



INSTITUTO FEDERAL

Mato Grosso

Campus Cuiabá - Octayde Jorge da Silva

**DEPARTAMENTO DA ÁREA DE SERVIÇOS
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO**

FERNANDA LEITE DE ALMEIDA

**PATRIMÔNIO CULTURAL COMO PRODUTO TURÍSTICO EM
CUIABÁ- MT, O BOLO DE ARROZ CUIABANO EULALIA E FAMÍLIA**

**CUIABÁ-MT
2019**

FOLHA DE APROVAÇÃO**PATRIMÔNIO CULTURAL COMO PRODUTO TURÍSTICO EM CUIABÁ/MT – O CASO
DO BOLO DE ARROZ CUIABANO**

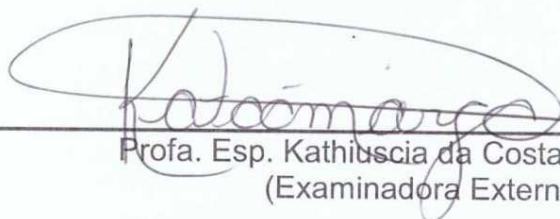
Artigo apresentado ao Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Cuiabá - como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Turismo.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Ma. Natália Rosseto da Silva Melo
(Orientadora – IFMT)



Prof. Dr. Noel Alves Constantino
(Examinador Interno – IFMT)



Profa. Esp. Kathiúscia da Costa Camargo
(Examinadora Externa)

Data: 13/12/2018

Resultado: *Aprovada*

PATRIMÔNIO CULTURAL COMO PRODUTO TURÍSTICO EM CUIABÁ- MT, O BOLO DE ARROZ CUIABANO EULALIA E FAMÍLIA

ALMEIDA, Fernanda¹
MELO, Natália Rossetto da Silva²

RESUMO

A motivação que dá origem a este artigo é a Lei Nº 10.514, de 18 de janeiro de 2017 – que trata do tradicional bolo de arroz, considerado como prato típico de Mato Grosso, Referência do Patrimônio Cultural Imaterial do município de Cuiabá, MT. Na pesquisa desenvolvida em 2018, estabeleceu-se como objetivo geral investigar as potencialidades do bolo de arroz como produto turístico. Para tanto, adotou-se por metodologia um estudo bibliográfico, entrevistou-se frequentadores, entre eles alguns turistas para verificar a aceitação do produto e realizou-se observação *in loco* (o modo de fazer do Bolo de Arroz; a maneira de servir e comercializar o produto) no estabelecimento comercial de referência, intitulado “Eulália e Família”. As análises quantitativa e qualitativa dos resultados mostram que é um produto integrado a tradição regional; que o produto reforça a identidade cultural cuiabana; e ainda, que é bem aceito pelos entrevistados, portanto passível de ser considerado como bem cultural integrado ao Turismo Cultural de Cuiabá e região.

Palavras chaves: Gastronomia; Turismo; Cultura Imaterial; Prato Típico; Bolo de Arroz.

ABSTRACT

This article deals with the traditional rice cake, considered by Law No. 10,514, of January 18, 2017 as a typical dish of Mato Grosso, Reference of Intangible Cultural Heritage of the city of Cuiabá, MT. In the research developed in 2018, it was established as a general objective to investigate the potentialities of the rice cake as a tourist product. For this, a bibliographic study on the product was adopted by methodology; a survey was made of places that manufacture and market it, such as hotels, bakeries, restaurants, fairs, etc. and also interviewed tourists who consumed it, aiming to identify the acceptance of the product. The qualitative analysis of the results. Comprised the observation and filming in loco of the Mode of Making the Rice Cake, in the commercial establishment of reference, titled "Rice Cake of Mrs. Eu

¹ Graduanda do Curso de Bacharelado em Turismo do Instituto Federal de Mato Grosso- Cel. Octayde Jorge da Silva, fernanda.leitedealmeida@hotmail.com, Cuiabá-MT.

² Professor(a) orientador(a): Mestre em Geografia, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Geografia História e Documentação-UFMT: Especialista em Psicologia Organizacional e do Trabalho (2011), pela Universidade Presbiteriana Mackenzie (São Paulo); especialista em Gestão de Pessoas (2008), pela FACSUL/CESUR/ADMINISTRAÇÃO; Graduada em Turismo (2006) pela mesma instituição, natalia.melo@cba.ifmt.edu.br, Cuiabá-MT.

the product reinforces the Cuiabana cultural identity; and although it is well accepted in Gastronomic Cultural Tourism.

Keywords: Gastronomy; Tourism; Intangible Culture; Typical plate; Rice cake.

1 INTRODUÇÃO

A culinária cuiabana assim como a brasileira, tem suas raízes nas cozinhas indígenas, portuguesa espanhola e africana.

A diferença está na incorporação de ingredientes da flora e da fauna nativas, nas combinações e modos de preparo originais que lhe asseguram sabores, cheiros, e aspectos inesquecíveis e sedutores ao paladar, ao olfato e aos olhos.

Há muito tempo a gastronomia é considerada como ciência e arte. Ela tem o *status* de ser um dos ramos da cultura mais respeitados e definidores da história de um povo. Desde que o homem elevou a alimentação de apenas sobrevivência, para vivenciar o prazer da comida, ela se tornou um dos elementos fundamentais da vida em sociedade. Neste sentido, a gastronomia supera o mero ato de cozinhar para abarcar habilidades e conhecimentos na elaboração dos alimentos, deles extraindo não só prazer, mas também substâncias de cura.

Cada uma das regiões do Brasil tem seus pratos típicos, isto significa basicamente que ele é largamente apreciado pela maioria de seus habitantes. Isto não quer dizer que ele foi “inventado” ali, nem tampouco que não possa existir algo semelhante em outros locais da região ou do país. Porém sofreu ao longo do tempo as mais diversas influências da cultura local, refletindo a particularidade da alimentação de determinada região.

Um exemplo na cidade de Cuiabá é o bolo-de-arroz, se os ingredientes vêm sendo basicamente os mesmos, (arroz, mandioca e coco ralado) o que pode caracterizar a tipicidade, além dos ingredientes, e também o modo de fazer, o “jeito especial” da criatividade local. O bolo-de-arroz de outros lugares do país, embora com os mesmos ingredientes, talvez não contenham o mesmo sabor quanto o de Cuiabá, tão natural e comum aos seus habitantes.

A motivação que dá origem a este artigo é a Lei Nº 10.514, de 18 de janeiro de 2017 – que trata do tradicional bolo de arroz, considerado como prato típico de Mato Grosso, Referência do Patrimônio Cultural Imaterial do município de Cuiabá,

MT.

