‘AMOR PERFEITO’ COMO ELEMENTO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DO TOCANTINS

Geruza Aline Erig

Stella Maria Carvalho de Melo

RESUMO: O patrimônio cultural é dividido em material e imaterial. O imaterial tem caráter intangível, como danças, modos de fazer, celebrações, entre outros, e a sua forma de proteção é chamada de Registro. No Tocantins, é produzido, há décadas, um biscoito caseiro chamado de amor perfeito. Seu modo de fazer é artesanal e tem sido repassado a cada geração. Assim, este trabalho buscou analisar a importância do biscoito para a cultura do Estado e mostrar como ele pode ser considerado um patrimônio cultural imaterial. Para tanto, realizou-se uma pesquisa exploratória, com levantamento bibliográfico e observação direta. Deste modo, constatou-se a relevância da produção e da comercialização do amor perfeito para a cultura do Tocantins.

Palavras-chave: Patrimônio; Gastronomia; Biscoito.

ABSTRACT: Cultural heritage is divided in material and immaterial. Immaterial has intangible character, as dances, ways of doing, celebrations, among others, and its form of protection is called registration. In Tocantins, it has been produced, for decades, a homemade cookie called perfect love. Your way of doing is handmade and it has been passed on to each generation. This study aimed to analyze the importance of the cookie for the state’s culture and to show how it can be considered an intangible cultural heritage. Therefore, it has been madden an exploratory research with literature and direct observation. Thus, it has been demonstrated the relevance of the production and marketing of perfect love for the Tocantins’s culture.

Keywords: Heritage; Gastronomy; Cookie.

INTRODUÇÃO

Durante muitos anos, não havia a preocupação em preservar locais que tinham uma importância histórica, arquitetônica ou beleza cênica excepcional. O turismo explorou bastante esses locais, sem levar em conta o estado de conservação desses lugares.

Porém, com o tempo, surgiu a necessidade de preservar esses lugares, que passaram a ser chamados de patrimônios culturais. Inicialmente, estabeleceu-se que esses espaços seriam tombados, o que levou um maior interesse pela valorização da cultura local. Esses espaços tombados são representações do patrimônio cultural de natureza material, por serem tangíveis, com museus, casas de cultura, parques e até mesmo cidades.

Depois, percebeu-se que o patrimônio cultural era mais abrangente, englobando as crenças, tradições e modos de fazer enraizados na cultura de caráter imaterial das comunidades. Para proteger e preservar estes elementos intangíveis, como danças, modos de fazer artesanatos ou pratos típicos, celebrações, entre outros, faz-se o chamado registro. Assim, esse patrimônio cultural imaterial fica protegido e lembrado pelas gerações futuras.

Alguns elementos culturais imateriais representam a cultura de algumas localidades e devem, portanto, serem registrados para sua proteção futura, evitando que as tradições ou costumes não se percam com o tempo. Um exemplo disso são os modos de fazer determinados alimentos que são característicos de algumas regiões, com tradições que são passados de pai para filho.

Esses elementos também podem ser explorados pelo turismo, de modo a gerar renda para as comunidades locais, mas também de preservar as tradições, pois independentemente do principal motivo da viagem, qualquer turista tem contato direto com a gastronomia local. E esta tem uma intrínseca ligação com a cultura, sendo um produto do segmento de turismo cultural. “O turismo cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (BRASIL, 2008, p. 16).

Desta forma, estudar sobre aspectos gastronômicos típicos de uma região turística pode contribuir para o resgate de antigas tradições, além de fortalecer aspectos fundamentais da cultura local, já que elementos gastronômicos podem ser inclusos como patrimônios culturais de natureza imaterial de algumas comunidades, como é o caso do biscoito amor perfeito, produzido há décadas na cidade de Natividade-TO.

Assim, o presente artigo buscou analisar a importância do biscoito amor perfeito como elemento do patrimônio cultural imaterial do Tocantins.

