

CANTOS DO ROSÁRIO

INVENTÁRIO DIGITAL DAS CELEBRAÇÕES RELIGIOSAS DE ROSÁRIO OESTE

Saberes e sabores

Cadernos Temáticos 4

Marcia Alves Soares da Silva
Zuleika Alves de Arruda





Este caderno temático faz parte do material produzido no âmbito do Projeto “Inventário digital das celebrações religiosas de Rosário Oeste - MT”, sob coordenação da pesquisadora Zuleika Arruda e com apoio da SECEL - MT.

Comer nos conecta com o mundo, com os outros e com nós mesmos. Os sabores revelam nossa habilidade em construir uma relação sensível com/no lugar.

A comida nos preenche de lembranças, e tempera nossos vínculos com o lugar, os tornando cheios de significados e sabores. Na experiência com o sabor encontramos nosso lugar.

Há uma ligação memorial que possuímos com a comida e com o lugar. Comer também é uma construção sociocultural, uma prática simbólica, uma experiência sensorial e geográfica.

Em Rosário Oeste, as festas de santos têm a relação com os saberes e sabores conectados: toda festa há comida e sua feitura é também parte do momento festivo. As comunidades reúnem-se em diversos espaços e constroem relações de sociabilidade em torno da produção do alimento: em volta do fogão à lenha, das panelas, nos quintais, nas casas das famílias.

A partir dos saberes, passados de geração em geração, de família em família, as comidas que compõem as festas de santos são para além de uma necessidade alimentar: tornam-se parte de todos os momentos das festas – antes, durante e depois – e é o lugar, por excelência, da partilha da comida, dos afetos, das relações e das tradições.

AGRADECIMENTOS



Agradecemos a todas as comunidades que nos apoiaram e compartilharam seus saberes e conhecimentos ancestrais.

Agradecemos as agências de fomento pelo apoio e valorização da produção científica e cultural sobre as práticas culturais e cotidianas.





A natureza chega à cozinha e, neste espaço experiencial de sensações, o sabor se revela no ato de comer. Nesse ato, paisagem e sabor se misturam e se tornam uma só essência impregnada de gosto e aroma. Pela arte da degustação, o sabor vai sendo desvelado enquanto natureza e cultura. Nesta arte de transformação dos alimentos, são construídos saberes que levam a desvendar a superfície terrestre enquanto espaço e matéria – espaço geográfico.”

Lúcia Helena Gratão

Apresentação



Este caderno temático reúne reflexões sobre os **saberes** que fazem parte das celebrações religiosas em Rosário Oeste e que integram o cotidiano das comunidades da Baixada Cuiabana. As chamadas “**festas de santo**” revelam formas de **viver, sentir e organizar o território**, pois articulam **devoção, trabalho, sociabilidade e memória coletiva**. Cada celebração mobiliza a **atuação nos lugares**, reorganizando as relações, as dinâmicas e práticas, no intuito de dar sentido e significado em torno da celebração.

Os Cantos do Rosário reúnem sentidos geográficos, culturais e simbólicos que dialogam diretamente com o escopo do projeto. Em primeiro lugar, “**cantos**” remete aos **espaços do município onde a vida acontece, aos cantos da cidade e das comunidades, aos microterritórios que não estão no centro, mas que sustentam a cultura cotidiana**. Na Geografia, esses cantos podem ser entendidos como **lugares de encontro**, onde se constroem **vínculos, identidades e práticas de cuidado**, muitas vezes fora dos circuitos oficiais de reconhecimento.

O inventário digital proposto pela pesquisa, inspirado no Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do IPHAN, reforça esse entendimento ao registrar **saberes, fazeres, agentes sociais e microterritórios**. Organizar essas informações em uma material didático e acessível contribui para **fortalecer a memória, ampliar a visibilidade das práticas culturais e apoiar políticas de salvaguarda**.

Assim, este caderno temático apresenta as festas de santos não apenas como expressões religiosas, mas como **expressões de sentido e significado nos/dos lugares**.

Os saberes



De acordo com o **Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)**, organizado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), falar em referências culturais é analisar as representações que configuram uma “identidade” da região para seus habitantes, e que remetem à paisagem, às edificações e objetos, aos “**fazer**es” e “**saber**es”, às crenças, hábitos.