O objetivo principal é Investigar as potencialidades do bolo de arroz como produto turístico, sendo os específicos: Registrar o modo de fazer o bolo de arroz da Dona Eulália; Registrar como o bolo de arroz é servido no estabelecimento que é objeto deste estudo a “Eulália e Família” e Discutir sua importância na cultura local e regional.

Este artigo organiza-se inicialmente com os conceitos fundamentais: Turismo e Gastronomia, às questões do Patrimônio Cultural Imaterial, principalmente no que se refere à gastronomia, ou seja, o modo-de-fazer os alimentos em geral e, mais especificamente ao bolo de arroz em Cuiabá e no Mato Grosso, seguindo com às considerações finais, que demonstra-se o modo-de-fazer o bolo de arroz como um produto integrado a tradição local e regional, que reforça a identidade cultural cuiabana; e ainda é bem aceito pelos turistas entrevistados, passível de ser considerado como bem cultural integrado ao Turismo Cultural.

2 METODOLOGIA

Para se chegar a elaboração deste artigo foi realizado pesquisas bibliográfica e coleta de dados *in loco*, seguido da sistematização documental e análise quantitativa e qualitativa.

O estudo bibliográfico sobre o produto pautou-se no fato de o bolo de arroz já ser considerado Patrimônio Cultural, devido ao “Modo-de-fazer o bolo de arroz” portanto reconhecido como Referência do Patrimônio Cultural Imaterial de Cuiabá e do Estado de Mato Grosso.

A pesquisa de caráter exploratório procura aprimorar ideias ou descobrir intuições. Caracteriza-se por possuir um planejamento flexível envolvendo em geral levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas experientes e análises de exemplos similares. As formas mais comuns de apresentação das pesquisas exploratórias são a *pesquisa bibliográfica* e o *estudo de caso* (DENCKER, 2004).

Na pesquisa de caráter exploratório entrevistou-se a Dona Eulália e realizaram-se observações e registros fotográficos sobre o atendimento no estabelecimento; bem como, buscou-se investigar a aceitação do produto pelos turistas no estabelecimento referência, o “Bolo de Arroz Dona Eulália e Família”, através da aplicação

de um questionário composto por 8 questões, e aplicado a 30 entrevistados, com o propósito de verificar as potencialidades como alimento referência, para incorporá-lo a gastronomia oferecida aos turistas.

O objeto de estudo é o bolo de arroz cuiabano e, ao optar-se pela história do bolo de arroz nos negócios da Dona Eulália e Família, que é reconhecida por sua produção e comercialização em Cuiabá nos permite caracterizar esta pesquisa, como um estudo de caso.

Marujo (2016) aponta que o estudo de caso, na investigação turística pode ser sintetizado da seguinte forma:

Capacidade para colocar organizações, pessoas, eventos e experiências no seu contexto social e histórico; o caso único ou um número limitado de casos oferece um conjunto de dados de gestão fácil, sobretudo, quando os recursos são limitados; habilidade para tratar o objeto de estudo como um todo, mais do que abstrair um conjunto limitado de aspectos; os métodos múltiplos – triangulação – estão implícitos e constituem um ponto forte; não existe necessidade de generalizar a uma determinada população alargada; a flexibilidade na estratégia da recolha dos dados permite aos investigadores adaptar a sua estratégia de investigação de acordo com o desenvolvimento da pesquisa (MARUJO, 2016, p.121)

Marujo (2006) coloca o objetivo do estudo de caso como: Tentar compreender o fenômeno turístico recorrendo ao estudo de exemplos singulares. Os casos podem consistir em indivíduos, em comunidades, em regiões, em organizações, em lugares ou projetos.

3 TURISMO E GASTRONOMIA

Partindo do conceito de turismo estabelecido pela Organização Mundial do Turismo, a agência das Nações Unidas responsável pela promoção do turismo, destaca-se que neste setor se compreende “as atividades realizadas durante viagens ou estadias em lugares diferentes do seu ambiente habitual, por um período inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras”.

O turismo é o ato de deslocar-se, mover-se, sem fixar moradia no lugar visitado, e sim aproveitá-lo, para fins diversos, entende-se que nesse processo o visitante busca desbravar, conhecer e se identificar com o lugar onde se encontra inserido. Parte dessa identificação com o lugar se dá conhecendo e provando a gastronomia local. Segundo Schluter (2003), as mais recentes segmentações do turismo, o turismo tem sua raiz nas diversas manifestações de um povo ou lugar, sejam elas

patrimoniais naturais ou culturais. Portanto, a gastronomia é uma das mais importantes manifestações culturais de um povo.

Entender o significado da alimentação significa compreender as relações entre cultura e sociedade, espaço e território, percebendo a diversidade de grupos sociais com relação a seus hábitos, modos de produção e consumo.

A gastronomia é um fenômeno que gira em função de realizar uma das necessidades mais básicas do ser humano que é saciar a fome do indivíduo, porém, quando saciada a fome ela passa por uma representatividade muito maior [...], ela consiste em representar os alimentos existentes no local, os, modos de preparo e os ingredientes. (CUNHA e OLIVEIRA, 2009, p. 10).

Para Braune (2007, p.14) Gastronomia é uma arte ou ciência que exige conhecimento e dedicação, de quem a executa, e também de quem a consome, tornando a gastronomia parte de um ritual presente no dia a dia de todos os povos de várias formas e apresentações. Os espaços de alimentação representam estruturas com significados sociais mais amplos que a nutrição em si, que associam elementos como a comida, o serviço, a ambientação e até mesmo a modo de fazer, sendo as motivações que levam o indivíduo a alimentar-se fora de seu ambiente doméstico. Isso vai além das características analisadas normalmente pela administração dos restaurantes, mas retratam a experiência de se alimentar fora do local habitual. A gastronomia como produto turístico é um importante motivador e mesmo quando não é o motivo e/ou elemento principal, sempre estará inserida no contexto e terá o seu papel de destaque num evento turístico, como uma viagem, passeio, feira ou reuniões.

3.1 A gastronomia regional como produto turístico

A cozinha regional está sendo reconhecido cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível das regiões, já que os hábitos alimentares nos acompanham da infância para a vida toda. A comida típica se traduz como a arte de se identificar física e culturalmente com o alimento, relacionando com a identidade e o modo de viver de um povo. O ambiente onde se consome a comida deve transmitir à particularidade local, considerando-se principalmente o momento atual, quando se vive a “gourmetização” dos alimentos. Assim, preservar o tradicional, simples e habitual, se tornou uma questão de luta pela identidade.

Segundo Ruschmann (1995) produto turístico é composto de bens e serviços unidos por relações de interação e interdependência que o tornam extremamente complexo [...] uma das suas características mais marcantes é que se trata de um produto imaterial – intangível – cujo resíduo, após o uso, é uma experiência vivencial. O produto turístico não é apenas o que se refere ao material, mas a experiência que ele pode gerar para turista, o contato com a gastronomia local proporciona ao visitante uma identificação direta e fidedigna de re (conhecimento), proporcionando uma absorção autêntica da cultura local. O que se come, e o modo como se come dizem muito de uma cultura, sendo um terreno fértil para o desenvolvimento de turismo de experiência.