METODOLOGIA

Este artigo utilizou como metodologia a pesquisa exploratória, com levantamento bibliográfico e observação informal. Para Dencker (1998, p. 156), “os estudos exploratórios compreendem, além do levantamento das fontes secundárias, o estudo de casos selecionados e a observação informal”. Ainda de acordo com a autora, fazer pesquisa é observar a realidade e muitos dados que o pesquisador precisa podem ser obtidos através da observação direta, por permitir o registro do comportamento no instante em que este ocorre (DENCKER, 1998).

Para tanto, foi feita uma pesquisa bibliográfica e de campo no período de janeiro a março de 2015. Foram estudados diversos materiais relacionados com patrimônio cultural imaterial e sobre a produção e comercialização do biscoito amor perfeito, em Natividade e Palmas.

RELAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E A ALIMENTAÇÃO

O patrimônio cultural é dividido em patrimônio material (tangível) e imaterial (intangível). A sua preservação não é recente. Iniciou em 1937, quando surgiu a primeira iniciativa oficial em defesa do patrimônio brasileiro, com a criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN, posteriormente substituído por Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, que é a autarquia vinculada ao Ministério da Cultura que tem a missão de preservar o patrimônio cultural do país.

Segundo o Decreto-lei nº 25, de 1937 (Brasil, 2015b),

> Constitui o patrimônio histórico e artístico nacional o conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico.

Porém, neste Decreto só consideravam-se apenas os patrimônios culturais materiais, que eram protegidos a partir do tombamento dos bens. Não se falava em patrimônio imaterial. Somente, em 1988, com a publicação da Constituição Federal

Brasileira, que ampliou-se a noção de patrimônio cultural ao reconhecer também a existência de bens culturais de natureza imaterial.

O seu artigo 216 estabelece que

> o patrimônio cultural brasileiro constitui dos bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:
> I - as formas de expressão;
> II - os modos de criar, fazer e viver;
> III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
> IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
> V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 2015a).

Entretanto, somente no ano 2000, com a publicação do Decreto-lei nº 3551 de 4 de agosto, que se começou, realmente, a preservar o patrimônio cultural imaterial, com a instituição do Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, a criação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e a consolidação do Inventário Nacional de Referências Culturais. O registro deve ser feito em um dos livros:

> I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;
> II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
> III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
> IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (BRASIL, 2015c).

De acordo com o IPHAN (2015, p.1), o patrimônio cultural imaterial

> é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. É apropriado por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade.

Para a Unesco – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura o patrimônio cultural imaterial compreende “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – 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” (IPHAN, 2015, p. 1).

Até janeiro de 2015, haviam 30 bens registrados, sendo 8 no Livro dos Saberes. Neste livro estão inscritos os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, como o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, Ofício das Baianas de Acarajé, Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, e a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí.

Percebe-se com esses registros que iguarias típicas de determinadas regiões tornaram-se patrimônios imateriais brasileiros, como é o caso do acarajé, típico da Bahia e elemento da identidade cultural local.

Assim, podemos considerar como patrimônio cultural imaterial uma comida típica de uma determinada região. Segundo Schlüter (2003, p. 30),

> se considerarmos a alimentação como parte de uma cultura, as normas que a regem criam diferenças de ordem social e, inclusive, de gênero, estabelecendo-se uma diferença entre o elegante e o vulgar, o bom e o mau, o comestível e o não comestível.

Deste modo, o ato de comer um alimento específico tem um significado particular para cada cultura.

A diferenciação de culturas pode se dá a partir da sua alimentação, e no caso do turismo, esta pode ser uma estratégia de desenvolvimento local, conforme Gimenes (2011). Isto pode ocorrer, quando uma comunidade começa a explorar comercialmente um tipo de comida típica, e este alimento passa a ser reconhecido e procurado pelos turistas, gerando renda e empregos para a comunidade local.