Entendido como bem imaterial, os saberes compõem as experiências das comunidades, muito em ligação com seus **territórios** e as **memórias** que conectam essas relações. No **Livro de Saberes do IPHAN**, essas forma de expressão são **os conhecimentos e modos de fazer** que florescem no **cotidiano das comunidades**. São **técnicas, práticas e jeitos de lidar** com a matéria, a natureza e o tempo, transmitidos entre gerações por meio do **convívio, da experiência e da escuta atenta** e podem ser reconhecidas como **patrimônio vivo**.

Esse saberes podem ser os ofícios tradicionais, a **fabricação de instrumentos**, os **preparos rituais**, os **modos de cultivo**, a criação de objetos e serviços — tudo aquilo que carrega, ao mesmo tempo, **valor prático e simbólico**.

Registrar esses saberes é reconhecer a **sabedoria que mora nas mãos de mestres e mestras da cultura**, e fortalecer os laços que unem **memória, identidade, conhecimento e lugares**.

A relação com os saberes e sabores conecta a dimensão da **natureza e humana**. Essa dimensão conecta-se na cozinha ou nos espaços de feitura, que tornam-se **espaços experienciais de sensações e o sabor** revela-se no **ato de comer**. A **paisagem e sabor** também se misturam e se tornam uma só essência impregnada de gosto e aroma. Essa relação também é uma mediação para compreender os processos de construções **identitárias regionais** (Gratão, 2014).

As paisagens culturais podem ser analisadas por meio dos sabores geográficos, já que o gosto da comida integra a própria experiência do espaço vivido. Os sabores revelam vínculos entre indivíduos e lugares, expressos nas singularidades dos alimentos, nos modos de preparo, nas formas de socialização, nos valores atribuídos à comida e nas relações com crenças e práticas culturais.

Em Rosário Oeste, os saberes e as técnicas alimentares resultam de um longo processo histórico de interculturalidade, marcado pelo encontro e pela negociação entre populações indígenas, sertanistas paulistas de origem portuguesa, africanos e seus descendentes. Essas práticas se constroem no cotidiano, envolvendo modos de viver, plantar, colher, pescar, conservar e preparar alimentos, transmitidos entre gerações e articulados às condições ambientais, sociais e econômicas locais. Na imagem, aparecem os preparativos para a Festa de São Benedito, expressão dessas continuidades culturais.



Conforme Gratão e Marandola (2011), o sabor é um fenômeno que participa na mediação da experiência espacial. De acordo com os autores, o sabor está ligado à experiência, à memória e aos valores culturalmente construídos, contribuindo com as dimensões da experiência e da cultura da geograficidade. Nesse sentido, entendemos que essas dimensões da experiência ligadas à geografia dos sabores, é construída também por nossas experiências emocionais com os lugares, as pessoas e os alimentos que se entrelaçam e constituem essa geograficidade — espacialidade — afetiva.

Nossas relações emocionais também são marcadas pelo espaço da cozinha: espaço do encontro, da reunião, dos aromas e sabores. Sobre isso, conforme Palhares (2014, p. 26) “O saber-fazer e o sabor, enquanto experiência geográfica, se mantém como valores construídos ao longo da história de vida das pessoas”. Para a autora, a alimentação é um ato social e também o são seu preparo, os utensílios, a matéria-prima, o saber-fazer, o convívio e o consumo.

Os sabores permitem saborear memórias esquecidas no tempo, constituindo um elo emocional significativo do presente com o passado. Permitem lembrar lugares, pessoas, histórias. Nos convidam a experienciar a vida com atenção sensível ao paladar e as experiências que se expressam em torno do ato de se alimentar.



Na visão de Palhares (2014, p. 27) “Dor, sorriso, partilha, amizade, solidão, desejo, são apenas alguns sentimentos vividos em volta do fogão a lenha”.

Nas cozinhas festivas esses sabores são (re)produzidos com base no conhecimento de uma técnica transmitida por gerações e adaptadas à realidade local, onde o fazer era comandado pelo fogo oriundo dos tacurus e fogões a lenha, que sinalizam o “ponto certo” necessário para a conversão do cru em cozido ou frito em sabores únicos, presentes nos cardápios das festas populares religiosas.



Os sabores



O **sabor** mediado pela memória e pelos valores culturais, permite vivenciar e interpretar paisagens e lugares para além do visível, revelando uma **dimensão sensorial e afetiva** dessa relação.

