

Os doces de Pelotas: a confeitaria dos imigrantes na região Sul do Brasil

Sweets of Pelotas: immigrants' confectionery in Southern Brazil

Izabela Arantes Bertachini¹

Thiago Alves José²

Vivianne Hermógenes Pereira Martinho³

Paola Biselli Ferreira Scheliga⁴

A cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul, é conhecida por sua cultura doceira. Essa tradição foi construída historicamente, remetendo-nos à influência gastronômica dos imigrantes europeus que chegaram à região e promoveram o desenvolvimento da identidade cultural da confeitaria local. A riqueza étnica local, juntamente com o declínio da produção de charque, principal atividade econômica da região até o início do século XX, possibilitou o início da produção doceira característica de Pelotas, transformando a cidade em referência na confeitaria nacional.

O presente trabalho tem como objetivo apresentar um estudo realizado a partir de pesquisa bibliográfica, sobre o contexto histórico que levou a cidade de Pelotas a se tornar um marco na confeitaria nacional, destacando as referências, os principais ingredientes e as influências da cultura doceira dos imigrantes no desenvolvimento de receitas típicas da região. Espera-se, com o desenvolvimento da pesquisa, contribuir para o estudo das origens da confeitaria brasileira através de aprofundamento em aspectos relacionados às transformações que permeiam a confeitaria clássica e atual. Trabalho apresentado como requisito parcial para obtenção dos créditos na disciplina de confeitaria ministrada pela professora e orientadora Paola Biselli F. Scheliga.

Ao longo da pesquisa bibliográfica realizada, foi possível adquirir e aprofundar conhecimentos sobre receitas específicas de doces denominados “de Pelotas” e produzidos na região. A diversidade de tipos de produções e ingredientes utilizados é enorme, porém, foi possível verificar as influências dos imigrantes na composição através dos ovos, do açúcar e de especiarias, como a canela, por exemplo. Para representar as receitas da tradição doceira da região, foram selecionadas três receitas típicas: ambrosia, arroz de leite e papo-de-anjo. No desenvolvimento de estudo sobre as fichas técnicas a partir dessas receitas, verificou-se que é notória, tanto na composição dos ingredientes como no modo de fazer, a importância de ingredientes como ovo e especiarias para o resultado e sabor final do preparo.

O sucesso dos chamados doces de Pelotas parece ser resultado de receitas que aliam o gosto por sobremesas com menos açúcar e adaptações aos ingredientes locais. Outro aspecto que influenciou na manutenção dessa tradição doceira está relacionado à transmissão de receitas pelas famílias imigrantes, que perpetuaram a cultura europeia de consumo de doces e sobremesas. O resultado desses fatores, que levaram à continuidade da confeitaria dos imigrantes adaptadas à cultura gastronômica local, gerou contribuição para a confeitaria da região Sul do Brasil, sendo de grande importância para o curso de confeitaria adquirir e aprofundar os conhecimentos sobre o tema.

Palavras-chave: confeitaria; doces; Pelotas; imigrantes; gastronomia.

Keywords: confectionery; sweets; Pelotas; immigrants; gastronomy.

1 Graduanda em Gastronomia na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

2 Graduando em Gastronomia na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

3 Graduanda em Gastronomia na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

4 Profa. Orientadora; mestre em Educação, Arte e História da Cultura pela Universidade Presbiteriana Mackenzie.