

## FEIRA NACIONAL DO DOCE DE PELOTAS: ENTRELAÇOS ENTRE GASTRONOMIA E LAZER

**Sidney Daniel Batista<sup>1</sup>**

Universidade Federal de Pelotas  
Pelotas, RS, Brasil

**Susana Gastal<sup>2</sup>**

Universidade do Vale de Itajai  
Balneário Camboriú, SC, Brasil

**RESUMO:** O presente artigo<sup>3</sup> propõe discutir entrelaços entre gastronomia e lazer, considerando-os como práticas culturais que, especialmente na esfera pública, têm os eventos como espaços privilegiados de sua concretização como *lazer gastronômico*. No caso em estudo, investigam-se as práticas de *lazer gastronômico* na Feira Nacional do Doce [Fenadoce], evento que, desde 1986, celebra anualmente a doçaria da cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul. A Feira dá maior visibilidade à cultura doceira local - heranças de matrizes coloniais portuguesas, francesas, alemãs e italianas - em espaço que associa o fortalecimento de laços sociais e identitários ao lúdico, se compreendido o lazer como experiência rica em significados e interações sociais. A pesquisa relatada investigou a Fenadoce, considerando a opinião de participantes frequentadores na edição 2024. Os dados coletados indicam a pertinência do tratamento *lazer gastronômico*, a partir da concepção tanto do lazer como do culinário, como práticas culturais.

**Palavras-chave:** gastronomia, lazer gastronômico; Fenadoce; Pelotas-RS, Brasil.

## PELOTAS NATIONAL SWEET FAIR: INTERTWISTS BETWEEN GASTRONOMY AND LEISURE

**ABSTRACT:** This article proposes to discuss the interconnections between gastronomy and leisure, considering them as cultural practices that, especially in the public sphere, have events as privileged spaces for their concretization as gastronomic leisure. In the case under study, the gastronomic leisure practices at the National Sweet Fair [Fenadoce] are investigated, an event that began in 1986 and annually celebrates the sweets of the city of Pelotas, in Rio Grande do Sul. The Fair gives greater visibility to the local sweet culture - a legacy of Portuguese, French, German, and Italian colonial matrices - in a space that associates the strengthening of social and identity ties with playfulness, leisure understood as an experience rich in meanings and social interactions. The reported research investigated Fenadoce, considering the opinions of participants who attended the 2024 edition. The data collected indicate the relevance of treating gastronomic leisure, based on the conception of both leisure and cooking as cultural practices.

**Keywords:** gastronomy; leisure; gastronomic leisure; Fenadoce; Pelotas-RS, Brazil.

---

<sup>1</sup> Doutor em Estudos do Lazer pela UFMG. Tecnólogo em Formação Turismo Universidade Federal de Pelotas. Email: [sidneydaniel13@gmail.com](mailto:sidneydaniel13@gmail.com)

<sup>2</sup> Doutora, bolsista produtividade CNPq 1D. Docente da Universidade do Vale de Itajai. Email: [susanagastal@gmail.com](mailto:susanagastal@gmail.com)

<sup>3</sup> A pesquisa integra o Grupo de Pesquisa Mundo Móvel: Turismo, Hospitalidade, Cultura e Gastronomia em Mobilidades.

## FERIA NACIONAL DE DULCES DE PELOTAS: ENTRELAZAMIENTOS ENTRE GASTRONOMÍA Y OCIO

**RESUMEN:** Este artículo se propone discutir las interconexiones entre gastronomía y ocio, considerándolos como prácticas culturales que, especialmente en el ámbito público, tienen en los eventos espacios privilegiados para su realización como ocio gastronómico. En este estudio de caso, investigamos las prácticas de ocio gastronómico en la Feria Nacional de Dulces [Fenadoce], evento que celebra anualmente los dulces de la ciudad de Pelotas, en Rio Grande do Sul, desde 1986. La Feria da mayor visibilidad a la cultura dulce local - legado de matrices coloniales portuguesas, francesas, alemanas e italianas - en un espacio que asocia el fortalecimiento de lazos sociales e identitarios con lo lúdico, si el ocio se entiende como una experiencia rica em significados e interacciones sociales. La investigación reportada investigó Fenadoce, considerando la opinión de los participantes asistentes a la edición de 2024. Los datos recogidos indican la relevancia de tratar el ocio gastronómico, desde la concepción tanto del ocio como de la cocina, como prácticas culturales.

**Palabras clave:** gastronomía; ocio gastronómico; Fenadoce; Pelotas-RS, Brasil.

### INTRODUÇÃO

A produção doceira na cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul, está intimamente associada à história e à cultura locais. Presente em suas confeitarias e em produções artesanais domésticas, a doçaria produzida já mereceu, em 2011, certificação de Identificação Geográfica de Indicação de Procedência 'Doces de Pelotas', pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Seguiu-se a ela, em 2018, o registro das Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Turuçu)<sup>4</sup> como patrimônio imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). A cidade ainda recebeu oficialmente, em 2024, o título de Capital Nacional do Doce<sup>5</sup>, concedido pelo Governo Federal através do Ministério do Turismo, embora esta denominação já fosse informalmente utilizada, incentivando e ampliando a apropriação pelo turismo da marca 'Doces de Pelotas'. Em relação ao incremento do turismo associado à marca, a Festa Nacional do Doce [Fenadoce], evento realizado anualmente na cidade desde 1986, tem desempenhado importante papel.

A doçaria pelotense organizou-se a partir de situações específicas. Primeiro, aquelas decorrentes da forte presença econômica da fabricação do Charque<sup>6</sup> ente 1780-1930, por

<sup>4</sup> Ver <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>

<sup>5</sup> Ver: [https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/pelotas-rs-e-oficialmente-a-capital-nacional-do-doce-titulo-deve-contribuir-para-impulsionar-o-turismo-local#:~:text=Pelotas%20\(RS\)%20se%20tornou%20oficialmente,o%20desenvolvimento%20do%20turismo%20local](https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/pelotas-rs-e-oficialmente-a-capital-nacional-do-doce-titulo-deve-contribuir-para-impulsionar-o-turismo-local#:~:text=Pelotas%20(RS)%20se%20tornou%20oficialmente,o%20desenvolvimento%20do%20turismo%20local)

<sup>6</sup> "A carne-seca é feita em um processo mais industrial e fica um pouco mais salgada que as outras. Não dá para usá-la fresca, mas sim em cozidos e farofas depois de dessalgada. Dá até para saltar e comer com manteiga de garrafa. Já o charque é uma carne salgada, mas não tão industrial. Seu uso é parecido com o da carne-seca: você

produtores de ascendência portuguesa, cujas exportações do produto para o Nordeste brasileiro permitiram o escambo com o açúcar, lá produzido. Depois, a decadência da matriz econômica baseada no Charque levou à divisão das grandes propriedades charqueadoras em pequenos núcleos coloniais, atraindo, principalmente, imigrantes germânicos, franceses e italianos que legaram à região diferentes matrizes culturais - o preparo de doces entre elas -, que desempenharam importante papel no desenvolvimento local.