Assim, o sabor se afirma como uma **forma de valoração da paisagem**, contribuindo para a compreensão das **identidades territoriais** e dos vínculos entre **memória, cultura e lugar**.

Sobre isso, a combinação **intercultural** entre os diversos povos que ocuparam e ocupam a nossa região – populações indígenas, sertanistas paulistas descendentes de portugueses, africanos e seus descendentes – consolidou-se uma **culinária própria e territorializada**, cujas interações produzem formas singulares de **saberes e fazeres** culinários, que não estão inscritos em receituários, mas nos **modos de fazer** transmitidos corporalmente, pela oralidade, observação, convivência e prática cotidiana, que ocorre nas **cozinhas domésticas, nos quintais** e, sobretudo, nos **espaços coletivos**, como nas **cozinhas das festas de santos**.

A continuidade de **práticas ressignificadas**, com novas **técnicas culinárias** e novas **formas de saber** possibilita a permanência de **saberes culinários tradicionais no interior das práticas festivas**, incorporando novos ingredientes, utensílios e influências, sem, no entanto, perder sua **função simbólica e social**.

O **saber-fazer** das receitas das festas de santos baseiam-se em técnicas como a combinação entre cozimento e fritura, resultado de um processo de hibridização entre matrizes europeias, africanas e indígenas, adaptado a contextos rurais sem refrigeração. O cozimento garante segurança e maciez, enquanto a fritura forma uma camada protetora que prolonga a conservação dos alimentos.

Transmitida entre gerações, essa técnica envolve também o armazenamento da carne em gordura, especialmente na banha, consolidando práticas tradicionais de conservação. Ainda presente nas festas, como no preparo do pernil, da linguiça caipira e dos bolinhos de carne, essa prática evidencia a continuidade de saberes culinários e a construção de **identidades alimentares na Baixada Cuiabana**.



Para as comunidades e famílias promotoras das festas de santo, prevalece o princípio de que a comida, não é mercadoria, mas dádiva divina e, por isso, deve ser socialmente partilhada. Como afirmam os próprios membros das comunidades: “comida de santo, não se vende”! “É uma tradição que deve ser mantida! É um compromisso assumido que deve ser cumprido”.

O preparo do porco e do boi, introduzidos no processo de territorialização portuguesa, é ressignificado pelas camadas populares por meio do aproveitamento integral do animal. Essa prática, vinculada a estratégias de sobrevivência, mobiliza saberes culinários tradicionais e técnicas como cozimento, fritura, salga e defumação, transformando diferentes partes em pratos nutritivos e culturalmente significativos, como o sarapatel, a cabeça-de-boi assada, o churrasco e a feijoada cuiabana. Na imagem, a produção de linguiça empanada para a Festa de Divino Pai Eterno.





Nas cozinhas das festas, preparar alimentos ultrapassa o aspecto técnico e se constitui como **prática de cuidado coletivo, realizada em mutirão por familiares, vizinhos e devotos**. Esse trabalho compartilhado assume um **sentido simbólico**, ligado à devoção, ao cumprimento de promessas e às formas de agradecimento, integrando o cozinhar ao universo da fé popular.

A **comida gratuita** ocupa lugar central nesses festejos, ao promover a **partilha** e revelar práticas de **reciprocidade, sociabilidade e memória coletiva**.

Os sabores, transmitidos pela **oralidade** entre gerações, expressam saberes tradicionais e articulam **corpo, cultura, cotidiano e experiência territorial**, configurando **identidades e pertencimentos**. Assim, os alimentos tornam-se referências simbólicas de intercâmbios culturais, ressignificados localmente e marcados pelo modo de vida das comunidades da Baixada Cuiabana.

O sabor nas festas reflete a simplicidade do modo de vida rural, com base em poucos ingredientes, sobretudo sal, alho e cebola. Preparados por meio do refogado, esses elementos formam uma base gustativa que valoriza aromas e sabores, sustentando pratos como arroz, feijão, molhos e ensopados, amplamente presentes no cardápio regional. Na imagem, a produção da feijoada cuiabana na comunidade de Passagem do Chiqueirão.