A culinária mato-grossense, conforme afirma Loureiro (2006), apresenta pratos muito saborosos, sendo a comida e a bebida componentes imprescindíveis para o sucesso das festas, principalmente as Festas de Santo. Em tais momentos Melo (2018), relata que as famílias “pagam” promessas realizando as festas aos Santos de devoção, nos momentos sagrados cantam ladainhas ao som dos instrumentos musicais tradicionais: a viola de cocho, o ganzá e o mocho; e, nos momentos profanos, realizam os bailes regados a bebidas contemporâneas e outras tradicionais além das iguarias:

“... tais como os licores (leite, jatobá e outros), queijos e os doces de banana, leite e a queijadinha, além do tradicional furrundum (mamão verde, coco ralado e rapadura), assim como os doces em calda (caju, casca de laranja, queijadinha), os biscoitos de polvilho assados (*francisquito*, bolo de queijo, bolo de arroz), rapadura, linguiça e outros. (MELO, 2018, p. 139).

Loureiro (2006) ressalta que a forma de cozinhar do mato-grossense chama a atenção, pois se mantém uma tradição com os panelões de barro e de ferro sobre fogões a lenha, sendo manipulados com colheres-de-pau por mulheres experientes na arte de cozinhar.

No site Coisas de Mato Grosso (2018) consta que a Gastronomia Mato-grossense assim como toda culinária brasileira, tem suas raízes nas cozinhas indígenas, portuguesa e africana. A diferença está na incorporação de ingredientes, do cerrado, pantanal e Amazônia nativos da região. Nas combinações e modos de preparos originais que asseguram sabores, cheiros, aspectos únicos e marcantes, sedutores ao paladar, ao olfato e aos olhos.

Da mesma maneira no site, Sabores de Mato Grosso (2018) no sul de Mato

Grosso foi registrado que frutos como pequi – de sabor e aroma peculiar – dão cor e enriquecem pratos à base de arroz e frango, o maxixe, o cará, o quiabo, a mandioca, são encontrados no acompanhamento de vários pratos, a manga, o caju, o mamão a banana, são transformados em doces muito apreciados. Peixes frescos ou secos são a base da alimentação das comunidades ribeirinhas, em suas residências, peixarias ou restaurantes especializados em comida típica.

Já no norte de Mato Grosso, a culinária Mato-Grossense se mistura com a culinária dos imigrantes sulistas que ocuparam a região após 1940, a chamada Marcha para o Oeste (Marcha para o Oeste foi feita pelo governo de Getúlio Vargas para incentivar o progresso e a ocupação do Centro-Oeste). Assim, essas populações apresentam fortes influências regionais, utilizam-se do que tem próximo, os ingredientes Amazônicos; mas conservando na alimentação os costumes de suas regiões de procedências.

4 PATRIMÔNIO À MESA, O BOLO DE ARROZ CUIABANO.

Alimentos e bebidas perpetuam a cultura regional, portanto oportunizam ao turista incorporar em suas experiências ingredientes que representam a identidade da região. Atualmente está ganhando força às segmentações de mercado direcionadas a gastronomia, tendo a produção regional como produto principal. A comida faz parte do “bem receber” Cuiabano, e, há sempre o “Chá co Bolo”, ou o café da tarde, com bolo de arroz ou bolos e doces que se traduzem em mesas fartas.

Trata-se de 60 anos de história, portanto, o Bolo de Arroz da Dona Eulália e Família, já se tornou um produto reconhecido pelo Cuiabano como parte de sua cultura gastronômica. Com tal adesão, se apresenta ao visitante, a identidade do povo Mato-Grossense. Tendo sido reconhecido pela Lei 10.514 o modo de fazer do bolo de arroz, se torna um patrimônio imaterial de Mato Grosso, reconhecido como parte da cultura, enraizado na gastronomia regional, e nos hábitos alimentares do Mato-Grossense.

A Constituição Federal do Brasil (1988) reconhece a existência de bens culturais de natureza material³ e imaterial, sendo que no Artigo 216, consta o

³O patrimônio material protegido pelo IPHAN é composto por um conjunto de bens culturais classificados segundo sua natureza. [...] imóveis como as cidades históricas, sítios arqueológicos e paisagísticos e bens individuais; ou móveis, como coleções arqueológicas, acervos museológicos, docu-

conceito de patrimônio cultural como: “os 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”.

O Patrimônio Cultural Imaterial é definido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial realizada em Paris em 17 de outubro de 2003, como:

... As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto 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. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é 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 e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2003, p. 02)

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura, e, responde pela preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro. Dentre suas funções destaca-se o estabelecimento de formas de preservação: o registro, o inventário e o tombamento. O Inventário busca somente a preservação externa do patrimônio cultural, de imóveis ou conjunto arquitetônicos. O Tombamento busca preservar integralmente as características originais de uma edificação, externas e internas, de acordo com sua importância. O registro busca manter rituais, modos de fazer, lugares, e expressões, para que não percam suas características originais com o passar do tempo.

A Constituição Federal Brasileira, prevê no artigo 216:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os 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. § 1º O poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação. § 2º Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem. § 3º A lei estabelecerá incentivos para a produção e o

mentais, bibliográficos, arquivísticos, videográficos, fotográficos e cinematográficos.

conhecimento de bens e valores culturais. § 4º Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei. § 5º Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos. (CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. 1988, p.35)

Os patrimônios culturais de natureza imaterial são destaques no site oficial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, como: habilidades e conhecimentos de uma sociedade que se manifesta em saberes, práticas e modos de fazer; celebrações; formas de expressão, rituais, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares, como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas.

O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, institui o registro de bens imateriais, em um dos seguintes livros:

Livro de Registro dos Saberes: Este livro recebe registro de conhecimentos e modo de fazer. Saberes tradicionais, de técnicas, ofícios e matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade, relacionados a cultura e a identidade de um povo.

Livro de Registro das Celebrações: Reúne festas e rituais que fazem parte da vivência de um povo, marcando sua religiosidade, civilidade ou passagens de tempo, fazendo de uso de roupas, cantos e comidas com regras e práticas complexas.

Livro de Registro das Formas de Expressão: Este livro registra manifestações artísticas em geral, formas de comunicação e expressão de um grupo social ou região específicas manifestações, literárias, cênicas, plásticas, musicais, etc. Sendo importantes para cultura e memória.

Livro de Registro dos Lugares: Criado para registrar lugares com sentido diferenciado, apreciados pela população de forma diferenciada, usados tanto para eventos cotidianos, como eventos excepcionais, sendo eles ofícios ou não. Fazendo parte do sentido de memória, pertencimento e identidade, como mercados, feiras, santuários e praças.

