



A bolachinha de goma e a cachaça Pisa Macio: identitários e invisibilizados em São Cristóvão-SE

Rafael Rodrigo Ferreira de Lima | rafaelarielrodrigo@gmail.com¹

Trabalho de Pesquisa
DT 4 - Inovação Tecnológica, Processos Produtivos e Futuro das Tecnologias

Resumo:

A gastronomia pode ser o meio do exercício da cidadania e da (re)afirmação identitária de uma comunidade ou o meio de dominação e invisibilização do povo e da cultura local. Por esse motivo, o objetivo deste trabalho é evidenciar os produtos gastronômicos sergipanos, bolachinha de goma e a cachaça Pisa Macio, como elementos socioculturais locais que sofrem invisibilização social e mercadológica. A metodologia aplicada compreendeu a coleta de dados em bases de dados e a pesquisa de campo. Os resultados indicam para uma dessincronia na publicidade local entre os produtos analisados e na incapacidade estrutural de torná-los economicamente viáveis e atrativos para o público consumidor. Concluiu-se que, embora sejam importantes para a localidade, esses produtos sofrem com o desenvolvimento tecnológico da Indústria de alimentos e com a incisiva invisibilização que lhes é imposta.

Palavras-chave: Gastronomia Cidadã; Tecnologia; Produtos Gastronômicos; Cultura; Identidade.

Introdução

A identidade sociocultural do animal humano pode ser expressa por meio dos seus costumes e da sua gastronomia. Entretanto, o processo de globalização pode alterar significativamente tais meios de expressão e retirar do indivíduo e da comunidade suas características fundamentais ao incorporar, como obrigatórios, elementos de outras culturas.

Apesar do foco na sustentabilidade (Barbon et al., 2026), a globalização pode prejudicar o desenvolvimento e a popularização de produtos gastronômicos locais e impedir, por consequência, o desenvolvimento social e econômico local. Assim, ao mesmo tempo em que as tecnologias digitais podem ajudar no processo de inovação e fortalecimento da sustentabilidade de produtos gastronômicos (Barbon et al., 2026;

¹ Estudante do curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Florianópolis-Continente.

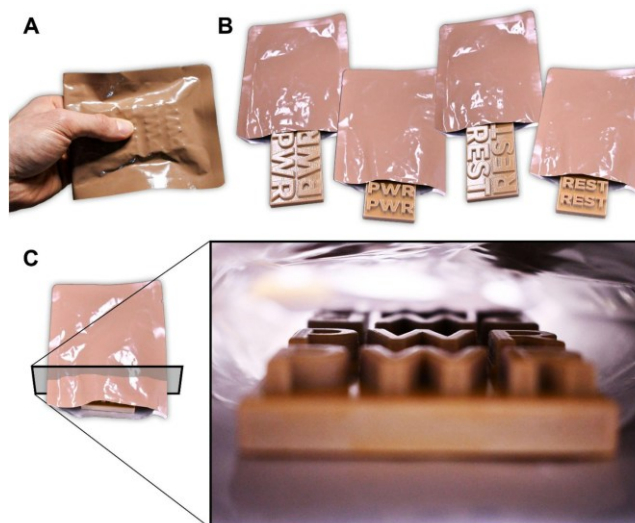
Cacciolatti et al., 2026), a leitura e a aplicação da tecnologia sem criticidade adequada pode levar a uma despersonalização da cultura e dos hábitos das comunidades, tornando a humanidade homogênea e sem riqueza social e cultural.

Com base nessa realidade, este trabalho objetiva evidenciar os produtos gastronômicos sergipanos, bolachinha de goma e a cachaça Pisa Macio, como elementos socioculturais locais que sofrem invisibilização social e mercadológica, apesar do fomento publicitário local diferenciado entre eles.

Fundamentação teórica

O avanço da tecnologia tem alcançado os alimentos em múltiplas formas e seu impacto pode provocar não apenas a alteração na forma como os alimentos são percebidos como também tratados e ingeridos. Blutinger, Wright e Okamoto (2026) investigaram a percepção e a preferência de alimentos impressos em três dimensões a partir de design pré-estabelecidos, Figura 1, e destinados à alimentação de militares estadunidenses e verificaram que a popularização da tecnologia, a utilização de nomes adequados e direcionados ao público-alvo e a percepção de agregação de valor e de aderência à cultura e à comunidade dos comensais são fatores relevantes para o sucesso do alimento produzido de forma diferente.

