituem ainda hoje a matriz técnica dos Sonhos. A descrição de Graebin (2006) sobre os cultivos de hortas e pomares açorianos mostra a amplitude desse esforço de acomodação material, do qual decorreram adaptações culinárias específicas.

Nessa perspectiva, a cultura não deve ser tomada como dado fixo, mas como processo histórico (Santos, 1983), e a culinária regional, como construção dinâmica atravessada por trocas e reapropriações que tensionam a noção de pureza de origem (Simon; Pilla; Cassaboni, 2024). O que interessa não é verificar se houve reprodução idêntica de uma matriz insular, mas como uma preparação luso-atlântica foi adaptada e incorporada ao imaginário alimentar

de uma cidade específica. A análise dos cadernos de receitas demonstra que a tradição doceira da qual os Sonhos emergem é plural, incluindo pão-de-ló, arroz-doce, ovos-moles, suspiros, roscas e massa sovada, preparações que compartilham a matriz luso-conventual caracterizada, conforme Algranti (2005), pelo uso combinado de ovos, açúcar e gordura. Dentre todas elas, contudo, apenas os Sonhos adquiriram estatuto de marcador identitário, de sorte que a questão é o que os singularizou no interior desse repertório compartilhado.

A permanência de práticas culinárias açorianas em Rio Pardo dependeu, desde o início, de adaptação aos produtos locais e às novas redes de abastecimento (Madeira; Reifschneider; Giordano, 2008; Simon, 2014). A matriz açoriana não se traduz em fidelidade absoluta ao repertório original, mas em trabalho histórico de hibridização e recriação no interior do qual uma doçaria de matriz portuguesa pôde ser apropriada, transformada e, posteriormente, reconhecida como expressão distintiva da cidade.

Esse trabalho de acomodação material encontra registro nos primeiros receituários impressos no Brasil. Conforme observa Meneses (2026, p. 3), "o 'Cozinheiro Imperial' (1840), o primeiro livro de cozinha impresso em nosso país e o 'Cozinheiro Nacional' (1874-1888) já pontuam a terminologia de receitas ligadas ao fazer da cozinha em Minas Gerais", sendo neste último "a regionalidade mais ressaltada nos títulos e nas descrições dos modos de fazer". Embora não constituam textos de análise histórica, tais obras são, para o autor, "excepcionais fontes para a história da nossa alimentação", pois valem "para evidenciar-nos em como a narrativa sobre pratos, ingredientes e modos de fazer é rica para apontarmos heranças e tradições, bem como, escolhas e criatividades" (Meneses, 2026, p. 3). O prólogo do Cozinheiro nacional enuncia com nitidez o deslocamento em causa: "É tempo que este paiz se emancipe da tutella Europea debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que elle se apresente com seu caracter natural, livre e independente de influencias estrangeiras, guisando a seu modo os innumeros productos de sua importante Flora" (Cozinheiro nacional, [18--], Prólogo). O impresso registra, assim, o mesmo movimento que a documentação rio-pardense permite entrever no plano doméstico: a permanência de matrizes técnicas portuguesas combinada à valorização progressiva dos ingredientes do território, processo que a historiografia recente tomou como eixo de compreensão da formação das cozinhas regionais brasileiras (Algranti; Macêdo, 2020).

Baumont e Argenti (2007), Vogt e Romero (2010) e Garcia (2011) situam a introdução dos sonhos em Rio Pardo em torno de 1865, atribuindo-a a rede de circulação feminina

vinculada à família Fischer. A denominação já se encontrava consolidada na tradição doceira portuguesa setecentista, como atesta Rigaud (1780, p. 321), no Cozinheiro moderno, ao indicar que a "Massa Real", uma vez incorporados os ovos "hum a hum", "serve para sonhos, para popelinos, e outros entremeios differentes". A narrativa da Sonheira 1, ao identificar a receita transmitida como sendo dos "sonhos portugueses", sugere filiação ao repertório lusitano dos sonhos, e não às malassadas em sentido estrito. As informações genealógicas circulam na literatura local e não constituem evidência arquivística verificável, mas documentos-memória historicamente situados (Meihy; Holanda, 2015), cuja pertinência reside em explicitar como a tradição local elabora a própria legitimidade: por vínculo genealógico, feminino, familiar e luso-atlântico.

A interlocução com as malassadas torna-se decisiva neste ponto. Conforme Chaves (2021; 2022), elas pertencem a repertório insular cuja circulação liga Madeira, Açores, Canárias, Havaí e outros espaços da mobilidade atlântica portuguesa, o que evidencia saber culinário em deslocamento, e não fenômeno circunscrito a território fixo. Em vez de tomar as malassadas como matriz pura e os Sonhos como derivação periférica, a comparação sugere que uma mesma família de ingredientes e práticas assume formas específicas conforme os contextos, os ingredientes disponíveis, os hábitos festivos e os sentidos sociais atribuídos.

A primeira dimensão comparativa diz respeito ao calendário de consumo. No espaço insular, as malassadas ligam-se tradicionalmente ao Entrudo. Em Rio Pardo, a memória de introdução da receita aparece associada ao Natal e às reuniões familiares, sendo depois reinscrita em outros contextos de sociabilidade. A associação ao Natal não constitui ruptura com o calendário litúrgico originário, mas atualização seletiva de uma de suas temporalidades, pois a documentação portuguesa mobilizada na seção anterior atesta a confecção dos sonhos e das malassadas no Entrudo, no Dia de Todos os Santos e no Natal (Braga, 2015, p. 32; Ladeira, 2021, p. 46). Vogt e Romero (2010) acrescentam que o consumo se manifestava como possibilidade de rememorar tradições lusitanas, em chás familiares nos quais os sonhos ficavam crocantes na extremidade e macios no miolo. Em Rio Pardo, o doce passa a integrar práticas familiares, comerciais e, posteriormente, identitárias.