A Fenadoce foi criada em 1986, resultado de uma parceria entre o Poder Público Municipal e a Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas, além da colaboração de outras entidades públicas e privadas. Para 2025, os organizadores já anunciam a realização da 31ª edição do festival, para os meses de julho e agosto<sup>7</sup>. Acentua-se, portanto, os laços profundos que a tradição doceira e o festival mantém com a comunidade de Pelotas e municípios vizinhos, incluídos na certificação do IPHAN, nela tratados como 'Antiga Pelotas', envolvendo Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu.

Neste artigo, portanto, objetiva-se investigar a Fenadoce, analisando-a como espaço de *lazer gastronômico*, ouvidos os seus partícipes na edição de 2024. A partir dessa perspectiva, vislumbra-se aprofundar os estudos sobre a Festa que, dada a diversidade de elementos e significados que a cercam, está muito presente na literatura acadêmica sobre a doçaria pelotense<sup>8</sup>, mas não necessariamente discutindo-a enquanto manifestação lúdica e criativa. Trata-se de aporte que considera o fortalecimento de laços sociais, identitários e identificações, a promoção de representações socioculturais, a ativação de memórias e sendo, portanto, revelador da cultura e da sociedade. Com base nessas reflexões, questiona-se se as festividades e práticas realizadas na Fenadoce, além do implicado no cultural e no gastronômico, podem constituir-se em diálogo com formas e expressões de lazer.

Considera-se que de 'momentos festivos' emergem sentimentos, interesses materiais e simbólicos, entre os significados associados (Brandão, 2020). Assim sendo, a presente investigação organiza-se como estudo de caso de abordagem qualitativa, considerando-o nas suas possibilidades de maior aproximação ao objeto de estudo e ao problema colocados, a coleta de dados valorizando a observação e a entrevista como meio do contato direto com os sujeitos envolvidos na festa.

---

dessalga e usa em preparo de receitas. Já a carne de sol é feita por um processo artesanal e, apesar de ser salgada, ela não é tão desidratada como as outras e dá para comê-la grelhada, que o resultado é macio. Seu uso mais famoso é para fazer a paçoca, que é uma farofa pilada", resume Thiago Andrade, chef do Instituto Brasil a Gosto. Disponível em <https://brasilagosto.org/diferenca-carne-seca-carne-de-sol-charque/>

<sup>7</sup> Ver <https://fenadoce.com.br/>

<sup>8</sup> Ver Ferreira e Cerqueira (2012), Heiden, Ribeiro e Cerqueira (2020), Leal (2019), Rieth, Silva e Kosby (2015), entre outros.

As concepções teórico-conceituais que norteiam este trabalho partem de uma preocupação inicial por compreender o espaço vivido da Fenadoce, nas suas interlocuções com os estudos do Lazer. Foram buscadas, particularmente, contribuições de autores como Gomes (2011, 2012, 2014), Gomes *et al.* (2016), Gimenes (2010), Mello e Souza (2002), Rosa (2004), Magnani (2003), Gomes e Pereira (2000), Lôbo (2011), Alves (2008), Ferreira (2012), Campos (2006) e Bach (2009).

O cenário metodológico adotado foi o estudo de caso de caráter qualitativo exploratório, por caracterizar-se como o mais adequado para a presente pesquisa. Seguindo Dencker (1998, p. 127), o estudo de caso permite conhecer com maior profundidade os processos e relações sociais, podendo envolver, na coleta de dados, registros a partir da observação e de entrevista. Seguindo a mesma autora, no presente caso, a pesquisa de ênfase qualitativa exploratória, utilizou-se ainda de entrevista em profundidade e a análise de documentos. É relevante assinalar, nessa perspectiva, que pesquisas exploratórias “têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses” (Gil, 2017, p. 41). O autor ainda acrescenta, reforçando o já exposto, que, na maioria dos casos, “essas pesquisas envolvem: levantamentos bibliográficos; entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e análise de exemplos que estimulem a compreensão”.

A coleta de dados foi pautada por participação na 30ª edição da Fenadoce, entre os dias 18 de junho a 4 de agosto de 2024, quando foram aplicados 192 questionário<sup>9</sup>, com o público presente, buscando descrever seu perfil e suas percepções quanto a doçaria pelotense e quanto ao contexto do lazer. Além disso, foram conduzidas entrevistas semiestruturadas com três doceiros expositores, cujos resultados contribuíram significativamente para o alcance dos objetivos da investigação. Para garantir a efetividade do questionário, foi realizado um pré-teste com turistas que visitavam Pelotas, a fim de verificar sua validade e implementar ajustes necessários antes da aplicação definitiva.

## GASTRONOMIA, LAZER E TURISMO

Para discutir sobre lazer e práticas alimentares nos espaços urbanos, Gastal (2014, p. 203) traz Hannigan (1999), que cunhou os termos *shopertainment* e *eatertainment*, para abordar a cidade “como o local da festa, do saber, da cultura e da representação”, numa economia

---

<sup>9</sup> Destacamos e agradecemos a colaboração de discentes do Curso de Turismo da Universidade Federal de Pelotas, na aplicação da pesquisa.

movimentada pelo turismo, esportes, cultura e entretenimento, embalados ou não na formação de grandes eventos. Gastal ainda acrescenta que, para o mesmo teórico, “o *eatertainment* [o comer como entretenimento] acompanha um sistema urbano em que parte da população residente superou a escassez alimentar e agora pode se dar ao luxo de brincar com a comida” (2014, p. 203), em que as pessoas “não mais diferenciam diversão, arte e comida, pois todas passam a se dar, de maneira mais enfática que em outros tempos, como sinônimo de festa, extrapolando as relações da tradição, que as via como campos independentes” (p. 204).

Para esclarecer o tratamento do lazer e da gastronomia como práticas culturais, reporta-se a Costa Beber e Gastal (2018, p. ), para quem, nas “décadas finais do século XX, constata-se a ampliação conceitual no entendimento da Cultura, passando a ser reconhecido, como produto cultural, entre outros, a gastronomia”. Gastal, em entrevista a Pinto e Pinto-Coelho (2018, p. 485), esclarece ainda que “o conceito ‘cultura’ deixa de abranger apenas expressões que eram tidas como ‘maiores’, por exemplo, artes plásticas e arquitetura, para debruçar-se sobre manifestações cotidianas como a comida de rua, a música no metrô, o grafite. Urry (1999) inclui, inclusive, os esportes como expressão cultural” e pode acrescentar, por óbvio, as festas e o lazer como tais. Assim, esta pesquisa se abre para as práticas culturais, buscando entender como tal a doçaria pelotense e suas tradições expressas na Fenadoce, no seu universo histórico-social, ao “reconhecer a existência de novos modos de vida no contexto contemporâneo, que buscam problematizar o lazer em diferentes realidades e perspectivas” (Gomes *et al.*, 2016, p. 102).