Figura 1 – Alimentos impressos



Fonte: Blutinger, Wright e Okamoto (2026, p.9).

A ampla gama de tecnologias em que os alimentos são tratados sob múltiplas formas de cultivo, processamento e apresentação (Asif et al., 2026; Barbon et al., 2026; Cacciolatti et al., 2026; Obayomi et al., 2026) representa, em certa medida, uma evolução na forma como os animais humanos poderão ser alimentados em um futuro médio, ou distante. Entretanto, conforme lembrado por Johnson e Schreer (2026), fatores culturais, sociais, regionais e familiares são decisivos para a aceitação do alimento e/ou da dieta adotada e aduzem que “qualquer esforço para mudar as práticas alimentares para fins de saúde, ambientais ou outros deve considerar a influência das identidades de grupo no comportamento alimentar” (Johnson; Schreer, 2026, p.13, tradução nossa).

Adicionalmente, Gibson, Mclellan e Brittain (2026, p.8, tradução nossa), complementam, sobre o processo de significação do alimento ao longo da vida e do contexto social, histórico e local, que “é essencial que ultrapassemos as diretrizes alimentares para reconhecer que as disposições em relação à comida e à alimentação são incorporadas e acumuladas ao longo da vida, e, portanto, não ajustáveis apenas pela provisão de informação”.

Esse esforço para a prevalência e para o contínuo reconhecimento do alimento como meio de (re)afirmação da identidade do animal humano, de forma individual ou coletiva, resvala, inevitavelmente na direção do exercício da cidadania por meio da alimentação, de forma que o animal humano, separado e em comunidade, seja

reconhecido, empoderado e atuante no processo de produção, transformação e consumo dos alimentos (Cifuentes, 2026).

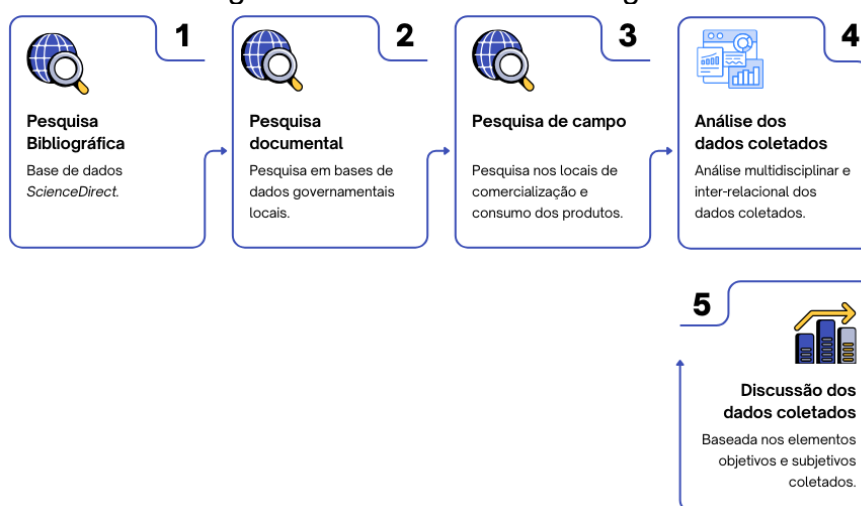
Nesse escopo, os avanços tecnológicos para a concepção, processamento, distribuição e consumo dos alimentos podem conflitar com as particularidades socioculturais do hábito alimentar das diferentes formas de relação entre o animal humano e o alimento, carecendo, por esse motivo, não apenas a evidenciação da pluralidade sociocultural alimentar como também a sua preservação e fomento para que se possa obter a segurança alimentar e nutricional e a preservação da cultura local.

Procedimentos metodológicos

A pesquisa aplicada desenvolvida é caracterizada como exploratória e qualitativa, baseada na observação direta e na coleta de dados em pesquisa de campo na área de estudo.

O percurso metodológico utilizado para o desenvolvimento da pesquisa, conforme a Figura 2, compreendeu a pesquisa bibliográfica e documental para o levantamento do escopo teórico e das bases legais do estado de Sergipe e do município de São Cristóvão quanto ao reconhecimento dos produtos como patrimônios culturais, a coleta de dados a partir da pesquisa de campo e sua posterior análise.

Figura 2 – Percurso metodológico



Fonte: autores (2026).