A segunda dimensão da comparação refere-se à técnica culinária. As entrevistas indicam que a técnica de preparação dos Sonhos de Rio Pardo se caracteriza por massa cozida, não fermentada, frita por imersão em duas etapas e finalizada com açúcar e canela. Essa descrição ganha concretude no depoimento da Sonheira 2, pois, segundo a interlocutora,

> a receita da preparação leva 2 xícaras de farinha de trigo, 1 colher de sopa de manteiga, 1 colher de chá de sal, 2 xícaras de água e 8 ovos. A primeira parte da massa é cozida, ou seja, todos os demais ingredientes, exceto os ovos, que são reservados para uso posterior depois que a massa estiver mais fria.

O depoimento, ao descrever a massa cozida, a emulsão gradual dos ovos e a dupla fritura, explicita os termos de operação que pode ser lida como tradução culinária em ato. A preparação rio-pardense preserva núcleo técnico identificável com o repertório doceiro luso-atlântico: massa cozida em água fervente, incorporação gradual de ovos, busca por estrutura oca e cocção final por fritura. Rigaud (1780, p. 321) descreve esse procedimento como "Massa Real" da tradição portuguesa setecentista: manteiga, sal e açúcar levados ao lume com farinha trabalhada "até se despegar do fundo", à qual se incorporam ovos "hum a hum" até a massa ficar "desfeita, e sem godilhões". Abdala (2023, p. 142) demonstra que essa massa constitui versão portuguesa da *pâte à chaud* desenvolvida por Popeline, cozinheiro de Catarina de Médicis, por volta de 1540, posteriormente modificada por Antonin Carême sob a designação de *pâte à choux*. A técnica que aproxima os Sonhos da *pâte à choux* não constitui, portanto, analogia com a confeitaria francesa, mas filiação documentada à doçaria portuguesa setecentista. A divergência reside na finalização: enquanto a *pâte à choux* é assada, os sonhos portugueses e seus desdobramentos atlânticos preservam a fritura por imersão, característica que os Sonhos de Rio Pardo conservam em dupla etapa. A tradução culinária não designa, assim, imitação nem transferência, mas preservação seletiva e invenção situada. A fritura, momento decisivo, é descrita com precisão pela interlocutora:

> ocorrem duas frituras por imersão: a primeira mais morna e a outra mais quente. Na primeira fritura, eles crescem, ganham volume, para assim ficarem com a cavidade mais oca. O segredo neste processo está em tampar a panela para que o calor contribua com esse crescimento. [...] Nesta etapa, eles devem ser virados e "batidinhos" para que abram e fiquem "rachados". [...] Quando estiverem bem dourados, são escorridos e levados a uma mistura de açúcar com canela. (Sonheira 2).

A oralidade do registro preserva o vocabulário técnico da sonheira: os verbos "bater", "virar" e "rachar", assim como a noção de "segredo" associada ao ato de tampar a panela, evidenciam que a cocção é, simultaneamente, gesto controlado, percepção sensorial e saber incorporado. O "ponto" da massa e as "batidinhas" funcionam, nesse sentido, não como indicações operacionais neutras, mas como índices de competências que se aprendem na ação do fazer, e não no enunciado.

As diferenças materiais decorrentes dos processos de fritura podem ser observadas na Figura 2. O cotejo entre as preparações evidencia variações de forma, volume e acabamento: enquanto as malassadas açorianas registradas na imagem apresentam a conformação achatada e alongada do formato de filhós descrito por Chaves (2022), os Sonhos de Rio Pardo distinguem-se pelo formato arredondado, pela cavidade interna produzida na primeira fritura e pelas fissuras formadas durante a segunda.

Figura 2: Comparação entre os Sonhos de Rio Pardo e as malassadas açoriano-madeirenses



(a) Sonhos de Rio Pardo (b) Malassadas açoriano-madeirenses

Fonte: (a) acervo dos autores (2026); (b) Rebelo (2020).

A coexistência, em Rio Pardo, de duas versões da receita, a da família vinculada à Sonheira 1, herdeira da linhagem Fischer, e a da Sonheira 2, vinculada à associação "Sonhos de Rio Pardo", não se reduz a diferença técnica: constitui disputa pública sobre a autoridade de enunciar a tradição, manifestada pelas próprias interlocutoras. A Sonheira 1 afirma:

> a gente mexe à mão. É manual. É uma massa muito dura. Diferente daquelas que as mulher da associação faz. O meu sonho é uma massa cozida e ele é mexido numa gamela à mão. A que elas fazem, eu já vi esses dias um vídeo, elas batem na batedeira tipo planetária. Essa receita nossa é a receita original do sonho. Essa outra receita delas, ele é parecido, eu nunca provei, ele é parecido, mas ela não é a receita original.

Nesse registro, a manualidade e a dureza da massa aparecem como atributos técnicos e, mais fortemente, como critério de originalidade. O gesto pode ser interpretado à luz da noção de amanualidade, formulada por Álvaro Vieira Pinto em registro filosófico-político,

cujo rendimento analítico se estende, por transposição controlada, à produção culinária artesanal. Para Pinto (1960, p. 70), "o objeto é sempre o produto da mão que o faz, dado à mão que o conhece", de modo que o objeto produzido manualmente carrega inscrições de subjetividade e memória que a mediação mecânica tende a diluir. O uso da gamela e da mão é, assim, demarcação simbólica que vincula o produto à genealogia familiar que o produz.

O segredo é, nesse contexto, estratégia de continuidade familiar, e não dispositivo de salvaguarda em sentido público. Trata-se de operação que se desenvolve na contracorrente das exigências contemporâneas de registro e socialização do saber-fazer, que demandam transparência sobre ingredientes, modos de fazer e utensílios. A interlocutora assinala que a receita "vem sendo preparada sem modificações e em segredo" e que "irá seguir a tradição de passar a receita para suas filhas". A clausura da fórmula no âmbito familiar atua como operador da autenticidade: aquilo que não se publica não se padroniza, e aquilo que não se padroniza escapa ao domínio público.