Os modos de fazer



Os **modos de fazer** nas festas da Baixada Cuiabana resultam de um processo histórico de interculturalidade, conforme falamos anteriormente. Dos povos indígenas vêm os fundamentos da alimentação, como o uso da mandioca, do milho, dos peixes e técnicas de conservação como o **moqueado**. O processo é realizado em uma estrutura confeccionada com varas verdes ou madeira (moqué), dispostas sobre o fogo, onde são colocadas as carnes de caça e/ou peixes para defumação, secagem lenta ou assado.

Já o preparo do porco e do boi, introduzidos pelos portugueses, é ressignificado pelo aproveitamento integral do animal, mobilizando técnicas como **cozimento, fritura, salga e defumação** e permitem transformar partes menos valorizadas em **preparações nutritivas e culturalmente significativas**.

A esse repertório somam-se práticas dos sertanistas e tropeiros, baseadas em alimentos duráveis, que ainda hoje compõem pratos tradicionais como a **carne-seca articulada ao arroz (Maria -Isabel)**, **carne-seca com farinha (paçoca de pilão)**, **feijão com toucinho**, **carne-seca e farinha de mandioca (feijão tropeiro ou empamonado)**, dentre outros.

Nas festas, esses saberes se expressam em uma culinária marcada pela simplicidade dos ingredientes e pela centralidade de técnicas como o refogado e o ensopado, que constroem sabores intensos e coletivamente reconhecidos.

Preparados em fogões a lenha, esses alimentos dependem de um conhecimento sensível, transmitido entre gerações, no qual o “ponto” é definido pelo olhar, pelo cheiro e pela experiência. Assim, os modos de fazer não apenas garantem a alimentação, mas também reafirmam vínculos culturais, memórias e formas de viver que se atualizam nos festejos religiosos.

As bolinhas de carne, variação local das almôndegas, são uma iguaria central nas festas de santo, articulando memória, tradição e modos de fazer transmitidos entre gerações. Preparadas com carne moída temperada, podendo incluir ingredientes como limão e toucinho, sua singularidade reside menos na receita e mais no saber-fazer de cada comunidade.



Nas cozinhas festivas esses sabores são (re)produzidos com base no conhecimento de uma técnica transmitida por gerações e adaptadas à realidade local, onde o fazer era comandado pelo fogo oriundo dos tacurus e fogões a lenha, que sinalizam o “ponto certo” necessário para a conversão do cru em cozido ou frito em sabores únicos, presentes nos cardápios das festas populares religiosas. Mas, quando se pergunta às cozinheiras como saber qual é o ponto ideal do preparo da comida, a resposta é quase sempre a mesma: “é no olho: fogo forte queima, fogo fraco não cozinha”; “é quando o cheiro muda!”.



Cartografias afetivas dos sabores das festas de santos



As **cartografias afetivas dos sabores** das festas de santos revelam como os alimentos, seus modos de preparo e seus significados constroem **mapas sensíveis do viver coletivo**. Mais do que receitas, os sabores **acionam memórias, afetos e pertencimentos**, conectando pessoas aos lugares, às devoções e às experiências compartilhadas nas **cozinhas e nos festejos**.

Nessas cartografias, cada prato, técnica ou ingrediente expressa **trajetórias culturais, saberes transmitidos e relações com o território**. Os sabores tornam-se, assim, marcas da **geograficidade**, capazes de traduzir, no paladar e na memória, as **formas de viver, sentir e celebrar das comunidades**. Também são **práticas de cuidado comunitário** e com os saberes produzidos historicamente, como forma de valorizar a ancestralidade e todo o chão construído para que as festas de santos tenham o espaço e relevância em vários cantos de Rosário Oeste.



Cabeça-de-boi assada

Nas festas de santos, o preparo da carne bovina baseia-se no **aproveitamento integral** do animal, incluindo vísceras, ossos e cabeça, mobilizando **saberes herdados** de matrizes indígenas, africanas e europeias. Essa prática, historicamente associada às **estratégias de subsistência** de populações negras e camponesas, ressignifica o boi como alimento coletivo, estruturado pelo **trabalho partilhado e pela valorização** de todas as suas partes.