No caso do Estado do Mato Grosso foram registrados na plataforma do IPHAN, quatro Bens Culturais Imateriais:

- Modo de Fazer Viola de Cocho: Livro de Registro dos Saberes, 14/01/2005.
- Roda de Capoeira: Livro de Registro das Formas de Expressão, 21/10/2008.
- Ofício dos Mestres de Capoeira: Livro de Registro dos Saberes, 21/10/2008.
- Ritual Yaokwa do Povo Indígena Enawene Nawe: Livro de Registro das Celebrações, 05/11/2010. (IPHAN, 2018, p.01)

Com esses registros o Iphan busca salvaguardar nossa identidade, faz-se o registro oficial de algumas referências do que foi aprendida das gerações passadas, dando um sentido de continuidade as características dos povos, culturas e tradições que nos permeiam, e fazem parte do cotidiano de grupo sociais, sendo recriados pela sociedade.

O reconhecimento do patrimônio cultural do Brasil serve para, de acordo com o Decreto 3.551/2000, em seu artigo 6º, assegurar ao bem registrado:

I – Documentação por todos os meios técnicos admitidos, cabendo ao IPHAN manter banco de dados com o material produzido durante a instrução do processo.

II – Ampla divulgação e promoção.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional sempre buscará respeitar o ponto de vista dos detentores e as características próprias dos bens Registrados para a elaboração e realização das ações de salvaguarda.

No período da pesquisa constatou-se que alguns alimentos, constam no IPHAN, em processo de registro, tais como os Doces pelotenses, do Rio Grande do Sul; o Tacacá na Região Norte, o Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul e, o ofício das quitandeiras de Minas Gerais (Quadro 1).

Bem como, que outros já são reconhecidos como Patrimônio Cultural do Brasil, e, portanto estão registrados como bens de natureza imaterial pelo IPHAN, tratam-se do queijo de Minas Gerais, do acarajé na Bahia e da Cajuína no Piauí e outros. (Quadro 2).

Quadro 1
Patrimônios Imateriais Gastronômicos em processo de registro

Bem Cultural Referenciado	Livro a ser registrado - Ano inicial do processo	Estado
Produção de Doces Tradicionais Pelotenses	Livro de Registro dos Saberes - 2009	Rio Grande do Sul
Ofício de Tacacazeira na Região Norte	Livro de Registro dos Saberes - 2010	Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia e Roraima
Modo de Saber Fazer do Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul	Livro de Registro dos Saberes - 2013	Rio Grande do Sul e Santa Catarina
Ofício das Quitandeiras de Minas Gerais	Livro de Registro dos Saberes - 2013	Minas Gerais

Fonte: IPHAN (2018). Adaptação da autora.

Quadro 2
Patrimônios Imateriais Gastronômicos Registrados no IPHAN

Bem Cultural Referenciado	Livro de Registro - Ano	Estado
O Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, elaborado a partir de leite cru, sendo que os fatores físico-naturais dessas regiões beneficiam o desenvolvimento das bactérias necessárias para a produção do alimento.	Livro de Registro dos Saberes, - 2008	Minas Gerais (Serra da Canastra, serra do Salitre, Alto Paranaíba, Araxá, serras do sul de Minas, Campo das Vertentes e outras...)
Ofício das Baianas de Acarajé (gastronomia e modo de fazer) -de origem africana, advindas da colonização, é um bolinho de feijão, cebola e sal que são fritos no azeite-de-dendê.	Livro de Registro dos Saberes - 2005	Bahia (Salvador e outras cidades do país).
Produção Tradicional e Práticas Socioculturais, associadas à Cajuína no Piauí (modo de fazer e as práticas socioculturais). Seu consumo é apreciado e repleto de rituais de hospitalidade das famílias da localidade. Ressalta-se na bebida a doçura, cor, leveza e cristalinidade, características derivadas do caju e quanto as técnicas de cada produtor.	Livro de Registro dos Saberes - 2014	Piauí

Fonte: IPHAN (2018). Adaptação da autora.

O tradicional bolo de arroz cuiabano foi declarado como prato típico do Estado de Mato Grosso, por meio da Lei Nº 10.514, publicada no Diário Oficial do Estado no dia 19 de janeiro de 2017. “O bolo de arroz tornou-se um item quase obrigatório na mesa da manhã e chá da tarde dos Cuiabanos”.

Figura 1. Lei Nº 10.514, de 18 de Janeiro de 2017 - Declara o “Bolo de Arroz Cuiabano” como prato típico do Estado de Mato Grosso e dá outras providências.



Fonte: ALMT. Disponível em: <https://www.al.mt.gov.br/storage/webdisco/leis/lei-10514-2017.pdf>> Acesso em 16 out. 2018.

Esse reconhecimento do bolo de arroz como prato típico, aumenta a proteção e reconhecimento desse alimento como símbolo gastronômico e regional, preservando a identidade e estabelecendo relação com a comunidade local e também com os turistas e excursionistas que se deslocam até a região e aproveitam para apreciar o prato típico.

Segundo Mintz (2001), na atividade turística essa distinção e especificidades entre uma região e outra são matérias-primas, que devem ser incentivadas e divulgadas como diferenciação de um destino turístico, elevando a sua valorização.

As adaptações e acréscimos na culinária são naturais e não retiram a tipicidade dos pratos, no caso do bolo de arroz em Cuiabá e Várzea Grande, os ingredientes tem sido os mesmos, porém o que pode caracterizar a tipicidade é

também a forma de preparar o alimento. Mesmo que regiões como Rio de Janeiro e Goiás tenham bolos de arroz, poucos como os da nossa região se tornam naturais e comuns aos moradores (CARVALHO, 2017).

A gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo cultural. Com o prato posto a mesa, seu *modo de fazer* e o significado para cada sociedade, constituem os aspectos que não vemos a princípio, mas que dá a comida um caráter diferenciado.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

a. Estudo de caso: Bolo de Arroz Dona Eulália

O bolo de arroz, prato típico de Cuiabá, e, está na família da senhora Eulália da Silva Soares, a proprietária do empreendimento intitulado Eulália e família, mas conhecido como Bolo de Arroz Dona Eulália existe há mais de seis décadas, sendo esta reconhecida por fazer um dos melhores bolos de arroz da região. A história começou quando dona Eulália pediu ao marido Sr. Eurico Soares um forno à lenha de presente, para poder fazer “comidas por fora”, com o intuito de aumentar a renda da família.

Dona Eulália começou a se interessar pelos bolinhos em 1956, após ver uma tia preparando a receita, porém apenas dois anos depois começou a testar as receitas. O negócio deu tão certo que logo a proprietária possuía seis meninos que vendiam a iguaria de porta em porta nas escolas, assim, posteriormente foi convidada a participar da Festa de São Benedito, engatando a empresa.