A versão associada à Sonheira 2 opera com particularidades próprias ao dispositivo associativo. Termos como "batedeira", "emulsionar" e "tampar a panela" articulam saber-fazer doméstico e racionalidade de escala. A estratégia não cancela o segredo familiar, mas opera em outro plano: o da visibilidade pública, da comercialização festiva e da formalização. As duas versões coexistem, portanto, em tensão produtiva.

Essa coexistência não se resume à pluralidade técnica: traduz a distribuição desigual de capitais no campo das políticas culturais locais. A linhagem familiar opera no registro da manualidade doméstica, do segredo e da transmissão restrita, dispondo de capital simbólico legitimado pela tradição oral e por mediadores institucionais que a identificam publicamente como detentora da "receita original". A associação opera no registro da formalização e da divulgação pública, dispondo de capital organizacional e de articulação com o poder público. A tensão não se resolve em hierarquia unidirecional, e o exame dessa dupla assimetria é indispensável para compreender como a política patrimonial incide sobre campo previamente estruturado por disputas de autenticidade.

A disputa sobre o "verdadeiro" sonho se adensa quando analisada do ponto de vista da mediação pública. O ex-secretário municipal de Turismo acrescenta que:

> sonho qualquer pessoa faz, tem umas que se aventuram em fazer os sonhos de Rio Pardo, mas os verdadeiros sonhos de Rio Pardo, é só eles que têm a receita [em referência à família da Sonheira 1], é disparado o mais gostoso, eu já vi fazerem,

> eles que tem a mão... eles que tem o acerto ali tudo. É aquela receita ali, quem comeu uma vez volta em dez anos é a mesma coisa, é o mesmo gosto, não muda.

O registro permite compreensão dupla. Descreve a autoridade da família, "eles que têm a mão", "eles que têm o acerto", em termos de competência incorporada; e converte essa autoridade em hierarquia pública, pois entre "aventurar-se" e "ter a receita" organiza-se o critério pelo qual o discurso oficial separa reprodução periférica de enunciação autorizada. A disputa pela autenticidade não é, assim, apenas interna ao universo das sonheiras: é também mediada pelo processo municipal de patrimonialização, que, ao hierarquizar versões, produz efeitos de consagração e de silenciamento. É nesse ponto que os Sonhos adquirem densidade identitária local, deixando de ser doce de tradição portuguesa para tornar-se signo de pertencimento municipal, por vias que incluem os encontros familiares, a comercialização na estação férrea e a promoção como atrativo turístico.

A análise ganha densidade com o depoimento da Sonheira 3, cuja trajetória inscreve a iguaria em repertório mais amplo de doçaria conventual local. A interlocutora afirma ter produzido

> licores por 9 anos (Licor da Vovó), bem como ainda prepara as compotas de diferentes frutas, geleias, pães, biscoitos, broas, doces de origem da doçaria conventual como a ambrosia e ovos moles, além é claro do tradicional Sonhos de Rio Pardo, o qual ela já chegou a comercializar em festividades religiosas na cidade (Sonheira 3).

Seu relato situa os Sonhos em continuidade com o universo da doçaria conventual e reinscreve a iguaria no circuito das festividades religiosas locais. A interlocutora situa, ainda, o consumo em tempo cotidiano específico: "Antigamente a Galinha ao Molho Pardo era prato de domingo. Galinha Recheada, Sonhos de Rio Pardo para o chá de tarde", ritual de sociabilidade distinto tanto do ciclo do Entrudo açoriano quanto da venda ferroviária. A receita opera, nessa temporalidade, como dispositivo de comensalidade que conecta memória pessoal e ritualidade cotidiana da casa.

Em passagem particularmente expressiva, a interlocutora sintetiza a hierarquia das permanências no interior da herança açoriana local:

> Por termos dois rios e por termos influências açorianas os pratos com peixes fazem parte de nossa tradição. [...] O gosto pela doçaria é uma característica da população, principalmente, em forma de compotas de frutas e de doces com muitos ovos. [...] o que mais ficou registrado na minha memória foi o "Sonho de Rio Pardo".

Dentre o conjunto da herança açoriana, apenas o doce em questão se consolida como marca identitária do município, o que sustenta empiricamente o argumento de que os Sonhos operaram condensação simbólica que os tornou signo privilegiado da memória alimentar local, sem excluir os demais pratos.

A análise permite organizar, por eixos, as permanências e os deslocamentos que singularizam os Sonhos diante da matriz insular. No eixo dos ingredientes, registra-se permanência da tríade trigo, ovos e açúcar, com inflexão quanto à manteiga e à ausência dos ingredientes micaelenses documentados por Modesto (1995), como o sumo de laranja e a aguardente branca.

No eixo da técnica, o deslocamento é significativo: a malassada micaelense opera com fermentação biológica e levedação prolongada, ao passo que o Sonho de Rio Pardo opera com massa cozida, incorporação gradual de ovos e dupla fritura, solução filiada à "Massa Real" descrita por Rigaud (1780, p. 321). A coincidência procedimental entre essa massa e a *pâte à choux* registrada por Gouffé (1873, p. 89) quase um século depois evidencia a estabilidade técnica da matriz; a proximidade cronológica entre Gouffé (1873) e a introdução da receita em Rio Pardo indica mediação portuguesa anterior, e não contato direto com o receituário francês oitocentista. A *pâte à choux*, conforme Gisslen (2011, p. 241), admite dois destinos: assada, origina bombas, éclairs e profiteroles; frita, dá lugar aos beignets soufflés. Os Sonhos inscrevem-se na vertente frita dessa tradição técnica.

A permanência dessa matriz técnica no Brasil oitocentista encontra registro no Cozinheiro nacional, cuja seção de doces reúne duas receitas de sonhos fritos que operam por escaldadura da farinha e incorporação posterior dos ovos. A primeira delas prescreve:

> Toma-se meio prato de fubá mimoso, que se escalda com trez chicaras de leite fervido, um pouco de sal e uma colher de assucar; amassa-se bem, e misturão-se dez ou mais ovos para formar uma massa molle; tirão-se com uma colher pequenas porções que se deitão em uma frigideira, onde se acha gordura quente; continua-se até acabar a massa e tendo coberto os sonhos de assucar e canella, servem-se para café (Cozinheiro nacional, [18--], p. 418).