Deste modo, de acordo com Gimenes (2011), o alimento deixa de ser consumido por suas características físico-químicas e passa a ser degustado pelos valores simbólicos que lhe são atribuídos. Segundo Gimenes (2013, p.32), os pratos típicos

> se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade. Os pratos típicos (ou comidas típicas) são entendidos, portanto, como integrantes da cozinha regional que emergem deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação a outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e passam a ser reproduzidos com finalidade simbólica e podem ser degustados como tal, desde que o comensal possua conteúdos capazes de permitir tal experiência.

Cada região possui uma culinária específica, com pratos variados. Dentre estes, alguns são mais preferidos, tornando-se, assim, em alimentos-signos. Gimenes (2013) afirma que o alimento-signo engloba uma série de significados e valorações simbólicas, onde sua degustação transcenda a experiência sensorial e caracteriza-se também como uma experiência emocional e cultural.

O turista, ao degustar um prato típico, interage com a cultura local, conhecendo a importância daquele prato para aquela comunidade, o seu contexto histórico e os ingredientes ao qual o compõem.

Conforme Mascarenhas (2008, p. 2), “o uso turístico da alimentação pode ser uma maneira de aproveitamento do patrimônio imaterial dos povos favorecendo sua preservação e possibilitando a integração de crenças e das práticas compartilhadas por diferentes grupos sociais”. Isso mostra o quanto é importante para as destinações turísticas transformarem pratos típicos locais em produtos turísticos, levando a uma vantagem competitiva no mercado turístico, mas também preservando a cultura local.

Ritchie *et. al.* (2011) compreendem da mesma forma, ao afirmarem que a comida deve ser considerada como um elemento vital de experiências de turismo, porque os turistas podem formar uma importante imagem de uma destinação, podendo influenciar na escolha do destino turístico ou de tomada de decisão.

A alimentação compreende, então, como parte da experiência turística. E de acordo com Mascarenhas (2008, p. 9),

> Ao saborear um prato diferente o turista encontra as manifestações da cultura local representada pelo prato servido. Os saberes e sabores, as cores apresentadas, os ingredientes, temperos e modos de preparo, aliados ao contexto histórico em que surgiu e permaneceu na cultura são fatores que transmitem a identidade da população local.

Por este motivo, é que se devem preservar estes modos de fazer, para que os sabores não sejam modificados com o tempo, perdendo, assim, a identidade de cada alimento típico.

HISTÓRICO DO MUNICÍPIO DE NATIVIDADE

Natividade foi construída ao pé da Serra de Nossa Senhora de Natividade e surgiu com a exploração do ouro no território goiano, e sua fundação surgiu por volta de 1734, segundo o Vaz, 1985. Na época da província, natividade foi uma das cidades mais importantes do norte goiano, e chegou a ser sede do Governo Provisório da Comarca do Norte.

Segundo Parente (1999), o surgimento desse núcleo em função das minas de ouro em Goiás, obedeceu a uma ordem cronológica no século XVIII. O período de 1722 a 1730 corresponde a descoberta das minas do sul e, consequentemente ao surgimento de núcleos urbanos daquela região. E, só a partir de 1730, surgiram os primeiros núcleos urbanos do norte goiano.

A opulência do ouro em Natividade, a sua exploração sistemática, permitiu a fixação do homem, o estabelecimento mais eficiente do comércio, a formação social e a construção do ambiente urbano.

A decadência da mineração desencadeou o empobrecimento e a ruralização do arraial de Natividade, que passou a subsidiar basicamente da pecuária e da agricultura rudimentar. Progressivamente a pecuária passou a exercer o papel de sustentáculo da economia na cidade, desenvolvendo relações com outros estados vizinhos. Esses ciclos econômicos pelo qual Natividade passou, exprimem historicamente nos espaços da cidade, as etapas vividas por essa sociedade, guardando todas as características de cada uma delas, segundo Parente (1999).

