

## **Festival de Gastronomia realiza palestra sobre a mulher na doçaria pelotense**

Por Maria Lucia Walerko Moreira, junho de 2019, publicado no site da FENADOCE.

A palestra intitulada “Com açúcar e com afeto: fazer feminino na doçaria pelotense” foi apresentada na noite desta terça-feira (18) pela professora Maria Letícia Mazzucchi Ferreira, dos cursos de Museologia e Conservação e Restauro da Universidade Federal de Pelotas, além de ter sido pesquisadora do Inventário Nacional de Referências Culturais: Doce Pelotense, promovido pelo IPHAN, Monumenta e UNESCO. O tema da fala da professora é fruto de pesquisa feita sobre como nasceu a cultura doceira feminina na cidade de Pelotas.

A professora Maria Letícia recuperou a história da presença feminina a partir dos conventos portugueses, os chamados doces conventuais tem origem no século XV e eram feitos a base de açúcar e gemas de ovos. O Pastel de Belém, Pastel de Santa Clara e Papo de Anjo são alguns exemplos da doçaria conventual.

A doceira mais antiga de quem se tem registros na cidade de Pelotas foi Josefa Cordeiro, que teria aprendido as receitas com uma portuguesa, e passou a dedicar-se a essa atividade após ficar viúva. “Ao ressaltarem a importância da matriarca Josefa para a formação da tradição doceira de Pelotas, as informantes dizem que Josefa foi quem fez os doces para a recepção do Imperador Dom Pedro II, quando em visita a Pelotas”, diz Ferreira, no artigo “O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação”, assinado juntamente com Fábio Cerqueira e Flávia Rieth. Josefa foi mãe das Irmãs Cordeiro, que mantiveram o ofício, produzindo os chamados “Doces Finos” por encomenda, com receitas que eram restritas ao ambiente familiar.

“É importante perceber essas conexões entre o patrimônio e a forma da experiência de viver esse patrimônio no seu cotidiano e suas relações interpessoais, perceber como se constrói a ideia de um patrimônio a partir da experiência de vida dessas mulheres doceiras”, disse a professora, ao se referir às Tradições Doceiras de Pelotas terem sido reconhecidos como Patrimônio Imaterial do Brasil, em 2018.

A Fenadoce 2019 é uma realização da CDL Pelotas, tem patrocínio Banrisul; Sicredi; Gelei e Osirnet; Apoio da Biscoitos Zezé; Ecosul e Farmácia São João e apoio institucional da Universidade Federal de Pelotas, Câmara Municipal de Pelotas e Prefeitura Municipal de Pelotas. A Fenadoce Cultural tem financiamento

Pró-Cultura RS LIC Governo do Estado do RS, com patrocínio de Osirnet e Biscoitos Zezé e Farmácia São João.