A segunda fórmula, denominada sonhos fritos com queijo, substitui o fubá pela farinha de trigo e conserva o procedimento: "Ferve-se meia garrafa de leite com um pouco de sal, uma colher de manteiga, duas de assucar; ajuntão-se quatro colheres de farinha de trigo e uma quarta de queijo fresco; amassa-se bem tudo; ajuntão-se oito ovos ou mais para formar uma massa molle" (Cozinheiro nacional, [18--], p. 418). O cotejo entre as duas receitas é

analiticamente produtivo em duas direções. Atesta, primeiro, que a solução técnica da massa escaldada finalizada com açúcar e canela já circulava sob a denominação de sonhos no receituário impresso brasileiro em período contemporâneo à introdução da preparação em Rio Pardo, o que reforça a leitura de mediação luso-brasileira. Documenta, em segundo lugar, no interior de uma mesma obra, a incorporação de ingredientes locais a matrizes técnicas europeias: os Sonhos de Rio Pardo conservam a base de trigo, o que sugere que sua disponibilidade no sul da América portuguesa tornou dispensável a substituição operada em outras regiões do país.

No eixo do calendário, registra-se a transição do ciclo do Entrudo para o chá vespertino familiar e, depois, para a comercialização ferroviária. No da transmissão, permanece a centralidade da transmissão intergeracional feminina, inflectida pela tensão entre segredo familiar e formalização associativa. No da legitimação, as malassadas insulares ancoravam sua autoridade no calendário litúrgico e no circuito conventual, enquanto os Sonhos a ancoram na genealogia familiar, na mediação comercial e, mais recentemente, no reconhecimento patrimonial municipal. A tradução culinária materializa-se na combinação dessas permanências e deslocamentos, como operação de reinscrição territorial.

O eixo da transmissão requer explicitação em perspectiva de gênero. Todas as detentoras entrevistadas são mulheres, e as narrativas situam o aprendizado em cadeias femininas de parentesco, o que inscreve os Sonhos no regime histórico pelo qual a doçaria doméstica luso-brasileira se constituiu como atribuição feminina. Bonomo (2023, p. 54) observa que "fazia parte obrigatória das prendas domésticas das mulheres saber fazer o bolo para o marido, as guloseimas para os filhos, um doce antigo como o avô gostava e ofertá-los aos vizinhos", de sorte que "o título de grande boleira, mão de ouro nos doces, uma quituteira, eram elogios, valendo dotes em potencial às moças e halos de glória às casadas" (Cascudo, 2004 *apud* Bonomo, 2023, p. 54). Duas consequências decorrem dessa constatação. A primeira concerne à natureza do saber transmitido: quando a medida não é exata e o modo de fazer não se descreve por inteiro, "nada substitui a instrução oral, feita pessoalmente, com a demonstração da receita", pois somente assim "a aprendiz tem a oportunidade de visualizar e repetir o gestual da instrutora, tirar dúvidas sobre as medidas dos ingredientes, sentir o ponto da massa e visualizar a sua coloração final" (Bonomo, 2023, p. 185). O vocabulário do ponto, das batidinhas e do segredo, recorrente nas falas das sonheiras, pertence a esse regime pedagógico, no qual a cozinha opera como espaço de autoridade feminina. A segunda

concerne ao valor social do trabalho: a inscrição doméstica da preparação e o caráter historicamente informal de sua remuneração contribuíram para que tal saber-fazer permanecesse pouco reconhecido como trabalho, ainda quando celebrado como patrimônio. A patrimonialização dos Sonhos, ao consagrar a iguaria sem sustentar materialmente suas produtoras, reitera essa assimetria.

A coexistência de versões concorrentes, somada à passagem do doce do espaço doméstico ao circuito ferroviário e, depois, ao vocabulário do "produto turístico", constitui o substrato sobre o qual a patrimonialização viria a incidir. Ao reconhecer oficialmente os Sonhos como patrimônio cultural imaterial, o poder público não encontra tradição coesa aguardando chancela: depara-se com campo de disputas já estruturado, com sujeitos, versões e critérios de autenticidade em tensão ativa.

Patrimônio em disputa: salvaguarda, mercado e autoridade sobre os Sonhos de Rio Pardo

Quando uma prática culinária é investida de reconhecimento institucional, ela passa a operar em outro campo de forças, no qual poder público, mercado e detentores do saber-fazer disputam a autoridade cultural para definir o que deve ser preservado e quem pode falar em nome da tradição. O patrimônio alimentar constitui-se, nesse horizonte, como construção historicamente contingente, atravessada por seleções, hierarquizações e silenciamentos (Cid; Fernández; Carrasco, 2019). A Feira dos Sonhos de Inverno e a promulgação da Lei n.º 0085/L/2021 demonstram que a preparação alcançou visibilidade institucional; quando, porém, a patrimonialização se reduz ao ato legal e à retórica do atrativo turístico, corre-se o risco de produzir valorização apenas formal, incapaz de garantir salvaguarda efetiva e participação dos sujeitos que sustentaram a prática.