Resultados e discussões

Dois produtos característicos do município de São Cristóvão podem ser definidos como invisibilizados pela Indústria dos alimentos e pela mídia e, portanto, pelo público consumidor: a bolachinha de Goma e a cachaça Pisa Macio.

A bolachinha de goma é considerada como Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Sergipe, Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011, como pode ser observado na Figura 3.

Figura 3 – Ato de reconhecimento patrimonial da bolachinha de goma

DECRETA:

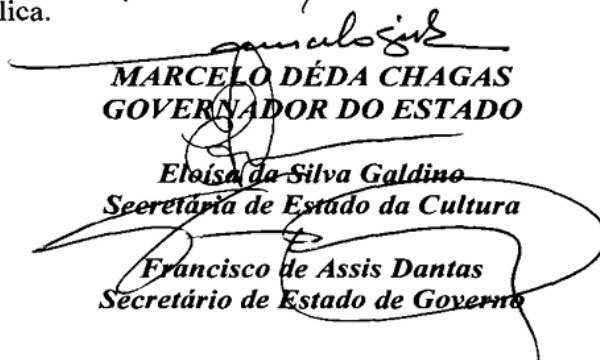
Art. 1º Ficam reconhecidos como manifestações do Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta do reino, o pé-de-moleque de massa puba, o beiju de tapioca, o amendoim verde cozido, o beiju macasado e o beiju saroio.

Art. 2º A Secretaria de Estado da Cultura – SEC, e o Conselho Estadual de Cultura, no cumprimento do reconhecimento estabelecido no art. 1º deste Decreto, observarão a legislação federal em vigor e as normas do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, no que couber.

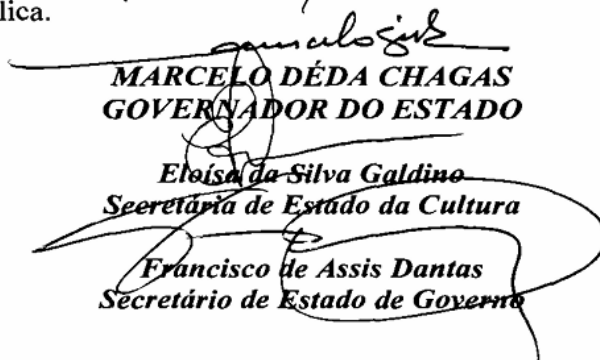
Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Revogam-se as disposições em contrário.

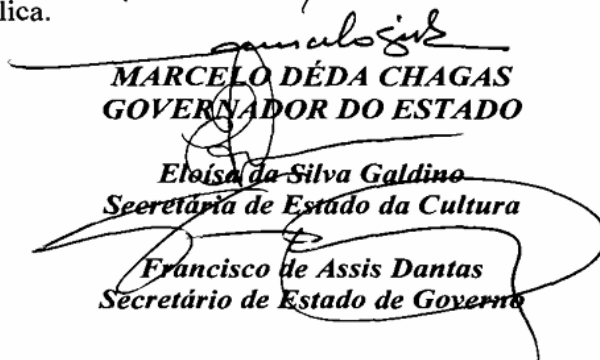
Aracaju, 24 de março de 2011, 190º da Independência e 123º da República.



MARCELO DÉDA CHAGAS
GOVERNADOR DO ESTADO



Eloísa da Silva Galdino
Secretária de Estado da Cultura



Francisco de Assis Dantas
Secretário de Estado de Governo

Fonte: Governo de Sergipe (2011).

Entretanto, esse produto não possui o adequado reconhecimento político e social capaz de torná-lo um produto essencialmente sancristovense, ou sergipano, ainda que

similares possam ser encontrados em outras unidades da federação, com composição e processamento próprios. Para Lima (2026, p. 46),

O reconhecimento da bolachinha de goma como Patrimônio Imaterial de Sergipe não garantiu a profissionalização da produção e da comercialização desse produto. Verificou-se, em diversos pontos de comercialização no bairro Rosa Elze, em São Cristóvão-SE, que a fabricação desse produto em outros municípios sergipanos abastece o mercado local e mantém o produto em uma situação comercial desfavorável ao não promover uma marca e uma embalagem adequada, com informações pertinentes, ao consumidor final.

Tem-se, portanto, para esse autor, que esse é produto que apresenta potencial de transformação social da localidade por meio da melhoria da sua comercialização, mas que ainda apresenta resistência latente que a impede de ser um produto economicamente viável e amplamente popularizado.