Conforme o Plano Diretor, de 2005 (ACCN, 2015), a origem da cidade de Natividade deu-se na parte hoje conhecida como seu centro histórico, permanecendo circunscrita a esta área durante quase dois séculos. No centro histórico está o conjunto arquitetônico que apresenta uma estrutura urbana colonial, com ruas irregulares e destaca-se por sua simplicidade, demonstrada na escala, ritmo, proporção do casario e na ausência de monumentalidade das construções,

resultando um conjunto harmônico. As fachadas dos imóveis são basicamente de dois tipos, correspondentes aos ciclos econômicos pelos quais passou a cidade: as fachadas mais despojadas, do período relativo à mineração do século XVIII; e as fachadas mais ornamentadas, do 2º período, ligado à pecuária, a partir do século XIX.

O tombamento como patrimônio nacional (do conjunto arquitetônico, paisagístico e urbanístico) aconteceu em outubro de 1987. Anteriormente, as igrejas de Nossa Senhora da Natividade, de São Benedito e as ruínas da Igreja Nossa Senhora do Rosário foram tombadas isoladamente em nível estadual no ano de 1980, quando ainda era estado de Goiás.

De acordo com a Associação Comunitária Cultural de Natividade (ACCN, 2015), em 2004, foi assinado o convênio (Ministério da Cultura e Estado do Tocantins) da participação de Natividade no Programa Monumenta, projeto de recuperação do patrimônio cultural urbano brasileiro, executado pelo Ministério da Cultura/IPHAN, financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento e com a parceria da UNESCO – com resultados significativos para a comunidade local.

O Patrimônio Cultural de Natividade é bastante rico e variado. O patrimônio arquitetônico possui aproximadamente 250 imóveis no perímetro tombado, com destaques das igrejas e dos imóveis e espaços públicos (praças e largos). O patrimônio natural que mais se destaca é a serra costeira. A cidade se complementa com a serra.

A construção da Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos foi abandonada por pelos escravos que extraiam ouro, logo após a abolição e mesmo inacabada é o principal ponto turístico.

A fé é um ponto forte que marca o calendário festivo local com celebrações religiosas de abrangência estadual (Festejos do Divino Espírito Santo, Romaria Senhor do Bonfim e Padroeira Nossa Senhora da Natividade – padroeira do Estado e da cidade) e de manifestações artísticas (dentro das festividades as Folias do Divino se destacam com seus cantos de louvor, agradecimentos, rodas, catiras e a dança suça executadas pelos foliões) que extrapolaram as festividades e ganharam vida própria com a formação de grupos (Catireiros de Natividade e Grupo de Dança

Mãe Ana) para apresentações ao público sempre que solicitados. A figura 1 mostra o início dos Festejos do Divino Espírito Santo.

FIGURA 1: Festejos do Divino Espírito Santo

Fonte: Geruza Erig, Maio/2011.

Destaque também para a arte do saber fazer, com a existência, entre outros, de ourivesarias – oficinas para confecção de joias artesanais em ouro e prata e dos locais chamada de filigrana e de confecção dos bolos e biscoitos tradicionais (como o amor perfeito e a pipoca), constituindo uma fonte de geração de renda, mas acima de tudo, contribuindo para Natividade possuir também um patrimônio imaterial de grande significância.

Atualmente, com uma população de aproximadamente 10 mil habitantes, Natividade é o município mãe do Tocantins – onde gera e cultiva a miscigenação de raças e culturas, revelando um povo que ostenta grande apreço pelo seu patrimônio cultural. Em seus quase de 300 anos de existência, a cidade cultivou a miscigenação de raças e culturas, revelando um povo que ostenta grande apreço as tradições. As atividades culturais e religiosas, os hábitos e tradições locais são ainda muito presentes no cotidiano dos moradores do centro histórico e os principais festejos anuais atraem uma grande quantidade de visitantes, sendo importantes fatores econômicos para a cidade (PARENTE, 1999).

NATIVIDADE-TO E O 'AMOR PERFEITO'

Natividade tem expressões culturais vivas como as celebrações católicas e uma peculiar produção artesanal. No imaginário e no calendário religioso, a Festa do Divino é a mais intensa e importante e movimenta, ano a ano, toda a comunidade em sua expectativa, produção e fruição.