O aprofundamento dessa discussão exige explicitar os conceitos que a sustentam. Meneses (2026, p. 10) compreende a identidade como "o identificador de um grupo social, o que o distingue de outro", e acrescenta que "as identidades se forjam em oposições simbólicas criando significados próprios e distintos de outros significados que outros constroem, às vezes, a partir de realidades semelhantes". Essa formulação contribui para compreender a oposição entre linhagem familiar e associação. Por sua vez, a tradição, cuja origem etimológica remete ao verbo latino *tradere*, designa um processo dinâmico e criativo no qual conservação e inovação se amalgamam, uma vez que, nas palavras do autor, "a origem e a

antiguidade lhe dão eixo, mas ela não se reduz à manutenção. As mudanças são afixadas como novos valores. Estes, reforçam aqueles de origem" (Meneses, 2026, p. 11). Nesses termos, a exigência de fidelidade a uma receita original não constitui atributo da tradição, mas operação retórica interna às disputas pela autoridade de enunciá-la. Quanto ao patrimônio, o autor parte de sua concepção teórica como "a síntese simbólica dos valores identitários de uma sociedade", reconhecida como própria pelos grupos sociais que a querem salvaguardar (Meneses, 2026, p. 12), e dela retira a consequência de que o patrimônio é forma de viver e ação dos humanos em sociedade, incorporando a proposição de Gonçalves segundo a qual "o patrimônio é usado não apenas para simbolizar, representar ou comunicar: é bom para agir" (Gonçalves, 2003 *apud* Meneses, 2026, p. 12). Se o patrimônio é ação, a lei que declara sem sustentar as condições sociais da prática permanece aquém do conceito que invoca.

A Lei Municipal n.º 0085/L/2021 dispõe, em seu artigo 1.º, que "Fica instituído no Município de Rio Pardo, o registro dos Sonhos de Rio Pardo como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial do Município de Rio Pardo", e, no artigo 2.º, que "em todo o território do município de Rio Pardo, a atividade culinária dos sonhos como cultural, histórica e gastronômica, sendo livre a prática e o ensino da receita" (Rio Pardo, 2021). O dispositivo afirma a liberdade da prática e do ensino, o que entra em tensão com a defesa familiar do segredo culinário registrada no depoimento da Sonheira 1.

A fragilidade da exposição de motivos que acompanha a Lei situa-se em outro plano. Inscreve-se no documento a afirmação de que "A família Fischer havia aprendido uma receita de 'sonhos' com as escravas da Bahia", enunciado que carece de respaldo documental identificável no corpus analisado e rompe com a narrativa da circulação atlântica luso-açoriana sustentada por Chaves (2021; 2022). Convém explicitar o alcance delimitado da objeção: ela se dirige à construção documental da exposição de motivos, e não à existência de complexas circulações culturais na formação social brasileira, que Sousa (2010, p. 46) registra ao situar a culinária de base açoriana como resultado da "fusão das culinárias dos índios, dos negros e dos vicentistas". Não se nega, portanto, que circuitos afrodiaspóricos tenham contribuído para o repertório doceiro rio-pardense; objeta-se à construção pública de legitimidade patrimonial a partir de enunciado cuja ancoragem empírica não se sustenta. O gesto legislativo, ao incorporá-lo sem problematização, cristaliza versão frágil da tradição, o que mostra que a patrimonialização não é neutra: seleciona narrativas, consagra memórias e silencia outras.

Convém, todavia, conferir densidade positiva a esse reconhecimento, sob pena de a objeção metodológica produzir apagamento simétrico àquele que critica. A historiografia da alimentação documenta que mulheres escravizadas e libertas ocuparam posição estruturante nas cozinhas domésticas e no comércio ambulante desde o período colonial. Bonomo (2023, p. 82) registra que "em todos os centros urbanos do Brasil, as mulheres escravas ou libertas predominaram no comércio ambulante de alimentos", cabendo a elas "colaborar com o abastecimento alimentar das vilas e cidades, fazendo com que os alimentos chegassem à camada social mais pobre". A autora adverte, ainda, que reconhecer influências externas nessa atuação "não significa resumi-las a simples cópia de modelos africanos ou portugueses", pois "implica, antes, reconhecer os saberes que não nasceram aqui, mas que foram reelaborados e recriados a partir da experiência escravista na América Portuguesa" (Bonomo, 2023, p. 86). Em sentido convergente, sustenta que "por mais semelhanças que as nossas quitandas possam ter com a pastelaria portuguesa, elas não são simples cópias adaptadas do alimento do colonizador, pois, na América Portuguesa, as receitas foram reelaboradas, adquirindo novos ingredientes, novas técnicas e uma historicidade própria", resultado da "confluência de conhecimentos, ingredientes e subjetividades das culturas portuguesa, indígena, africana e de demais populações" (Bonomo, 2023, p. 49). A cozinha brasileira legitimou-se, assim, por circularidade cultural entre essas matrizes, cuja assimetria de poder não anula a agência das mulheres nela implicadas (Algranti; Macêdo, 2020). A crítica aqui formulada dirige-se, portanto, à ausência de lastro documental do enunciado inscrito na exposição de motivos, e não à possibilidade histórica de participação afrodiaspórica na constituição do repertório doceiro rio-pardense, cuja investigação permanece como agenda em aberto.

Emerge, nesse horizonte, a tensão entre associação, poder público e detentoras familiares do saber-fazer. A tradição não se encontra concentrada em único sujeito coletivo nem em formulação técnica estabilizada, subsistindo em versões transmitidas oralmente, com diferenças de preparo, textura, utensílios e modos de legitimação. Tal pluralidade é constitutiva da historicidade da tradição alimentar. O problema começa quando a política patrimonial, em vez de reconhecê-la, tende a estabilizar uma única versão como representação legítima do todo, o que reafirma a necessidade de processos ancorados em pesquisa histórica rigorosa e em escuta ativa dos portadores de saberes.