A cachaça Pisa Macio, por sua vez, é também considerada um Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe, conforme limitadas fontes jornalísticas locais, que apresenta outro tipo de visibilidade, como pode ser observado nas Figuras 4-7,

Figura 4 – Divulgação da cachaça Pisa Macio



Fonte: Reprodução redes sociais/ @visitsaocristovao (2025/2024).

Figura 5 – Divulgação da cachaça Pisa Macio



Fonte: Reprodução redes sociais/ @visitsaocristovao (2025).

Figura 6 – Divulgação da cachaça Pisa Macio



Fonte: Reprodução redes sociais/ @visitsaocristovao (2023).

Apesar de sua maior visibilidade, em comparação com a bolachinha de goma, a cachaça Pisa Macio também possui limitações estruturais que a impede de romper as fronteiras locais. Juntos, e não se limitando a eles, esses dois produtos acabam por caracterizar o município de São Cristóvão e que encontra nas novas tecnologias da Indústria de alimentos e na invisibilização os seus maiores concorrentes.

Considerações finais

O município de São Cristóvão-SE possui um evidente calendário de atrações e festividades que buscam destacá-lo quanto ao seu potencial histórico e turístico. Apesar disso, a gastronomia local, que poderia ser um fator de crescimento social e econômico, apresenta-se deficiente quanto à valorização dos produtos locais.

Nesse contexto, a bolachinha de goma e a cachaça Pisa Macio apresentam-se de forma conflitantes. Enquanto uma é explicitamente invisibilizada enquanto elemento cultural, a outra é destacada e associada a festividades locais. Ainda assim, ambos os produtos não conseguem expressividade suficiente para romper as fronteiras locais e tornarem-se produtos economicamente vantajosos, apesar de sua forte característica identitária e do seu reconhecimento como Patrimônio Imaterial. Soma-se a esse cenário, o desenvolvimento de tecnologias aplicáveis aos alimentos que tornam os produtos industrializados mais baratos e mais atraentes para o público consumidor.

Referências

ASIF, Muhammad et al. Innovations in Food Extrusion Technologies: Applications, Advances, and Future Prospects-A Review. **Applied Food Research**, p. 101621, 2026.

CIFUENTES, Marta López. Unravelling inclusive food citizenship: insights from East-Central London. **Political Geography**, v. 127, p. 103518, 2026.

BARBON, Ana Paula Ayub da Costa et al. Process Analytical Technologies applied to Quality Control of Emerging Alternative Protein Food Products: Challenges and Future Trends. **Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis Open**, p. 100105, 2026.

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011**. Disponível em: <https://acervo.se.gov.br/easysearch/cachedownloader?collection=default&docId=a59eb63>



3f60ebf89ae6ac2f8343d7f8bf25e88de&fieldName=Arquivo&extension=pdf#q=Decreto%20n%C2%BA%2027.720%20de%2024%20de%20mar%C3%A7o%20de%202011. Acesso em: 19 set. 2025.

BLUTINGER, Jonathan; WRIGHT, Alan; OKAMOTO, Michael. "It takes the identity out of the food": Soldiers' Perceptions of 3D-Printed Food. **Future Foods**, p. 100906, 2026.

CACCIOLATTI, Luca et al. Digital communities of practice and the knowledge transformation cycle: Enabling sustainable food systems through AI and Metaverse technologies. **Technology in Society**, p. 103188, 2026.

GIBSON, Kate; MCLELLAN, Emma; BRITTAIN, Katie. Doing 'proper' food in later older age: gender and the significance of household meals. **Appetite**, p. 108349, 2026.

JOHNSON, Craig; SCHREER, George. Identity and Diet: Politics, Religion, Social Class and Vegetarian Diet. **Appetite**, p. 108519, 2026.

LIMA, Rafael Rodrigo Ferreira de. **Marca coletiva e patrimonialização cultural imaterial da bolachinha de goma de São Cristóvão-SE**. In: FOLMER, Ivanio; Müller, Liziany; GERMANI, Alessandra Regina Müller; Adilson Tadeu, BASQUEROTE. *Diálogos Interdisciplinares*[livro eletrônico] : Saberes, Práticas e Perspectivas Contemporâneas. 1. ed. - Santa Maria, RS : Arco Editores, 2026.

OBAYOMI, Oluwatobi Victoria et al. Advanced encapsulation technologies for functional foods: Enhancing stability, bioavailability, and controlled release of nutraceuticals and bioactives. **Applied Food Research**, p. 101622, 2026.