Entre os ofícios e a produção artesanal ainda perduram precariamente a técnica da construção com adobe, a ourivesaria, a produção artesanal de bolos e doces típicos da região, a produção de licores e cachaças e as técnicas de cestaria e de baús de couro, ameaçadas de desaparecimento.

O ofício da ourivesaria, as celebrações, as técnicas de produção artesanal local - partes incondicionais da história e do viver na cidade - congregados ao conjunto do casario colonial, ruas e becos, e à monumental Serra de Natividade - convertem a cidade em uma autêntica experiência cultural.

O município respira tradição e uma delas vem da cozinha, da mesa do café da manhã. É o biscoito "amor perfeito", que ajuda a criar um ambiente típico do interior. É na cidade de casarões antigos, que remontam ao tempo colonial e de ruas estreitas e paralelepípedos, que o amor perfeito nasceu.

Produzido há mais de 100 anos, o biscoito ganha força todos os dias em uma cozinha construída no quintal da casa da doceira "Tia Naninha". A fábrica de bolos e biscoitos típicos atende turistas e encomendas na mesma cozinha onde executam-se e assam-se, em forno de lenha, as receitas passadas de mãe para filha. Segundo ela, são atendidos, todos os meses, encomendas de Brasília, Goiânia e outros pontos do País e, regularmente, preparam café colonial para visitantes.

Na mesa farta do café são servidos além do amor perfeito, bolo de arroz, pão de queijo, bolo de mãe, pipoca, bolacha de canela, biscoito do céu. O próximo passo é instalar lanchonete em salão na própria casa, que tem 22 cômodos e está restaurada em sua arquitetura colonial.

Polvilho, manteiga, açúcar, leite de coco e uma pitadinha de sal. São com poucos ingredientes que a família de Ana Benedita de Cerqueira e Silva, de 76anos, ou simplesmente Tia Naninha, e seus 14 funcionários produzem o biscoito que conquistou o paladar dos tocantinenses. O amor perfeito virou símbolo do Tocantins,

e a delicadeza e o sabor do bolinho, que tem formatos de uma coroa, tem conquistado novos mercados. A figura 2 mostra os biscoitos já prontos para o consumo.

FIGURA 2: Biscoito Amor Perfeito

Fonte: Geruza Erig, Abril/2015.

Tia Naninha cresceu vendo a mãe fazendo o amor perfeito.Aprendeu a receita e até hoje confecciona o biscoito, mas com uma diferença: atualmente, a produção do biscoito é a fonte de renda da família. Antigamente, a cozinheira fazia o biscoito para o consumo da família e para receber visitantes.

Além de vender para municípios do Tocantins como Palmas, Gurupi e Miracema do Tocantins, Tia Naninha diz que o biscoito é comercializado também em Goiânia e Brasília. O amor perfeito é feito no fundo da casa da família, onde 14 funcionários, sendo 10 homens, trabalham diariamente na confecção do biscoito. A predominância de funcionários masculinos é explicada pelo fato do trabalho para deixar o biscoito pronto é pesado. A massa deve ser bem batida, exigindo um trabalho manual que precisa de força.

Em 2011, com orientação técnica da representante da Associação Comunitária Cultural de Natividade, Tia Naninha foi contemplada nos Editais da Cultura do governo do estado, o que possibilitou o desenvolvimento de logomarca e

embalagens que deram identidade ao produto (FARIAS, 2013). A empresa familiar também foi formalizada e a expectativa era de aumentar a produção, mas a empresária diz que há dificuldades.

De acordo com a Tia Naninha mais de quatro mil biscoitos são feitos por dia, mantendo a produção de forma artesanal, manualmente, em gamelas de madeira, sem máquinas, sem luxo. Estes são vendidos em diversos pontos comerciais da capital, Palmas, cidades do exterior e até exportados para outros estados.