Mazzola (2017) registrou que Dona Eulália já é octogenária e conta com uma numerosa família, constituída de oito filhos, vinte e um netos e vinte e quatro bisnetos. Assim, em seu negócio recebe ajuda dos filhos e netos.

O comércio de bolo de arroz foi inaugurado em 1958. Atualmente, Dona Eulália abre as portas do estabelecimento às 5h30 da manhã, que funciona às terças, quintas, sábados e domingos, a Rua Professor João Félix, 470, no bairro Lixeira. O espaço físico (Figura 1) tem capacidade para 100 (cem) lugares, e, o dia de maior movimento é domingo, quando ela chega a comercializar 2 mil bolinhos.

Figura 1. Salão de Atendimento. A proprietária, Sra. Eulália da Silva Soares em primeiro plano.



Fotografia: Fernanda Almeida. Cuiabá, 11 out. 2018.

No salão que possui mesas de plástico, o que mais chama a atenção dos clientes são os quatro fornos a lenha (Figuras 2 e 3) que assam os bolos de arroz, além de outros quitutes apreciados na região: o bolo de queijo e a chipa, que são vendidos a R\$ 3,00 a unidade (Figura 4). Para acompanhar é servido café, chocolate quente e chá.

Figura 2: bebidas: café, chocolate quente e chá.



Fotografia: Fernanda Almeida. Cuiabá. 17 abr. de 2018.

Figura 3: Bolo de queijo no forno.



Fotografia: Fernanda Almeida. Cuiabá. 17 abr. de 2018.

Figura 4: Bolo de arroz da Dona Eulália



Fotografia: Eulália e Família. Cuiabá. 16 dez de 2018

Figura 5: Dona Eulália



Fotografia: Fernanda Almeida. Cuiabá. 11 out. de 2018

Dona Eulália possui um ritual que começa às 3 horas da manhã, o segredo do bolinho está nos detalhes, conforme a matriarca. A primeira fornada sai às 5:30 horas da manhã e ao longo do dia outras fornadas são preparadas (Figura 5). O arroz cru é colocado de molho com antecedência e socado no pilão; manualmente ralada a mandioca é um ingrediente importante, além de ingredientes especiais como a dedicação e o amor pelo que faz. A receita foi eleita como melhor quitute da cidade pelo Júri de Veja comer & beber em Cuiabá.

A receita do bolo de arroz segundo a Dona Eulália tem como ingredientes:

- ✓ 2 kg de arroz agulhinha,
- ✓ 400g de mandioca ralada,
- ✓ 550 g de açúcar,
- ✓ 1 xícara (chá) de manteiga derretida,
- ✓ 1 pacote de coco seco ralado (100g),
- ✓ 1 colher de fermento,
- ✓ 1 pitada de sal, canela e erva-doce a gosto,
- ✓ 1 litro de leite (ou água, se preferir)

- ✓ Manteiga ou óleo para untar.

Para preparar, o arroz deve ficar de molho de um dia para o outro, deve-se lavar bem, escorrer e socar no pilão; posteriormente peneirar até virar uma farinha e reservar. Ralar a mandioca e assim fazer um mingau com leite já quente em fogo médio. Mexer bem, sem parar. Acrescentar o açúcar, misturar e desligar o fogo. Colocar a farinha de arroz, mexer e deixar a massa descansar de um dia para o outro para que seja possível fermentar. Adicionar os outros ingredientes, misturar tudo e assar em fôrma de bolo ou formas de empanadas untadas com manteiga ou óleo. O ponto do bolinho fica a critério da pessoa, quanto mais tempo mais dourado o bolinho ficará.

Para Mazzola (2017) outros estabelecimentos são famosos também por comercializar o bolo de arroz como é o caso do empreendimento de Lia Lara Toledo, o Bolo de Arroz e Cia, sendo o bolo de arroz assado, combinado com arroz e mandioca na sua base e com sabor levemente adocicado.

Já as receitas do casal Mônica e Laucídio Gomes, da Padaria Panfrigo, já somam 36 anos, onde o principal quitute é o bolo de arroz, comercializado por R\$ 2,00, o estabelecimento fica na Rua Villa Maria, 13, no bairro Baú. Produzindo outros alimentos tais como pastel, pão francês, além de alimentos congelados.

Registra-se portanto, que além do Bolo de Arroz da Dona Eulália, há outros estabelecimentos na capital mato-grossense que produzem e comercializam o quitute; bem como nas cidades da baixada cuiabana, como Cáceres, Poconé, Nossa Senhora do Livramento e outras que tradicionalmente também consomem essa iguaria, reforçando a importância do incentivo desse prato típico para o Estado.

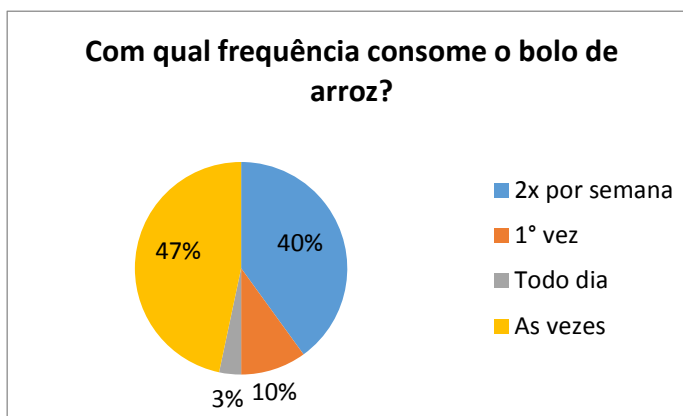
4.2 Com a palavra os consumidores do bolo de arroz da Dona Eulália

4.2.1 O Perfil dos Consumidores

Na coleta de dados realizada no Bolo de Arroz da Dona Eulália, foram entrevistados frequentadores do estabelecimento com objetivo de avaliar a aceitação e frequência de consumo do bolo de arroz (Figura 6), sendo que 47% dos entrevistados responderam que consumiam o produto somente as vezes variando 1 vez por semana ou a cada 15 dias; ainda 40% apontaram que tinham uma refeição

composta pelo produto de pelo menos 2 vezes na semana, outros 10% haviam comido pela primeira vez, ficando assim, 3% que comem bolo de arroz todos os dias.