Essa constatação encaminha a discussão para o protagonismo dos detentores. Bonomo (2023, p. 306) sustenta que "os detentores do bem podem e devem apropriar-se do direito a

essa reivindicação, tornando-se os protagonistas da elaboração do Plano de Salvaguarda", atuando "não apenas como informantes, mas também como intérpretes, de forma que eles seriam os principais afetados pelo destino de sua própria cultura". A autora adverte, na mesma passagem, que, "para completar o êxito das políticas de patrimônio, é preciso criar formas de identificação e de apoio sem tolher ou congelar as manifestações culturais, nem mesmo restringi-las a valores discutíveis como o de autenticidade" (Bonomo, 2023, p. 306). A advertência incide diretamente sobre o caso examinado, pois o vocabulário da receita original opera exatamente a restrição desaconselhada. Relevante, ademais, é a distinção segundo a qual "o que está em processo de registro não são as receitas, mas o conjunto de características do ofício das quitandeiras em relação aos modos de produzir, de transmitir o conhecimento, de vender e de compor parte da cultura popular" (Bonomo, 2023, p. 306). Transposta para Rio Pardo, ela sugere que salvaguardar os Sonhos não implica arbitrar entre a gamela e a batedeira planetária, mas sustentar as condições sociais que permitem a coexistência de ambas.

A disputa, portanto, não se resume à técnica culinária: trata-se de disputa por autoridade cultural. Quem tem legitimidade para dizer o que é o "verdadeiro" Sonho de Rio Pardo? Quem pode ensinar a receita, representá-la publicamente ou falar em nome de sua história? Essas perguntas deslocam o debate da cozinha para o campo das relações de poder. A noção de "receita original" precisa, nesse contexto, ser tratada com cautela, pois tradições de transmissão oral raramente se conservam como blocos fixos: elas persistem justamente porque se adaptam, variam e se reconstroem em contextos históricos diversos.

O diagnóstico sobre os limites da política patrimonial rio-pardense ganha destaque quando ancorado no depoimento do ex-secretário. Ao avaliar a continuidade das ações públicas, ele afirma:

> Tem uma política de continuidade, por quê? É picuinha... Ahhh... esse governo fez, o nosso não vai fazer... isso estraga, né? Como é que sonheira vai vender os sonhos de Rio Pardo se é uma coisa que não tem divulgação? [...] quando tu te deparas com essas ações que não têm o retorno que se espera, cai no esquecimento. É uma pena isso, visto que vai apagando a história da cidade e da preparação.

O relato adquire pertinência em três sentidos: descreve a descontinuidade das políticas culturais municipais em termos de disputa partidária; vincula a ineficácia do reconhecimento legal à ausência de divulgação, pois sem visibilidade continuada a consagração se esvazia; e converte o esvaziamento político em perda histórica, na formulação "vai apagando a história da cidade e da preparação".

O problema adquire contornos mais complexos quando a valorização patrimonial passa a ser orientada por lógicas de mercado. A promoção dos Sonhos como atrativo turístico pode ampliar a visibilidade da cidade; quando, porém, a linguagem do patrimônio se converte em linguagem de produto, instala-se tensão decisiva entre salvaguarda e mercantilização. O ex-secretário descreve ter buscado "divulgar e difundir a preparação culinária enquanto um produto turístico e gastronômico", de modo que "Rio Pardo se adornou, tanto que é conhecido como os sonhos de Rio Pardo". A formulação explicita, em registro êmico, a passagem da condição de prática cultural situada à de "produto" inscrito em circuito promocional. Não se trata de atribuir a agente individual a responsabilidade pela mercantilização, mas de observar que a política municipal, ao organizar-se no vocabulário do produto turístico, subordina o valor cultural às exigências da circulação mercantil.

A tensão aqui descrita encontra formulação precisa em Meneses (2026, p. 13), para quem "não podemos nos render a uma espetacularização gourmetizadora da comida e do marketing gastronômico, perdendo a dimensão distinta da compreensão da cozinha como patrimônio". O autor acrescenta que "o bem reconhecido como patrimônio (ou não), ao se transformar em atrativo deve ser útil à sociedade, harmônico com ela e ser construído a seu serviço", e que, "numa sociedade desigual como a brasileira, gerar oportunidades de inserção dos grupos locais em uma vida mais igualitária é oportunidade e dever dos processos de patrimonialização" (Meneses, 2026, p. 13). O critério mostra-se operatório para avaliar a política rio-pardense: não se trata de recusar a dimensão turística do bem, e sim de verificar se ela reverte em favor de quem sustenta cotidianamente o saber-fazer.

Sonhos em disputa: considerações finais

Os Sonhos de Rio Pardo emergem, ao final deste percurso, não como curiosidade gastronômica regional, mas como objeto analítico privilegiado para pensar a historicidade das tradições alimentares no espaço atlântico luso-brasileiro. Sua trajetória articula circulação de saberes, adaptações técnicas situadas, transmissão intergeracional majoritariamente feminina e disputas pela autoridade de enunciar a tradição. A comparação com as malassadas demonstrou que a permanência do doce não se sustenta em fidelidade a matriz insular fixa, mas na capacidade de o saber-fazer reinscrever-se em outros tempos sociais, em linhagens plurais cujas tensões constituem operação da própria historicidade do patrimônio alimentar.

A noção de tradução culinária, reelaborada a partir de Bhabha (1998), permitiu articular esses achados em um mesmo eixo interpretativo. Ao deslocar o problema da origem, que tende a imobilizar o debate em filiações lineares, para o da reinscrição histórica, o estudo oferece contribuição que ultrapassa a singularidade do caso e pode ser aplicada a outros objetos da mesma família: preparações de matriz insular portuguesa reinscritas no sul da América como marcadores identitários de territórios específicos.

O exame crítico da patrimonialização tornou visível que o reconhecimento legal, quando desacompanhado de salvaguarda participativa, corre o risco, como adverte o ex-secretário, de "ir apagando a história da cidade e da preparação". A análise da Lei n.º 0085/L/2021 e da mercantilização da iguaria mostrou que a consagração institucional, desvinculada da pluralidade das linhagens e das condições materiais de transmissão, tende a produzir efeito inverso ao declarado: hierarquiza versões, cristaliza narrativas frágeis e subordina valores culturais à circulação promocional.