Entre as problematizações possíveis, Alves (2008, p. 53) destaca que “o jogo, a festa, o rito, as atividades de lazer não são apenas distrações, divertimento e entretenimento, com vistas a se recuperar as forças físicas, ‘recarregar as baterias’ e/ou minimizar as mazelas sociais”. Para o autor, tais atividades respondem, desse modo, satisfatoriamente a um sistema capitalista, como é o caso do mundo ocidental contemporâneo, às exigências do trabalho, do mercado, do capital e da sociedade. Assim, o momento festivo se caracteriza pela pausa no cotidiano, ou seja, é um momento de renovação. Na mesma linha, Gastal (2014, p. 209) busca Hannigan para recolocar a questão da cidade, no que tange a associá-la ao consumo:

O autor ainda destaca que a cidade como espaço de consumo não seria uma realidade nova, mas que a renovação estaria na maneira como esse consumo se realiza, associado à festa e, ato contínuo, como lazer. Procura-se construir sinergias como extensões de marcas, tomando como base um produto original, sob a lógica de que atividades como o ir às compras, o comer e o desenvolver práticas educativas tenham como componente extra o virem embrulhadas como entretenimento, ou seja, associadas ao divertimento, ao lazer e ao otimismo. Note-se que tal tratamento reduz o lazer ao mero divertimento, distanciando-se do proposto por teóricos da área.

Entretanto, teóricos como Gomes e Elizalde (2012) veem o lazer para além do mero divertimento. Ao remeter a perspectivas que renovam concepções sobre o lazer, a teórica menciona a necessidade de aprofundar discussões sobre o campo, com o objetivo de repensar as clássicas posições defendida por autores como Sebastian de Grazia (1966), Joffre Dumazedier (1980a, 1980b, 1973, 1994), Pierre Laine (1970) e Erich Weber (1969), para [re]construir abordagens que levem em conta as práticas culturais. Tais autores viam o lazer como contraponto do trabalho, enquanto postulações como as de Gomes (2014), o concebem como necessidade humana e dimensão constituída na articulação da ludicidade, da cultura () e das percepções sociais espaço-temporais, todas no viés das práticas culturais.

Neste estudo, portanto, propõe-se o lazer como fenômeno polissêmico, rico e complexo. Seu diálogo com as práticas gastronômicas vem ganhando visibilidade, ao gerar debate nos círculos acadêmicos e em fóruns sociais. De acordo com Magnani (2003, p. 11), “as pesquisas referentes ao lazer eram, de modo geral, negligenciadas, pois se considerava que havia questões mais importantes a analisar, como o mundo do trabalho ou da política”. Na atualidade, a questão do tempo livre assumindo lugar privilegiado como tema de estudos, leva ao questionamento sobre o significado do lazer na sociedade contemporânea (Gomes e Melo, 2003, p. 23). Depois de anos sendo alvo de poucas – embora importantes – reflexões sistematizadas, nas últimas décadas observa o tema do tempo livre e do lazer ocupar espaço significativo nos meios de comunicação tradicionais e nas mídias digitais e, no mundo acadêmico, segundo Gomes (2014, p. 3) sendo problematizada “de modo mais sistemático desde o início do século XX, por autores de diferentes nacionalidades, principalmente euro-americanos, que formularam teorias e conceitos sobre o lazer”, com De Grazia (1966), Parker (1978), Lafargue (1970), e Dumazedier (1973; 1980a).

No Brasil, a produção científica sobre o lazer emerge de modo mais consistente a partir da década de 1970, quando passaram a efervescer eventos relacionados à área e iniciativas de publicações, destacando-se autores como Ethel Medeiros (1975; 1985), Lenea Gaelzer (1985) e Renato Requixa (1976), em muitos casos com discussões que em vários aspectos permanecem atuais. Apesar da atualização dos estudos, a definição de lazer oferecida por Dumazedier (1973, p. 34) mantém-se como referências no Brasil, quando o apresenta como conjunto de ocupações “às quais o indivíduo pode entregar-se de livre vontade seja para repousar, seja para divertir-se, recrear-se ou entreter e ou ainda para desenvolver sua formação desinteressada, sua participação social voluntária, ou sua livre capacidade criadora”. Segundo Gomes (2014, p. 5), “tal compreensão foi amplamente enfatizada por Dumazedier (1973), que considerava que o lazer foi gerado em decorrência do desenvolvimento tecnológico e, justamente por isso, é um



produto da sociedade moderna urbano-industrial”. Assim sendo, a concepção de lazer estaria posta na anteposição do tempo de trabalho ao tempo de não trabalho, tido como *tempo livre*, aos poucos, preenchido com atividades nominadas como de *lazer* em contextos urbanos e industrializados, fortemente marcados pela fragmentação do tempo e do espaço.

Gomes (2014, p. 8) alerta ser necessário relativizar a construção conceitual ocidental de lazer, que o define “como antítese do trabalho, como tempo livre/liberado de variadas obrigações, ou ainda como ocupação do tempo livre muitas vezes atrelada ao consumo”. Dessa forma, em termos gerais o lazer abarcaria o conjunto de práticas vividas fora do tempo dedicado às ocupações e às obrigações humanas, ou seja, a liberação periódica de tempo cumpridas atividades profissionais, de deslocamento, de alimentação e de sono. Esse é um olhar possível para se compreender o lazer, embora hegemônico, não é único, conforme sinaliza Gomes (2014, p. 4):

Afinal, um conceito não é o fenômeno, é somente uma representação da realidade que se pretende designar. A formação de conceitos é um processo que corresponde ao movimento do pensamento e envolve a utilização de determinadas palavras, a abstração de características e o exercício de simbolizações e sínteses.

Dessa forma, “o lazer foi conceituado, estudado e pesquisado de acordo com um ponto de vista específico” (Gomes, 2014, p. 5), na lógica da modernidade industrial, compreensão a ser repensada. “É necessário entender que um conceito expressa pontos de vista diferentes, mas condizentes com percepções, subjetividades, visões e ideologias diferentes [...] como uma prática social da vida cotidiana que precisa ser situada em cada tempo/espaço social, e que, justamente por isso, integra diferentes culturas” (GOMES, 2014, p. 4). Abre-se abertura para outros entendimentos de tais práticas sociais e experiências culturais, como a maneira contemporânea que transforma refeições e momentos de consumo nos já citados *eatertainment* ou *shoppingentertainment* e ao lazer como prática cultural e campo de práticas sociais vivenciadas ludicamente na vida cotidiana. Conforme Gomes (2004, p. 125), trata-se de “uma dimensão da cultura construída por meio da vivência lúdica das manifestações culturais em um tempo/espaço conquistado pelo sujeito ou grupo social, estabelecendo relações dialéticas com as necessidades, os deveres e as obrigações, especialmente com o trabalho produtivo”.