Figura 6: Frequência de consumo do bolo de arroz

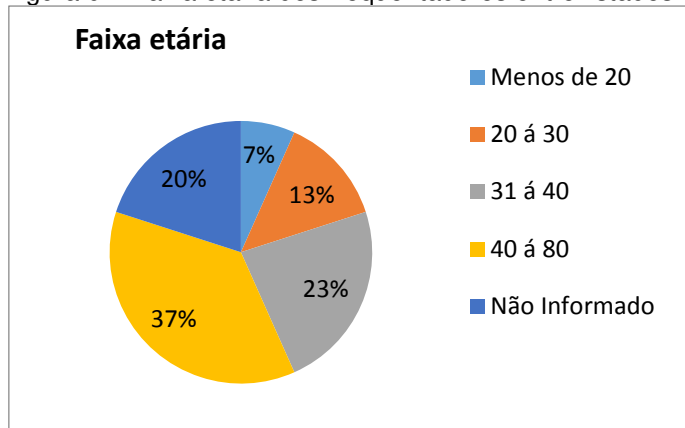


Fonte: Autora (2018)

Esse resultado permitiu averiguar que o produto tem uma boa aceitação na sociedade, visto que pelo menos 43% das pessoas entrevistadas consomem o produto mais frequentemente.

A faixa etária de tais indivíduos, em sua maioria, 37% tem de 40 a 80 anos; seguido de outros, 23% com idade entre 31 e 40 anos. Os demais 7% deles tinham menos que 20 anos de idade; 13% entre 20 a 30 anos e 20% não quiseram informar, (Figura 07). Constata-se, portanto, que o produto é consumido e apreciado por pessoas de todas as idades, em destaque as pessoas de mais idade.

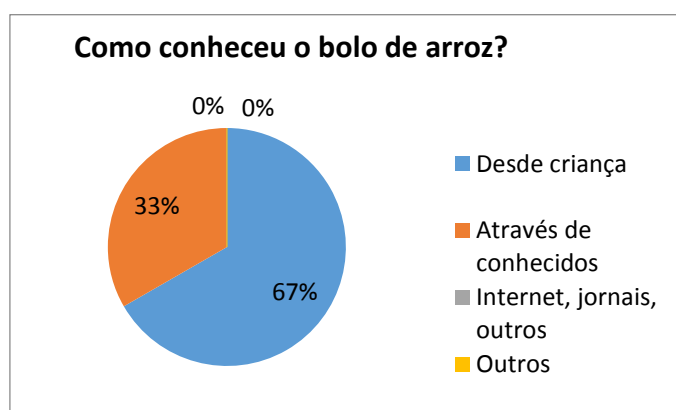
Figura 07: Faixa etária dos frequentadores entrevistados.



Fonte: Autora (2018)

Os entrevistados são frequentadores dos estabelecimentos investigados, 67% deles, conhecem o bolo de arroz desde criança (Figura 8), outros 33% tiveram contato com o produto através de conhecidos, sendo vizinhos ou amigos.

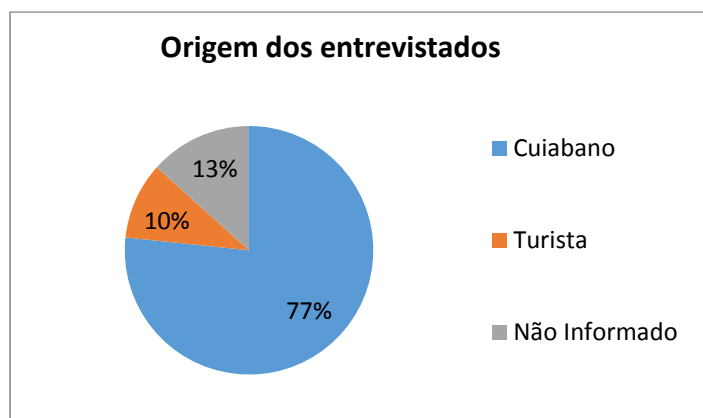
Figura 8: Forma de conhecimento do bolo de arroz



Fonte: Autora (2018)

A origem dos entrevistados demonstra que 10% são turistas; a maioria, 77% deles são cuiabanos (Figura 09), e 13% não foi informado a procedência.

Figura 09: Origem dos entrevistados

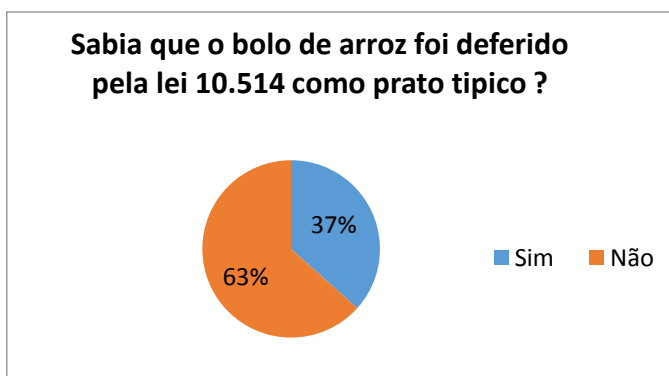


Fonte: Autora (2018)

4.2 2 Comida típica, tradição e Identidade cuiabana

Sobre a Lei 10.514 que torna o bolo de arroz reconhecido como um prato típico da cultura cuiabana constatou-se que 63% não tinham conhecimento da lei e nem que o produto era prato típico da região (Figura 10) e apenas 37% tinha conhecimento da existência da Lei.

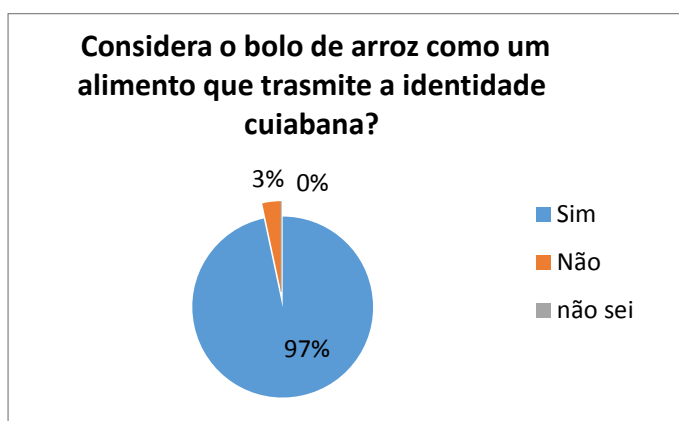
Figura 10: Conhecimento da Lei 10.514



Fonte: Autora (2018)

O bolo de arroz é um elemento da identidade e da cultura cuiabana visto que 97% dos entrevistados afirmaram que sim (Figura 11), sendo que apenas 3% avaliaram que o produto não representa a identidade cuiabana. A partir desses resultados, pode-se perceber que o produto é bem visto como prato típico da região.