Isto faz com que a tradição e a cultura do modo de fazer o biscoito sejam preservadas, tornando-se, assim, um patrimônio imaterial do Tocantins.

CONCLUSÃO

O patrimônio cultural, tanto o de caráter material quanto o imaterial, deve ser preservado para garantir que as gerações futuras tenham conhecimentos da memória, dos lugares históricos, crenças e tradições locais.

O biscoito amor perfeito, produzido artesanalmente, há décadas, no estado do Tocantins é um exemplo de patrimônio cultural imaterial, já que seu modo de fazer é repassado de geração em geração, representando a identidade local da região em que é produzido, Natividade.

Desta forma, esse modo de fazer o biscoito deve ser preservado para que esta tradição não se perca com o tempo e nem se modifique, perdendo, assim, a essência e o sabor que lhes são característicos.

Percebeu-se com este trabalho, que é costume do tocantinense degustar o biscoito, seja no café-da-manhã ou em um lanche, mostrando a importância de tal iguaria para a gastronomia local, e consequentemente para a cultura da região.

O biscoito e outros pratos da gastronomia típica da cidade podem ser uma estratégia de desenvolvimento local, pois a comunidade já o divulga e explora comercialmente. O biscoito amor perfeito acrescido das danças, celebrações religiosas já são reconhecido e procurado pelos turistas, gerando renda e empregos para a comunidade local.

Assim, conclui-se que o biscoito amor perfeito realmente representa um patrimônio imaterial do estado do Tocantins, podendo, futuramente, ter o seu

registro pelo IPHAN, para que seu modo de fazer artesanal seja preservado para as gerações futuras.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA CULTURAL DE NATIVIDADE. **Natividade.** Disponível em: <http://joiasdenatividade.com/s/?page_id=28>. Acesso em: 15 mar. 2015.

BRASIL. **Constituição Federal Brasileira, de 1988**. Art. 216. Disponível em: <http://www.senado.gov.br/legislacao/const/con1988/CON1988_04.02.2010/art_216_.shtm>. Acesso em: 30 jan. 2015a.

_____. **Decreto – Lei nº 25, de 30 de Novembro de 1937**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0025.htm>. Acesso em: 15 jan. 2015b.

_____. **Decreto – Lei nº 3.351 de 4 de Agosto de 2000**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D3551.htm>. Acesso em: 15 jan. 2015c.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Cultural**: Orientações Básicas. 2.ed. Brasília, DF: Ministério do Turismo, 2008.

FARIAS, E. **Biscoito Mais Famoso do Tocantins é Produzido de Forma Artesanal**. Disponível em: <http://g1.globo.com/to/tocantins/noticia/2013/08/biscoito-mais-famoso-do-tocantins-e-produzido-de-forma-artesanal.html>. Acesso em: 15 jan. 2015.

GIMENES, M. H. S. G. Viagens, Sabores e Cultura: Reflexões sobre Pratos Típicos no Contexto do Turismo Gastronômico. In: POSSAMAI, A. M. de P.; PECCINI, R.

(Org.). **Turismo, História e Gastronomia**: Uma Viagem pelos Sabores. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011.

_____. **Cozinhando a Tradição**: Festa, Cultura, História e Turismo no Litoral Paranaense. Curitiba, PR: Editora UFPR, 2013.

IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan>. Acesso em: 15 jan. 2015.

MASCARENHAS, R. G. T. Alimentação e Turismo: O Uso do Patrimônio Cultural no Desenvolvimento Regional. In: **Anais do Seminário Internacional de Turismo**, 2008, Curitiba. X SIT - Seminário Internacional de Turismo, 2008.

PARENTE, T. G. **Fundamentos Históricos do Estado do Tocantins.** Goiânia: UFG, 1999.

RITCHIE, J. R. B., TUNG, V. W. S., RITCHIE, R. J. B. Tourism Experience Management Research: Emergence, Evolution and Future Directions. In**: International Journal of Contemporary Hospitality Management**; 2011, vol. 23: edição 4 pp.19-38.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.