Trata-se de um espaço político e social repleto de dimensões simbólicas que se materializam, culturalmente, no cotidiano de nossas percepções, imaginários sociais, identidades, subjetividades, sentimentos, atitudes, visões de mundo, projetos políticos de sociedade, construções intelectuais e modos de intervir em cada contexto. Tudo isso é permeado por complexas interações entre o local e global que são realizadas, pelos sujeitos, na multidimensionalidade do espaço geopolítico mundial (Gomes, 2011a, p. 2).

Considerar o lazer como uma prática cultural significa assumir que as vivências de cada indivíduo são movidas por significados. O lazer torna-se, assim, uma possibilidade de expressão, de significação e de ressignificação de vivências, ao trazer consigo muitas possibilidades de aprendizagem.

Os espaços que melhor permitem o exercício da função do lazer são os destinados à cultura, que é, primordialmente, uma atividade simbólica, vivencial, que integra, dá unidade, oferece significados e nos faz participar de uma comunidade a partir da inserção na unidade social na qual estamos integrados. (Mantero, 2010, p. 190).

A aproximação ao gastronômico, no presente caso, a tradição doceira de Pelotas, considera-se que as práticas culinárias associadas a este fazer estimulam o convívio social e a experiência lúdica, tanto nos tempos e espaços de preparo da iguaria, como naqueles da comensalidade no momento de seu consumo, especialmente em se tratando de doces. No caso da Fenadoce, a interação social perpassa a experiência de participação em oficinas culinárias, o percurso pelos diferentes espaços doceiros, alcançando a degustação da iguaria, o comer como atividade lúdica incentivando laços familiares e comunitários, e valoriza da tradição culinária local. Ao envolver visitantes atraídos ao evento, permite conhecer e entender a história e as tradições locais (Berseli, Zucco e Añaña, 2021; Iphan, 2018; Leal, 2019; Chaves *et al.*, 2019; Figueiredo, 2015).

Tais abordagens permitem melhor compreender a gastronomia como prática cultural, mas também associada ao lazer e ao prazer, os alimentos e bebidas sendo ressaltados nas suas formulações e valores simbólicos agregados, para além da questão nutricional. Barreto e Senra (2001) argumentam, na linha já proposta por Hannigan, que o lazer gastronômico é uma forma de entretenimento para aqueles que buscam satisfação e prazer sensorial, demarcando distinção entre o tempo de trabalho e o tempo livre. Heck (2003) complementa tal visão ao observar que, na busca por refeições fora do espaço doméstico, por exemplo, valoriza a experiência e a comensalidade disrutada em ambientes públicos.

Tal perspectiva destaca o papel da comida, como um meio de expressão cultural e social, coloca o seu consumo como central nas interações humanas, inclusive de lazer. Eventos gastronômicos e festivais têm se tornado cada vez mais populares, permitindo que comunidades celebrem suas tradições culinárias enquanto atraem turistas em busca do que seja tido como *experiências autênticas*. As práticas culinárias se estabelecem como elo entre a cultura local, o lazer e o turismo, com repercussões importantes nas trocas sociais e econômicas. Por tais razões, a gastronomia se coloca, em muitos locais, como verdadeiro *atrativo turístico*, ao influências de maneira significativa, a escolha por destinos turísticos, especialmente se estiver



associada ao lazer e ao lúdico, na forma de eventos como festas e feiras que reforcem tradições a serem cultuadas e preservadas “desenvolvimento deve ocorrer de uma maneira na qual a comunidade local esteja inserida” (Müller, Amaral e Remor, 2010, p. 4).

### **LOCUS DE PESQUISA: FEIRA NACIONAL DO DOCE**

Os dados apresentados a seguir, foram obtidos em pesquisa documental e em informações disponibilizadas online, pelo própria Fenadoce e pela Prefeitura de Pelotas, além de observações no local. A Feira Nacional do Doce, melhor conhecida como Fenadoce, é um evento anual que ocorre em Pelotas<sup>10</sup>, objetivando promover a cultura doceira da região, enraizada na sua herança colonial. O evento se destaca pela comercialização e consumo de doces, consolidando a cidade como um polo turístico no país e mesmo além-fronteiras nacionais. O evento não apenas oferta aos visitantes uma variedade de doces, como quindins, bem-casados e bombons de morango, favoritos dos visitantes, como inclui apresentações de danças, músicas e capoeira, entre outros, com artistas locais.

A primeira edição da Fenadoce ocorreu em 1986, fruto de uma parceria entre o Poder Público Municipal, entidades privadas e organizações do terceiro setor. Ao longo dos anos, parte da história das edições do evento se perdeu, tornando necessário, atualmente, recorrer a fontes documentais e a periódicos jornalísticos para reconstituir e preservar a memória dessa tradicional festividade. Até os anos 2000, a festa era realizada a cada dois anos, em diferentes locais da cidade. Desde 1995, a Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL) participa da organização, estabelecendo-se a centralidade das atividades festivas no Centro de Eventos Fenadoce, que ocupa uma área de 28 hectares, com capacidade de estacionamento para 5 mil veículos.

---

<sup>10</sup> Pelotas possui 325.685 habitantes, renda per capita de R\$ 31.347,60, PIB de R\$ 10,8 bilhões, IDHM 0,730. Fonte: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/pelotas/panorama>

**Figura 1:** Centro de Eventos Fenadoce



Fonte: CDL<sup>11</sup>

Importante para consolidar a imagem da festa, desde 2023 a Formiga, mascote oficial há 15 anos, recebeu o nome de Docília, em eleição popular com votação na página online da Fenadoce.

**Figura 2:-** A mascote Docílina



Fonte: Fenadoce<sup>12</sup>

A área total da Festa se divide em: (a) *Cidade do Doce*: um ambiente diferenciado, que remete à Pelotas histórica do século XIX e início do século XX, onde tradicionalmente está a área de produção e venda dos doces; (b) *Praça de Alimentação*: amplo espaço onde as empresas do ramo de alimentos e bebidas da cidade promovem e comercializam seus produtos, em geral comidas rápidas e lanches; (c) *Espaço para expositores*, ocupado pelo comércio e indústria locais; oficinas de artesanato; instituições de ensino superior; entre outros; (d) *Estância*

<sup>11</sup> Ver <https://cdlpelotas.com.br/service/centro-de-eventos/>

<sup>12</sup> Ver <https://fenadoce.com.br/formiga-da-fenadoce-ja-tem-nome-docilia/>

*Princesa do Sul*: espaço destinado a demonstrações de *lides campeiras* da tradição rural gaúcha, encabeçada por grupos de Centros de Tradições Gaúchas (CTGs) da região e do Estado, bem como expositores comercializando produtos à ela associados, que costumam atrair um público de diversificada, “com atrações novas e empolgantes a cada ano” (Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, 2012, p. 11).