Os limites deste estudo apontam agenda em aberto: localização de documentação primária nos acervos rio-pardenses, ampliação de interlocutores e análise comparada com outros municípios sul-rio-grandenses de matriz luso-açoriana. Em última instância, o caso sustenta a tese de que as tradições alimentares não se produzem na repetição mecânica de repertório herdado nem na invenção desvinculada de historicidade: constituem-se no trabalho permanente de tradução pelo qual saberes, técnicas e sentidos circulam, se acomodam e se redefinem em territórios específicos. Somente nessa chave, que toma o patrimônio como relação social a ser sustentada, a iguaria poderá continuar nutrindo, simultaneamente, corpos, afetos e histórias.

Cabe reiterar, por fim, o estatuto das proposições aqui sustentadas. A conexão entre as malassadas insulares e os Sonhos de Rio Pardo é defendida como hipótese interpretativa historicamente fundamentada, ancorada em convergências técnicas, lexicais e rituais documentadas nas fontes mobilizadas, e não como filiação linear comprovada por cadeia documental contínua. A reconstituição da introdução da receita em torno de 1865 apoia-se em literatura local memorialística e em narrativa familiar, permanecendo como enunciado a ser confrontado com documentação serial ainda não localizada. A ampliação do corpus oral, com outras linhagens produtoras, integrantes da associação e agentes do poder público municipal, constitui condição para a verificação das interpretações aqui propostas.

Referências

ABDALA, Mônica Chaves. Na confluência das técnicas culinárias: o pão de queijo. *In*: FRANCO, José Eduardo (dir.); BRAGA, Isabel Drumond (coord.). **História global da alimentação portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 141-145.

ALGRANTI, Leila Mezan. Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da "casa brasileira", séculos XVII a XIX. **Anais de História de Além-Mar**, Lisboa, n. 6, p. 139-158, 2005.

ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (org.). **História & alimentação**: Brasil, séculos XVI-XXI. Belém: Paka-Tatu, 2020.

ANGELO, Elis Regina Barbosa. **Trajetórias dos imigrantes açorianos em São Paulo**: processos de formação, transformação e ressignificação das representações culturais. 2011. Tese (Doutorado em História Social) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE HISTÓRIA ORAL. **Subsídios sobre ética e história oral**: documento produzido pelo Grupo de Trabalho "História oral e ética em pesquisa". [*S. l.*]: ABHO, 2022.

BARROS, José D'Assunção. História comparada: da contribuição de Marc Bloch à constituição de um moderno campo historiográfico. **História Social**, Campinas, n. 13, p. 7-21, 2007.

BARROSO, Véra Lucia Maciel. Os açorianos no Rio Grande do Sul. *In*: BARROSO, Véra Lucia Maciel; BRITO, Gabriela Martins de (org.). **Arquitetando Santo Amaro a partir de suas raízes**. Venâncio Aires: Traço, 2008. p. 129-135.

BAUMONT, Clarissa de; ARGENTI, Pedro. Tranqueira invicta: a fortaleza cultural da cidade de Rio Pardo. **Revista Eletrônica de Jornalismo**, Porto Alegre, 2007.

BHABHA, Homi K. **O local da cultura**. Tradução de Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis e Gláucia Renate Gonçalves. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998.

BLOCH, Marc. Por uma história comparada das sociedades europeias. *In*: BLOCH, Marc. **História e historiadores**. Lisboa: Teorema, 1998. p. 119-150.

BONOMO, Juliana Resende. **Com gosto e por gosto**: o ofício das quitandeiras de Minas Gerais sob uma perspectiva histórica. São Paulo: Pontocom, 2023.

BRAGA, Isabel Drumond. **Sabores e segredos**: receituários conventuais portugueses da Época Moderna. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.

CELLARD, André. A análise documental. *In*: POUPART, Jean *et al.* **A pesquisa qualitativa**: enfoques epistemológicos e metodológicos. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 295-316.

CHAVES, Duarte Nuno. As malassadas e o seu itinerário na doçaria insular: Madeira, Canárias, Açores, Havaí e Bermudas. *In*: CHAVES, Duarte Nuno (coord.). **Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia**: itinerários do património gastronómico e vinícola. Ponta Delgada: Letras Lavadas Edições, 2021. p. 69-94. Disponível em: https://ahm-abm.madeira.gov.pt/index.php/ahm/article/download/89/69. Acesso em: 7 mar. 2026.

CHAVES, Duarte Nuno. Notas históricas para o estudo de um itinerário da alimentação, com origem na farinação dos cereais, nos arquipélagos dos Açores e da Madeira. **Arquivo Histórico da Madeira**, Funchal, Nova Série, n. 4, p. 557-589, 2022.

CID, Beatriz; FERNÁNDEZ, Sandra; CARRASCO, Noelia. Culinaria y territorio: entre la comoditización y patrimonio. **PASOS**: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, El Sauzal, v. 17, n. 2, p. 373-388, abr./jun. 2019. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/17219/PS219_09.pdf. Acesso em: 8 mar. 2026.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COZINHEIRO nacional. Rio de Janeiro: Livraria Garnier; Paris: Garnier, [18--].

DORNELLES, Mizael. **COREDE VRP**: municípios e cidades. Santa Cruz do Sul: Banco de Dados ObservaDR, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Universidade de Santa Cruz do Sul, 2014. 1 mapa, color. Base cartográfica: IBGE (2010).

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GARCIA, Taís da Silva. A cultura portuguesa em Rio Pardo, Rio Grande do Sul: referência para construção da imagem turística da cidade. **Mouseion**, Canoas, n. 10, jul./dez. 2011. Disponível em: https://revistas.unilasalle.edu.br/index.php/Mouseion/article/view/240. Acesso em: 8 mar. 2026.

GERALDES, Amanda. **Usos, consumos e relações simbólicas do açúcar**: trajetória ibero-americana do alfenim (da Idade Média à contemporaneidade). 2024. Tese (Doutorado em História) – Universidade de Évora, Évora, 2024.

GIARD, Luce. Cozinhar. *In:* CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: 2. morar, cozinhar. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. p. 211-297.

GISSLEN, Wayne. **Panificação & confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

GOUFFÉ, Jules. **Le livre de pâtisserie**. Paris: Librairie Hachette, 1873.