Figura 11: Bolo de arroz como identidade cuiabana



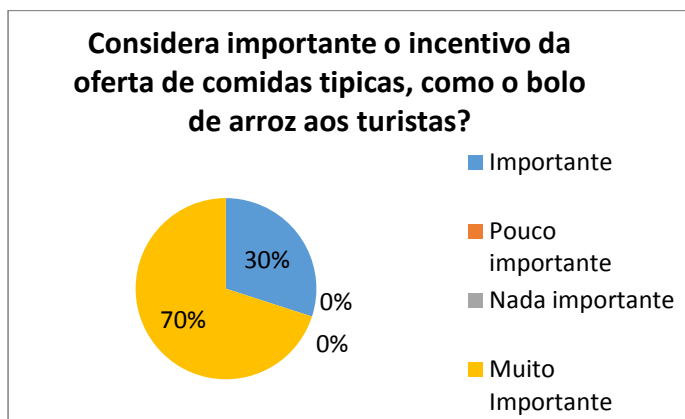
Fonte: Autora (2018)

4.2.3 Bolo de arroz, alimento de qualidade a ser ofertado ao turista

A importância do incentivo de oferta de comidas típicas, como o bolo de arroz aos turistas que visitam a cidade em todas as épocas do ano. Assim, 70%

consideram muito importante esse incentivo (Figura 12) e apenas 30% responderam que consideram apenas importante. Dessa forma, 100% dos entrevistados avaliaram que é importante esse incentivo à oferta de pratos típicos aos turistas.

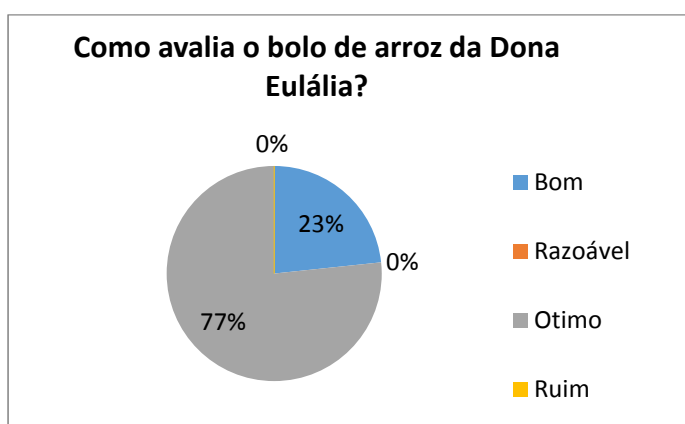
Figura 12: Importância do incentivo de comidas típicas aos turistas



Fonte: Autora (2018)

A qualidade do bolo de arroz do estabelecimento da Dona Eulália, demonstrou a ótima qualidade do produto, sendo que 77% dos entrevistados assim se posicionaram; (Figura 13) e, outros 23% classificaram como bom. A pesquisa permitiu analisar que o bolo de arroz da Dona Eulália teve 100% de aceitação entre os entrevistados, com qualidade de bom a ótima.

Figura 13: Avaliação bolo de arroz Dona Eulália



Fonte: Autora (2018)

Nota-se que o bolo de arroz é consumido com frequência de pelo menos duas vezes na semana, entre os entrevistados que constituem esta amostra de pesquisa. A maioria deles acredita que o bolo de arroz remete a identidade cuiabana e ao patrimônio histórico e cultural da região.

O produto conhecido desde a infância faz parte da alimentação cotidiana das

famílias da região, todavia a grande maioria ignora a existência do Decreto Lei que estabelece o bolo de arroz como prato típico da cultura cuiabana.

Concordam em incentivar a oferta do bolo de arroz ao turista, e que o produto comercializado no estabelecimento da Dona Eulália e família têm aceitação e qualidade para ser apreciado pelos cuiabanos e turistas que visitam a região.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Lei⁴ que reconhece o bolo de arroz um prato tradicional de Cuiabá e Mato Grosso é de relevância regional, mesmo porquê, se fundamenta no modo-de-fazer o bolo de arroz, o qual requer muitas horas de trabalho e descanso da massa para a fermentação natural; porque inclui produtos historicamente produzidos na baixada cuiabana. E ainda porque tradicionalmente é assado nos quintais, em fornos aquecidos com lenha/carvão.

O reconhecimento do bolo de arroz como prato típico, eleva-o a uma condição de proteção para que se perpetue seu modo-de-fazer; bem como, ao reconhecê-lo como símbolo gastronômico regional, incentiva-se a consolidação da identidade local; tais fatores se desdobram nas relações comunitárias e, dessas, com os turistas.

Em geral este produto que saiu dos quintais e cozinhas cuiabanas é também comercializado em padarias, feiras e outros estabelecimentos que trabalham na área da alimentação; portanto são estes fatos que estimularam seu reconhecimento como Bem Cultural presente na Identidade Local, visto que é bem aceito na gastronomia regional inclusive por turistas

Na pesquisa a respeito do bolo de arroz, o estabelecimento Bolo de Arroz Dona Eulália e Família, tornou-se objeto de um estudo de caso para esta pesquisadora, bem como, uma mostra de empresas familiares que espalhadas pelo país e pelo estado do Mato Grosso utilizam desta e outras receitas tradicionais para sobreviver e/ou aumentar a renda familiar e propiciar relativa qualidade de vida, em

⁴ Lei Nº 10.514 de 18 de janeiro de 2018 como prato típico do Estado de Mato Grosso. Trata-se de um projeto de autoria do deputado estadual Wancley Carvalho (Partido Verde), que foi apresentado em 2015, e após tramitação nas comissões da Assembleia Legislativa (ALMT), foi aprovado em plenário, durante sessão de quarta-feira 18 de janeiro de 2017.

meio a dedicação e anos de trabalho. A comida típica torna-se não somente lucrativa, mas uma maneira de unir a família.

A entrevista com as trinta pessoas que frequentam o Bolo de Arroz Dona Eulália e Família, por meio do questionário, foi importante para perceber que o bolo de arroz é apreciado e consumido em Cuiabá, nos municípios vizinhos e região, todavia a grande maioria não possuía conhecimento de que há um decreto que estabelece o bolo de arroz como prato típico da cultura cuiabana. Além disso, a pesquisa revelou a grande aceitação do bolo de arroz da Dona Eulália, visto que 77% avaliaram o produto como ótimo e 23% como boa a receita familiar. Outra questão importante abordada no questionário diz respeito da percepção da necessidade de incentivo de pratos típicos como o bolo de arroz aos turistas, correspondendo a 70% das respostas como muito importante esse incentivo e 30% das respostas como importante.

Em resumo, o Bolo de Arroz Dona Eulália, corrobora para a expansão desse alimento tradicional e Dona Eulália e sua família recebem os clientes servindo o quebra-torto⁵. Em seus cotidianos fornecem contribuições para a disseminação da culinária regional cuiabana, oferecendo o bolo de arroz acompanhado de chá, café e/ou chocolate quente; bem como, outros quitutes tradicionais bastante apreciados, tais como o bolo de queijo e a chipa.

E ainda, o Bolo de Arroz Dona Eulália e Família é um quintal cuiabano, assim como tantos outros que são conservados tradicionalmente por famílias na região. Considerando-se que tradicionalmente o povo mato-grossense se une tanto para comer quanto para cozinhar então, o espaço de cozinhar é um ponto de encontro das famílias e amigos.