**Figura 3:** Espaços na Fenadoce



Cidade do Doce



Praça de Alimentação



Espaço Expositores



Estância Princesa do Sul

Fonte: Fenadoce<sup>13</sup>

O crescimento anual da Fenadoce, celebrando a tradição doceira local e a cultura regional *gaúcha*, certifica que a Feira contribui significativamente para o desenvolvimento econômico da região, ao atrair visitantes de todo país e exterior. Este item atende aos objetivos do evento, quais sejam, transmitir, ao Rio Grande do Sul, ao Brasil e países vizinhos, o desenvolvimento do comércio e da indústria de Pelotas e da Zona Sul; manter o evento como marco histórico e turístico da região; proporcionar às empresas a oportunidade de promover seus produtos; divulgar as potencialidades econômicas do Município, com destaque para a produção do doce artesanal; e incentivar o turismo receptivo na Região Sul. (Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, 2012, p. 13).

<sup>13</sup> Ver <https://fenadoce.com.br/formiga-da-fenadoce-ja-tem-nome-docilia/>

A edição de 2024 recebeu 311 mil visitantes, tendo vendido 1,9 milhão de unidades de doces. “Dos visitantes, milhares formavam parte das 600 excursões que foram atraídas para a cidade pela Fenadoce. Pessoas de todo o Rio Grande do Sul, do Brasil e de países como Uruguai e Argentina descobriram as potencialidades da Costa Doce através da feira — conta o Conselheiro Gestor da CDL Pelotas, Daniel Centeno” (GZH, 30-12-2024). A festa teve, ainda, 400 apresentações artístico culturais. Ainda segundo a mesma matéria jornalística: “Dentro do cronograma, uma singularidade deste ano foi o Espaço *Creators*, que recebeu 39 criadores de conteúdo em um ambiente com estrutura dedicada e estúdio de podcast. As postagens publicadas pelos influenciadores durante os dias de feira alcançaram cerca de 1,7 milhão de pessoas nas redes sociais”.

## ANÁLISE E DISCUSSÃO

O trabalho de campo utilizou questionários, com perguntas abertas e fechada, aplicado à 196 frequentadores da edição de 2024<sup>14</sup>. Para os organizadores, o evento cumpre o objetivo de promover o comércio e a indústria local, destacando os produtos produzidos no município. Além disso, a Fenadoce é um atrativo turístico essencial que projeta a imagem de Pelotas e sua região, estimulando o turismo e a economia local ao atrair tanto a comunidade pelotense quanto turistas de vários pontos do Brasil e do Mercosul.

De acordo com os dados colhidos pelos respondentes frequentadores, foi possível identificar seu perfil em termos de gênero, idade, escolaridade, ocupação profissional, média salarial familiar. O perfil dos respondentes revela uma predominância feminina, com 70% do total. Em termos etários, a maioria da amostra (53%) está concentrada na faixa entre 51 e 60 anos, seguindo-se dos 31 a 40 anos (20%), dos 41 a 50 anos (14%) e dos 18 aos 30 anos (9%), os menores percentuais observados entre os 60 anos ou mais (4%). Registra-se, portanto, a menor presença de jovens adultos.

Quanto ao nível de escolaridade, o maior índice está no superior completo (45%), seguido de pós-graduação (25%), superior incompleto (19%) e ensino médio completo (11%). No que diz respeito à ocupação profissional, os dados mostram que a maioria (55%) é composta por empregados assalariados, seguindo-se funcionários públicos (37%) e estudantes (8%). Em termos de renda, destacam-se os que recebem entre dois e quatro salários-mínimos (35%), entre cinco e oito salários-mínimos (23%), mais de dez salários-mínimos (15%), e optou por não

---

<sup>14</sup> A pesquisa empírica também entrevistou três expositores doceiros, com objetivo de compreender as tradições doceiras de Pelotas presente na Fenadoce. Devido às dimensões do artigo, este item será objeto de outro artigo.

responder (27%).

Entre os entrevistados, 60% se caracterizaram como excursionistas, pois ficariam menos de 24 horas em Pelotas, 27% ficaram por dois dias, e 10% permanecendo três dias. Essas informações sugerem que, embora o evento gastronômico seja um atrativo significativo para os visitantes, ele ainda não é suficiente para prolongar a estadia dos turistas na cidade. A tendência aponta para uma participação focada no evento, sem um interesse maior na oferta turística local ou visita a atrativos fora da programação do evento (60%), enquanto 40% demonstraram interesse em conhecer aspectos patrimoniais, como museus, igrejas, casarões e o mercado público. Esses dados indicam que a maioria dos participantes está focada exclusivamente no evento gastronômico, sugerindo que a gastronomia local pode ser o principal atrativo para os visitantes.

Consultados sobre ser possível notar através da gastronomia presente na Feira a identidade e valores da tradição doceira de Pelotas, 96% responderam afirmativamente que sim, é possível perceber a tradição doceira de Pelotas. Infere-se que a experiência gastronômica apresenta potencial para alavancar uma estadia mais prolongada na cidade, talvez pela oferta, a partir da Fenadoce, da oferta de roteiros gastronômicos, sugestão aprovada pela maioria dos entrevistados. A roteirização encaminharia oportunidade de envolvimento em processos de produção doceira, da colheita das frutas e seleção de ingredientes, até o acabamento e apresentação do produto a ser comercializado. Implícito, o aprendizado da presença doceira como ponte à história local, e a prática culinária sobre o cotidiano dos doceiros, valorizando seu saber-fazer tradicional da região.

De acordo com 97,9% dos entrevistados, a Fenadoce é vista como fundamental para o desenvolvimento do turismo local. Essa percepção é corroborada por dados da Câmara de Diretores Lojistas, que indicam que a edição de 2024 da feira gerou cerca de 1.500 empregos diretos e 2.000 indiretos, refletindo-se como impacto positivo em diversos setores da economia local. Ou seja, significa ser a Feira emblemática não apenas por celebrar a tradição doceira, mas também por impulsionar o desenvolvimento econômico da região. Os dados indicam, ainda, a existência de um nicho de mercado promissor a ser desenvolvido como diferencial.

Destaque-se que a relação que se estabelece nos dias do evento entre Lazer e Gastronomia incentiva a participação dos visitantes. Segundo Dumazedier (1980a), o divertimento é fundamental em eventos como a Fenadoce, em que os participantes não apenas desfrutam da culinária enraizada na tradição local, como de programação cultural associada, reforçando a ideia de *eatentraitment*. Ou seja, a participação se dá como experiência em práticas culturais gastronômicas e de lazer, em outros momentos vistas como diversas, mas que se



mostram interligadas em eventos que se focam em tal aproximação. Na Fenadoce, além do setor expositivos, a programação da Feira envolve espetáculos musicais e de dança – em 2024 foram mais de 200 apresentações –, inclusive no destaque aqueles associados às raízes regionais nos Centros de Tradições Gaúchas, que enriquecem a experiência cultural no local, em diferentes segmentos. O ambiente do evento deve ser projetado para promover a convivência e a interação entre as pessoas, como a Praça de Alimentação e a Estância Princesa do Sul, no caso da Fenadoce, incentivando atividades que se deem além da experiência de degustação, mais propriamente.