GRAEBIN, Cleusa. Vida cotidiana dos açorianos pelas freguesias e caminhos. *In*: BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau (coord.). **História do Rio Grande do Sul**. Passo Fundo: Méritos, 2006. p. 203-223.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

HORTÊNCIO, Leonardo Marques; LUZ, Maturino Santos da. A influência da imigração portuguesa na criação das freguesias no século XVIII no Rio Grande do Sul: o caso de Rio Pardo. *In*: ENCONTRO NACIONAL DA ANPUR, 14., 2011, Rio de Janeiro. **Anais** [...]. Rio de Janeiro: ANPUR, 2011.

LADEIRA, Paulo. Alguns aspetos alimentares na comunidade franciscana, masculina, na Madeira, nos séculos XVIII e XIX. *In*: CHAVES, Duarte Nuno (coord.). **Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia**: itinerários turísticos do património gastronómico e vinícola. Ponta Delgada: Letras Lavadas, 2021. p. 33-49.

LAYTANO, Dante de. **Guia histórico de Rio Pardo**: cidade tradicional do Rio Grande do Sul. 2. ed. Porto Alegre: AGE, 1979.

LES VÉRITABLES origines de la pâte à choux. **Le Pâtissier moderne**: revue universelle de l'alimentation et de la gastronomie: organe officiel et propriété de la Société de secours mutuels des pâtissiers "La Saint-Michel", Paris, ano 61, n. 208, p. 241, set. 1952. Disponível em: https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bd6t541825062. Acesso em: 15 maio 2026.

MACHADO, Ana Paula Benetti; SILVEIRA, Éder da Silva. Sobre sonhos e galinhadas: narrativas sobre comida e memória social. **História e Cultura**, Franca, v. 9, n. 2, p. 331-356, 2021. Disponível em: https://periodicos.franca.unesp.br/index.php/historiaecultura/article/view/3320. Acesso em: 8 abr. 2026.

MADEIRA, Nuno R.; REIFSCHNEIDER, Francisco J. B.; GIORDANO, Leonardo de B. Contribuição portuguesa à produção e ao consumo de hortaliças no Brasil: uma revisão histórica. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 26, n. 4, p. 428-432, out./dez. 2008.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabíola. **História oral**: como fazer, como pensar. 2. ed., 4. reimp. São Paulo: Contexto, 2015.

MENESES, José Newton Coelho. A cozinha problematizada: reflexões teórico-metodológicas para o registro da cozinha mineira como patrimônio cultural. **Revista de Fontes**, Guarulhos, v. 13, n. 25, p. 1-27, 2026.

MERLO, Patricia. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. **Interseções**: Revista de Estudos Interdisciplinares, Rio de Janeiro, v. 13, n. 1, p. 26-39, jun. 2011. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/intersecoes/article/view/4603. Acesso em: 21 abr. 2026.

MODESTO, Maria de Lourdes. **Cozinha tradicional portuguesa**. 13. ed. Lisboa; São Paulo: Verbo, 1995.
MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise textual discursiva**. 2. ed. rev. Ijuí: Ed. Unijuí, 2011.

PINTO, Álvaro Vieira. **Consciência e realidade nacional**: a consciência ingênua. v. 1. Rio de Janeiro: Instituto Superior de Estudos Brasileiros; Ministério da Educação e Cultura, 1960.

REBELO, Teresa. Malassadas dos Açores [Diz-me o que lês #28]. **Lume Brando**, 28 fev. 2020. Disponível em: https://lume-brando.blogs.sapo.pt/malassadas-dos-acores-diz-me-o-que-les-162192. Acesso em: 8 ago. 2026.

RIGAUD, Lucas. **Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha**. Lisboa: Officina Patriarchal de Francisco Luiz Ameno, 1780.

RIO PARDO. **Lei nº 0085/L/2021, de 4 de outubro de 2021**. Dispõe sobre o registro dos Sonhos de Rio Pardo como patrimônio cultural de natureza imaterial do Município de Rio Pardo. Rio Pardo: Câmara Municipal, 2021.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura**. 14. ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.

SCHNEIDER, Luiz Carlos. **Patrimônio arquitetônico-urbanístico e evolução urbana**: um estudo da área central da cidade de Rio Pardo, RS. 2001. 268 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2001.

SILVEIRA, Rogério Leandro Lima da. Ocupação e primeiros usos do território na região do Vale do Rio Pardo, RS: dos primeiros habitantes indígenas à apropriação militar dos campos de Rio Pardo. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 13, n. 2, p. 104-128, maio/ago. 2008. Disponível em: https://seer.unisc.br/index.php/redes/article/view/338. Acesso em: 10 abr. 2026.

SIMON, Everton Luiz. **Culinária regional**: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS, Brasil. 2014. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2014. Disponível em: http://hdl.handle.net/11624/779. Acesso em: 12 abr. 2026

SIMON, Everton Luiz; PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim; CASSABONI, Luciana Oracy Rodrigues. Culinária regional. *In*: GRIEBELER, Marcos Paulo Dhein (org.). **Dicionário de desenvolvimento regional e temas correlatos**. 3. ed. rev. e ampl. Uruguaiana: Editora Conceito, 2024. p. 286-289.

SOUSA, Rose Maria Martins Gomes de. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis (Ilha de Santa Catarina, Brasil)**. 2010. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social e Cultural) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010.

VIEIRA, Alberto. Açúcares, meles e aguardentes no quotidiano madeirense. *In*: VIEIRA, Alberto (coord.). **O açúcar e o quotidiano**: actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004. p. 15-28.

VOGT, Olgário Paulo; ROMERO, Maria Rosilane Zoch (org.). **Uma luz para a história do Rio Grande**: Rio Pardo 200 anos, cultura, arte e memória. Santa Cruz do Sul: Gazeta Santa Cruz, 2010.

Recebido: 24/05/2026

Aprovado: 28/08/2026