O modo-de-fazer os alimentos está amplamente ligado com o modo de viver da comunidade, se tornando um atrativo de grande interesse. Neste caso, é preciso encontrar o ponto de equilíbrio para que o contato entre os turistas e os membros da comunidade se realize com respeito e interesse mútuo. O turismo pode se utilizar da interação entre comunidade e o turista para formar o seu produto. A gastronomia como propagadora de cultura, faz com que se torne um componente do conjunto do patrimônio cultural; desta forma é considerada importante para o turismo e possibilita inúmeras oportunidades para todos aqueles que souberem explorar direta ou

⁵ O quebra torto é como o Cuiabano se refere ao desjejum como primeira refeição é servido geralmente bem cedo entre 05h00min e 07h00min da manhã

indiretamente, esse nicho de mercado.

Conclui-se o artigo, não a pesquisa, visto que o tema apresenta outras possibilidades de reflexão para integrá-lo a gestão do Turismo Local. Inclusive se faz necessário mais incentivo, tanto da parte do governo quanto da população, para que pratos típicos como o bolo de arroz ganhem maior visibilidade se estiverem enraizados na cultura do Mato Grosso. Em outras palavras é fundamental o desenvolvimento de mais estudos aplicados as comidas típicas das regiões e a aceitação dos turistas e da comunidade local, fazendo com que a cultura e a economia se beneficiem dos Bens Culturais existentes no Estado, estabelecendo roteiros gastronômicos nas comunidades tradicionais como a comunidade da Bocaina em Santo Antônio do Leverger, onde também se serve o tradicional bolo de arroz, assado em forno a lenha, com arroz socado no pilão, fazendo a integração da comunidade regional, com o visitante, apresentando as comidas tradicionais como parte da identidade cultural e gastronômica regional.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRAUNE, R. e FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, Primeiro Passos, 1 edição, 2007.

BRASIL - Constituição Federal (1988). **Seção II, Artigo 216**, caput, incisos, parágrafos.

CARVALHO, S.C.G. **Historiador Sebastião Carlos: bolo-de-arroz e moijica como patrimônio imaterial do povo mato-grossense**. 2017. Disponível em <<https://paginadoenock.com.br/historiador-sebastiao-carlos-bolo-de-arroz-e-mojica-como-patrimonio-como-um-patrimonio-imaterial-do-povo-mato-grossense/>>. Acesso em 25 de jul. 2018

COISAS DE MATO GROSSO. **Culinária Tradicional**. Disponível em <<http://www.coisasdematogrosso.com.br/mato-grosso/culinaria/>>. Acesso em 24 de jul. 2018.

CUNHA, Kênia Braz, OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A Gastronomia enquanto atrativo turístico –cultural**. Artigo realizado como trabalho de conclusão ao curso de Pós Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo da Universidade Estadual de Goiás em Dezembro de 2009.

DENCKER, Ada Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. 8ª ed. São Paulo: Futura, 2004.

DIÁRIO OFICIAL. Lei Nº 10.514 de 18 de Janeiro de 2018. **Bolo de Arroz Cuiabano como prato típico do Estado do Mato Grosso**.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Região Centro-Oeste – Bens Registrados nos Estados**. Brasília: IPHAN, 2000. Disponível em:

<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1614/>>. Acesso em 02 jul. 2018.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. **Tombamento**. Disponível em <<http://www.iphan.gov.br/iphan/tomb.htm>>. Acesso em 23 de jul. 2018.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas**. 2008. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf>. Acesso em 24 de jul. 2018.

LOUREIRO, Roberto. **Cultura mato-grossense: Festas de Santo e outras tradições**. Cuiabá: Entrelinhas, 2006.

MARUJO, Noémi. **O estudo de caso na pesquisa em turismo**: uma abordagem metodológica. Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN), Mossoró/RN, vol.5 n.1, jan/jun. 2016

MAZZOLA, M. **Dona Eulália faz o melhor bolinho de arroz de Cuiabá**. 2017. Disponível em <<https://veja.abril.com.br/brasil/dona-Eulalia-faz-o-melhor-bolinho-de-arroz-de-cuiaba/>>. Acesso em 26 de jul. 2018.

MELO, Natália Rossetto da Silva. **Turismo de base comunitária**: uma proposta para a comunidade pantaneira de Mimoso – Santo Antônio de Leverger /MT. Cuiabá, MT: GEO-UFMT, 2018. (Dissertação de Mestrado). Disponível em: <<http://www.geografiaufmt.com.br/index.php/biblioteca-dissertacoes/send/30-dissertacoes/294-turismo-de-base-comunitaria-uma-proposta-para-a-comunidade-pantaneira-de-mimoso-santo-antonio-de-leverger-mt>>. Acesso em: 02 jul. 2018.

MINTZ, Sidney W.. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. *Rev. bras. Ci. Soc.* [online]. 2001, vol.16, n.47, pp.31-42. ISSN 0102-6909. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>.

Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). **Convenção de 2003 para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Disponível em <https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention-Basic_texts_version_2012-PT.pdf>. Acesso em 02 de jul. 2018.

Organização Mundial do Turismo. **Introdução ao Turismo**. Madrid: OMT, 1998

Ruschmann, Doria van de Meene. **Marketing turístico: um enfoque promocional**. 2ªed. Campinas, SP – Papirus, 1995.

SABORES DE MATO GROSSO. **Bolo de Arroz**. Disponível em <<http://www.saboresdematogrosso.com.br/bolo-de-arroz/>>. Acesso em 23 de jul. 2018.

SCHLUTER, Regina. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo. Aleph. 2003.

Apêndice 1

Questionário



Nome:

Idade:

Localidade: Bairro ou cidade	
Com qual frequência consome o bolo de arroz	<input type="checkbox"/> 2x por semana <input type="checkbox"/> todo dia <input type="checkbox"/> 4x por semana Outros_____
Considera o Bolo de arroz como um alimento que transmite a identidade Cuiabana?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não Por que: Por que:
Como conheceu o bolo de arroz	<input type="checkbox"/> desde criança <input type="checkbox"/> através de conhecidos <input type="checkbox"/> internet, jornais, outros <input type="checkbox"/> Outros
Sabia que o bolo de arroz foi deferido pela lei 10.514 como Prato típico de Mato Grosso	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Como avalia o bolo de arroz da Dona Eulália	<input type="checkbox"/> Bom <input type="checkbox"/> razoável <input type="checkbox"/> Ótimo <input type="checkbox"/> Ruim
Considera importante o incentivo da oferta de comidas típicas como o bolo de arroz, aos turistas.	<input type="checkbox"/> Importante <input type="checkbox"/> pouco importante <input type="checkbox"/> nada importante <input type="checkbox"/> Muito importante