Significa dizer que tais dinâmicas do evento não só valorizam a tradição doceira de Pelotas, como transformam a feira em um espaço de socialização e entretenimento para a população local e turistas. Evidencia-se a potencialidade de eventos tematizados no gastronômico em associação a outras práticas culturais, se darem como espaços de lazer, fomentando um ambiente de integração social, celebração e identificação com as identidades do lugar. Como proposto no âmbito deste artigo, o lazer assim praticado, caracteriza-se como ação sociocultural, facilitadora de processos de inclusão de indivíduos e grupos, e valorizadora de tais interações via atividades que propiciam qualidade de vida, conforme Rosa (2004).

A importância histórico-cultural da doçaria em Pelotas revela-se como tema essencial na Fenadoce, o que encaminha outras reflexões e problematização para pensar o âmbito do lazer nas festas, ainda seguindo Rosa (2007), que o vê como:

[...] um espaço de encontros, contradições, entretenimentos, reivindicações, disputas e mediações, ressaltando a possibilidade que ela abre para a vivência do lazer. Isso ocorre não só porque nela evidenciam-se elementos diretamente associados ao lazer, como o lúdico, o divertimento, a gratuidade e o prazer, mas também devido à pluralidade e diversidade de manifestações, bem como de experiências que propiciam, estando muitas delas vinculadas a atividades e valores experienciados no tempo disponível, como a possibilidade de vivenciar ações criativas e críticas, podendo gerar contestação, mudança e transformação. (p. 197)

Eventos pautados em práticas culturais – a cultura vista no seu sentido contemporâneo, que derruba os antagonismos entre cultura erudita e cultura popular – têm a função de se darem como pontos de encontros, no caso, a gastronomia e o lazer associados diferentes facetas da diversão. Rosa (2004, p. 24) reforça que “os eventos populares são manifestações culturais, constituem os conteúdos do lazer, possuem histórias, signos e significados, que materializam e se expressam na corporeidade dos sujeitos”. Na Fenadoce isso poderia ser transposto para pensar a mascote Docila, uma formiga estilizada e humanizada em que, além de suas cores vibrantes, destaca-se por olhos grandes, vibrantes e atentos (ver Fig.1). Reporte-se que os



sentidos da festividade só podem ser compreendidos pelos olhos atentos e subjetividades daqueles que a vivenciam em sua essência.

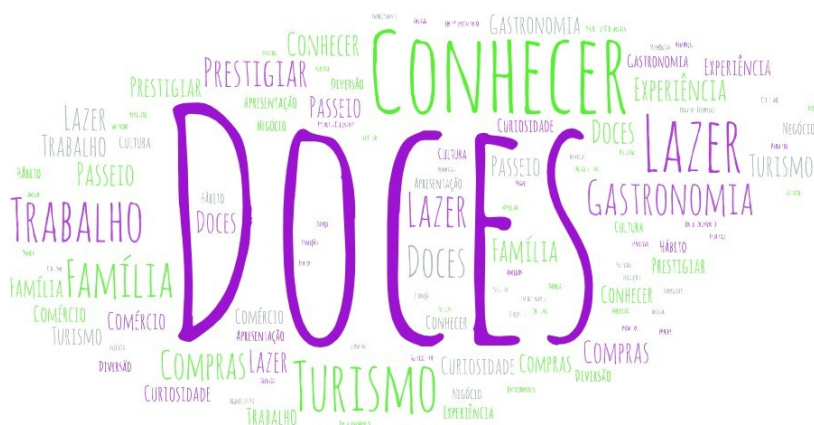
Por tais razões, as festas se tornam espaços investigativos estimulantes para análises que busquem os sentidos e significados vivenciados em tempos e espaços não cotidianos.

A festa promove o fazer coletivo, fortifica os laços e as relações. Em se tratando de rituais, nota-se, neste fazer coletivo, a experiência pessoal vivida de maneira ativa e participativa. A festa celebra uma chegada e um encontro. Neste sentido, a festa situa as fronteiras entre a arte e a vida, sendo a própria vida apresentada com elementos característicos da representação. (Assis, 2016, p. 33)

Nessa perspectiva, a Fenadoce representa um lugar simbólico, segundo Perez (2002, p. 17), “uma forma lúdica gerador de imagens da vida coletiva, que almeja mostrar como o vínculo social pode provocar uma experiência humana em sociedade”. São componentes da vida humana que se imbricam na vivência da festa. Como forma de lazer, a festa denota sentidos e significados diversos, diversão, convivência, inclusão, entre outros, a exemplo do que se dá com as práticas culinárias.

Durante a aplicação dos questionários, foi solicitado aos entrevistados que definissem em apenas uma palavra o que representa a Fenadoce, obtendo-se os dados sintetizados em nuvem de palavras:

**Figura 4:** A Fenadoce em uma palavra



Fonte: Dados de pesquisa.

Como se observa, destacam-se ‘Doces’, ‘Conhecer’, ‘Lazer’, ‘Turismo’, ‘Trabalho’, ‘Família’ e ‘Gastronomia’, o que revela a interconexão entre as palavras que refletem na experiência da Feira, intimamente relacionadas com os aspectos gastronômicos e de lazer. Destaque-se a importância do aspecto familiar, pois muitas pessoas que visitam a Fenadoce

buscam atividades que possam ser desfrutadas em conjunto. Por sua vez compras e trabalho introduzem uma nova dimensão à análise, em que a Fenadoce pode ser vista não apenas como um espaço de lazer, mas também como uma oportunidade para pequenos empreendedores e trabalhadores do setor gastronômico se destacarem. As compras durante o evento podem incluir produtos locais, doces artesanais e suvenires, promovendo a economia local.

A presença da palavra doces enfatiza a importância dos sabores que evocam memórias e tradições, enquanto lazer sugere que a apreciação da gastronomia vai além do ato de comer, envolvendo também a socialização e o entretenimento. Assim, a nuvem de palavras se mostrou significado dos objetivos do presente artigo, em considerar a aproximação, vista através de considera-los como práticas culturais, da gastronomia e do lazer, unidas pelo prazer do culinário e ao descompromisso do usufrutos de tempos e espaços não cotidianos.

### Considerações Finais

As questões discutidas buscaram concepções associados ao *lazer gastronômico*, para aproximações que venham a enriquecer a compreensão das práticas culturais associadas ao lazer e à gastronomia, abrindo espaço para investigações futuras sobre as temáticas. Para isso, é essencial que os pesquisadores considerem diferentes perspectivas de análise, adotando ou contestando-as, e proponham abordagens que avancem ao já registrado pela academia.

A compreensão do lazer nos estudos acadêmicos, em intersecção com experiências culturais que abrangem desde o gastronômico até a música, as artes cênicas e até mesmo comportamentos contemporâneos associados ao mundo digital, revela-se como um campo fértil para análise. A Fenadoce 2024 exemplificou esse fenômeno ao promover um espaço onde o doce e a doçaria serviram como eixos temáticos para vivências enriquecedoras, agregando valor não apenas ao alimento, mas também ao desenvolvimento intelectual por meio de atividades lúdicas. Essa busca por experiências multifacetadas está cada vez mais associada a momentos não cotidianos, como viagens e atividades de lazer, mas também se reflete no cotidiano, conforme expresso por Hannigan no conceito de *eatertainment* ou *shoppingentertainment*, que destacam a fusão entre consumo, entretenimento e experiências sensoriais no contexto contemporâneo.

Retomando Marcellino (2012), o lazer apresenta um caráter cultural que se manifesta na prática e no prazer de atividades recreativas de natureza desinteressada, onde o foco principal é a satisfação proporcionada pela experiência vivida. O autor enfatiza que o lazer está presente em diversas situações que oferecem uma rica diversidade de conteúdos, refletindo interesses

variados. A investigação sobre essa temática, por meio das abordagens apresentadas neste estudo, revela que os momentos festivos devem estar imbuídos de sentimentos simbólicos e significados múltiplos, que espelham a dinâmica social e cultural em que estão inseridos.

Nesse contexto, a gastronomia emerge como um componente essencial do lazer, uma vez que não se limita a atender necessidades alimentares básicas, mas também promove interações sociais e culturais. No caso em estudo, a Feira Nacional do Doce de Pelotas (Fenadoce), o doce atua como uma mediação para experiências de lazer que envolvem aprendizado e socialização. Conclui-se que o lazer se configura como uma prática que não apenas entretém, mas também enriquece culturalmente os indivíduos, contribuindo para uma compreensão mais ampla e significativa do mundo ao seu redor.

## REFERÊNCIAS

ALVES, Vânia de Fátima Noronha. **Os festejos do reinado de Nossa Senhora do Rosário em Belo Horizonte: práticas simbólicas e educativas**. 2008. 252f. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

ASSIS, Sonia Cristina de. **Música e dança na Festa de Reis de Carmo do Cajuru - MG: uma etnografia construída no envolvimento e no movimento de pessoas, instrumentos e sonoridades**. 183f. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional, 2016.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS. **Fenadoce: 25 anos de história**. Pelotas: APDP, 2012.

BACH, Alcir N. **O patrimônio industrial rural: as fábricas de compotas de pêssego em Pelotas, 1950 a 1970**. Dissertação de Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural, UFPel, 2009.

BARRETO, R. L.; SENRA, A. V. A Gastronomia e o Turismo. In: ANSARAH, M. G. **Turismo: como aprender, como ensinar**. São Paulo: SENAC, 2001.

BRANDÃO Viviane Bernadeth Gandra. **Lugar do jovem e seus processos educativos nos catopés de Nossa Senhora do rosário em Montes Claros – MG**. 2020. 132f. Tese (Programa de Pós-graduação em Educação – Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Montes Claros, 2020.

BEBER, Ana Maria Costa; GASTAL, Susana. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. **Dos Algarves: Tourism, Hospitality & Management Journal**, v.30, p. 58-71, 2018.

BERSELI, Cristiane; ZUCCO, Fabricia; AÑAÑA, Edar da Silva. FENADOCE: uma experiência gastronômica ou um símbolo de pertencimento para os residentes? **Dos Algarves: a multidisciplinary e-journal**, v.39, 2021.

BRAGA, Isabel Mendes Drumond. Confeiteiros na Época Moderna: cultural, material, produção e conflituosidade. In: SOARES, C. e MACEDO, I.C.de. Ensaio sobre o património luso-brasileiro. São Paulo: Annablume Editora 2014.

CAMPOS, J. G. C. A Gastronomia como conteúdo cultural do Lazer. In: ENAREL, 18. Curitiba. 2006.

CHAVES, Rafael; OLIVEIRA, Marlene; MASKE, Lucia; CARDOSO, Joice; COELHO, Ariana. Fantoches e patrimônio - nesta intersecção, a “turma do quindim” visita o museu do doce da UFPEL. In: SEMINÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO SUL – SEURS, 2019.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus**, v.11, n.2, p.203-222, 2013.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentación y cultura**. Barcelona, Espanha: Ariel, 2005.

DE GRAZIA, S. **Tiempo, trabajo y ocio**. Madrid: Tecnos, 1966. 459 p.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. 5. ed. São Paulo: Futura, 1998. 286 p.

DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular**. São Paulo: Perspectiva, 1973. 333 p.

DUMAZEDIER, Joffre. **Sociologia empírica do lazer**. 3. ed. São Paulo: Perspectiva: SESC, 1979. 244 p.

DUMAZEDIER, Joffre. **Planejamento de lazer no Brasil**: a teoria sociológica da decisão. São Paulo: 1980a. 137 p.

DUMAZEDIER, Joffre. **Valores e Conteúdos Culturais do Lazer**: planejamento de lazer no Brasil. São Paulo: Sesc, 1980b. 176 p.

DUMAZEDIER, Joffre. **A Revolução Cultural do tempo livre**. São Paulo: Sesc Studio Nobel, 1994. 199 p.

FERREIRA, Maria Leticia M. e CERQUEIRA, Fábio V. Mulheres e doces: o saber fazer na cidade de Pelotas. **Patrimônio e Memória**. São Paulo, Unesp, v.8, n.1, p.255-276, janeiro-junho, 2012.

FIGUEIREDO, Marina Dantas; CAVEDON, Neusa Rolita. Transmissão do conhecimento prático como intencionalidade incorporada: etnografia numa doceria artesanal. **Revista de Administração Contemporânea**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, art. 3, pp. 336-354, Maio/Jun. 2015.

GAELZER, Lenea. **Lazer, recreação e trabalho**. 2. ed. Porto Alegre: UFRGS, 1985. 29 p.

GASTAL, S. Lazer e a animação turística em cidades médias: a contribuição dos imaginários praça e palco. **Revista Brasileira de Estudos do Lazer**, Belo Horizonte, v. 1, n. 2, p. 39-53, 2014.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017. 173 p.

GIMENES, M. H. S. G. Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. In: GAETA, C.; PANOSSO NETTO, A. **Turismo de experiência**. São Paulo: SENAC, 2010.

GIMENES, M. H. S. G. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo e sociedade**, v.4, n.2, p.425-431, 2011.

GOMES, Christianne Luce. (Org.). **Dicionário crítico do lazer**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2004. 240 p.

GOMES, Christianne Luce. Estudos do Lazer e geopolítica do conhecimento. **Licere**, Belo Horizonte, v. 14, p. 1-26, 2011a.

GOMES, Christianne Luce. Lazer e formação profissional: saberes necessários para qualificar o processo formativo. In: FORTININI, Janice Lúce Martins; GOMES Christianne Luce; ELIZALDE, Rodrigo. **Desafios e perspectivas da educação para o lazer**. Belo Horizonte: Editora SESC/Otium, 2011b. p. 47-65.

GOMES, Christianne Luce. Lazer: necessidade humana e dimensão da cultura. **Revista Brasileira de Estudos do Lazer**, Belo Horizonte, v. 1, n. 1, p. 3-20, jan./abr. 2014.

GOMES, Christianne Luce *et al.* Formação de agentes sociais dos programas Esporte e Lazer da Cidade e Vida Saudável: uma discussão conceitual sobre lazer, esporte e cultura. In: PINTOS, Ana Elenara da Silva; ISAYAMA, Helder (Orgs.). **Formação de agentes sociais dos programas Esporte e Lazer da Cidade (PELC) e Vida Saudável (VS)**. Campinas: Autores Associados, 2016. p. 94-120.

GOMES, Christianne Luce; ELIZALDE, Rodrigo. **Horizontes latino-americanos do lazer/Horizontes latinoamericanos del ocio**. Edição bilíngue. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2012. 398 p.

GOMES, Christianne Luce; MELO, Victor Andrade de. Lazer no Brasil: trajetória de estudos, possibilidades de pesquisa. **Movimento**, v.9, n.1, p.23-44, 2003.

GOMES, Christianne Luce; MELO, Victor Andrade de. *Lazer no Brasil: trajetória de estudos*. In: GOMES, Christianne Luce. (Org.). **Dicionário crítico do lazer**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2004. 240 p.

GOMES, Núbia Pereira de Magalhães; PEREIRA, Edmilson de Almeida. **Negras raízes mineiras: os Arturos**. 2. ed. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2000. 631 p.

GZH Brand Studio. 30ª edição da Fenadoce recebeu público de dentro e fora do Brasil, 30-12-2024. Disponível em <https://gauchazh.clicrbs.com.br/cultura-e-lazer/conteudo-da-marca/2024/12/30a-edicao-da-fenadoce-recebeu-publico-de-dentro-e-fora-do-brasil-cm58abf8100fi016k8ojvthfr.html>

HANNIGAN, J. **Fantasy city**: pleasure and profit in the postmodern metropolis. Londres: Routledge, 1999.

HEIDEN, Roberto; RIBEIRO, Diego Lemos; CERQUEIRA, Fábio Vergara. A tradição dos doces coloniais em Pelotas – exposição, patrimônio e memória. **Museologia e Patrimônio - Revista Eletrônica do Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio**, Unirio | MAST, v.13, n.2, 2020.

INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIA CULTURAL / INRC - Produção de Doces Tradicionais Pelotenses, publicado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. 2018.

IPHAN. **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas** (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) /RS, Brasília, 2018.

LAFARGUE, Paul. **O direito à preguiça**. Lisboa: Estampa, 1970. 54 p.

LAINE, P. Hipótesis prospectivas del tiempo libre. *In*: **Tiempo libre**: los grandes problemas que plantea a nuestra civilización. Bilbao: Desclée de Brouwer, 1970.

LEAL, Noris Mara Pacheco Martins. **A trajetória de uma construção patrimonial**: a tradição doceira de Pelotas e Antiga Pelotas na Constituição do Museu do Doce da Universidade Federal de Pelotas/ Noris Mara Pacheco Martins Leal. 290 f. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural. Universidade Federal de Pelotas. Instituto de Ciências Humanas. Pelotas, 2019.

LÔBO, Tereza Caroline. **Capela do Rio do Peixe em Pirenópolis – Goiás**: lugar de festa. (Tese de Doutorado). Universidade Federal de Goiás: Instituto de Estudos Socioambientais, 2011.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. **Festa no pedaço**: cultura popular e lazer na cidade. 3. ed. São Paulo: UNESP; HUCITEC, 2003. 198 p.

MANTERO, Oscar. **Cultura e Lazer**: espaços simbólicos da vida cotidiana. Lisboa: Instituto Piaget, 2010.

MARCELLINO, N. C. **Estudos do lazer**: uma introdução. 5. ed. Campinas: Autores Associados, 2012.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Introdução às ciências sociais**. 6. ed. Campinas, SP: Papirus, 1996. 130 p.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Lazer e educação**. 2. ed. Campinas: Papirus, 1995.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Lazer, cultura e patrimônio ambiental urbano**: políticas públicas: os casos de Campinas e Piracicaba-SP. Curitiba: Opus, 2007.

MEDEIROS, Ethel Bauzer. **Lazer**: necessidade ou novidade? Rio de Janeiro: SESC, 1975. 84 p.

MEDEIROS, Ethel. **Tempo livre e qualidade de vida**: reflexões sobre lazer e modernidade. São Paulo: Sesc, 1985.



MELLO e SOUZA, Marina. **Reis Negros no Brasil escravagista**: história da festa de coroação de Rei Congo. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002. 390 p.

MELO, Vitor. Andrade. de. O lazer (ou diversão) e os estudos históricos. In: ISAYAMA, H. F.; SILVA, S. R. da. (org). **Estudos do lazer**: um panorama. Rio de Janeiro: Apicuri, 2011. p. 65-80.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. In: SEMINTUR - SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6. **Anais...** Caxias do Sul: UCS, 2010.

PALHARES, Guilherme Lohmann; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Teoria do turismo**: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: ALEPH, 2008. 492 p.

PARKER, Stanley Robert. **A sociologia do lazer**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. 184 p.

PEREZ, Léa Freitas. Dionísio nos trópicos: festa religiosa e barroquização do mundo – Por uma antropologia das efervescências coletivas. In: PASSOS, Mauro (Org.). **A festa na vida**: significado e imagens. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 15-58.

PINTO, R. & PINTO-COELHO, Z. Entrevista com Susana de Araújo Gastal. Turismo e cultura criam intertextualidades. **Revista Lusófona de Estudos Culturais**, v.5, n.2, p.485-488, 2018. Disponível em: <https://hdl.handle.net/1822/57462>

REQUIXA, Renato. **Cadernos de Lazer**: documento 1. São Paulo: SESC, 1976. p. 5-41.

RIETH, Flávia; SILVA, Tiago Lemões da; KOSBY, Marília Flôor. Linhagens da produção, disseminação e atualização do saber-fazer doceiro: a tradição dos doces coloniais na zona rural de Pelotas. In: MENASCHE, Renata (org.). **Saberes e sabores da colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

ROSA, M. C. As festas e o lazer. In: MARCELLINO, N. C. (Org.). **Lazer e cultura**. Campinas: Alínea, 2007.

ROSA, M. C. Festa. In: GOMES, C. L. (org.) **Dicionário crítico do lazer**. Belo Horizonte: Autêntica. 2004. p. 88-92.

SCHLÜTER, R. G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph. HECK, M. C. Comer como atividade de lazer, 2003. p. 136-146.

URRY, John. **O olhar de turista**: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. 2. ed. São Paulo: Studio Nobel, 1999. 231 p.

WEBER, Erick. **El problema del tiempo libre**. Madrid: Editora Nacional, 1969. 479 p.

## NOTA DO AUTOR

### **Declaração de conflito de interesses**

O presente estudo não possui conflitos de interesses.

### **Endereço para correspondência**

R. Gomes Carneiro, 01, Sala 448 - Balsa, Pelotas - RS, 96010-610

**Submissão:** 13/05/2025

**Aceite:** 29/03/2025