Em Rosário Oeste, a **cabeça-de-boi assada** permanece como uma iguaria emblemática, presente em encontros e festejos, preparada de forma lenta e cuidadosa e compartilhada em **momentos de convivência e devoção**. Nesses contextos, a iguaria é cuidadosamente preparada e partilhada como “**quebra-torto**”, servindo aos familiares e colaboradores que se reúnem em torno do trabalho coletivo. O modo de preparo é simples, que consiste na limpeza das partes da cabeça para posterior cocção na fôrnia.



Entre os **moradores**, é **recorrente a expectativa pelo momento da partilha**, quando a cabeça de boi assada é aberta e distribuída, revelando suas diversas compartimentações, das quais praticamente tudo é considerado comestível, conforme as preferências de quem consome.

Seu consumo, acompanhado de **farinha e vinagrete**, expressa **técnicas tradicionais e preferências culturais**, configurando-se como um patrimônio imaterial que articula memória, identidade e pertencimento.

Bolinhas de carne empanada com trigo

Iguaria tradicional das festas de santo, as bolinhas de carne expressam saberes culinários transmitidos entre gerações, nos quais o **modo de preparo é tão importante quanto os ingredientes**. Feitas com carne moída temperada a gosto, podem incorporar variações conforme a **memória coletiva** de cada comunidade, reforçando seu **caráter cultural e identitário**.

O preparo envolve temperar e modelar a carne, seguida de cozimento em fogo moderado, que garante maciez e succulência. Em seguida, as bolinhas são empanadas em uma massa à base de farinha de trigo, ovos e fermento, e fritas até atingirem uma textura crocante e dourada. Presente nos **momentos de partilha**, esse **prato simboliza o trabalho coletivo**, o cuidado e a continuidade dos modos de fazer nas festas populares.

O trabalho envolve, literalmente, muitas mãos. E como são vários os processos, o tempo de trabalho coletivo fortalece os vínculos comunitários, servindo como uma forma também de dividir as tarefas que envolve os preparativos das celebrações.



Linguiça empanada no trigo

Marcante nos leilões das festas de santos, a linguiça empanada no trigo expressa uma reinvenção alimentar situada, resultante da articulação entre matrizes ibéricas e os modos de fazer do **cotidiano rural mato-grossense**. Mais do que um preparo, ela sintetiza saberes transmitidos entre gerações e mobilizados no **contexto coletivo das cozinhas festivas**.

Produzida a partir de carne suína moída, por vezes combinada com carne bovina, e temperada com sal e alho, a linguiça envolve um **processo artesanal** que inclui moagem, tempero e enchimento em tripas naturais. Após o preparo, passa por um cozimento em fogo moderado, garantindo firmeza e suculência, para então ser empanada em massa à base de ovos, farinha de trigo e fermento, e frita em óleo quente.

Presente nos **momentos de partilha**, esse alimento evidencia a **criatividade técnica**, a **adaptação às condições locais** e o **trabalho coletivo que sustenta as festas**. Assim, a linguiça empanada se afirma como **patrimônio alimentar vivo**, articulando cultura, memória e identidade nas celebrações da Baixada Cuiabana.



Sarapatel cuiabano

Tradicionalmente, o sarapatel é um prato simples preparado com vísceras de porco ou de carneiro, uma influência portuguesa e africana, tradicionalmente consumida do nordeste brasileiro. Na culinária cuiabana a receita é ressignificada com o uso de vísceras de boi e um pouco de farinha de mandioca para deixar o caldo mais espesso.

Para esta receita de sarapatel, comece por cozer os miúdos (vísceras) em água e, após cozido, realizar o corte em pequenos pedaços. Em uma panela, coloque o óleo e ou banha de porco e refogue em fogo médio os miúdos com um pouco a cebola, alho, sal e deixe cozinhar com um pouco de água. Após o cozimento, acrescentar um pouco de farinha de mandioca para deixar o caldo um pouco denso e por último, acrescentar cheiro verde (cebolinha e coentro), pimenta de cheiro.



As comidas das festas de santo na Baixada Cuiabana expressam, no paladar, os **processos históricos de ocupação territorial**.

Nas festas, esses elementos se articulam em práticas coletivas de preparo e partilha, **atualizando memórias e modos de vida vinculados à terra**. Assim, as comidas não apenas alimentam, mas também **narram a história da ocupação**, revelando como o território é vivido, apropriado e significado por meio dos sabores.

Nas festas de santos, a comida não se limita à função alimentar, ela integra o campo da **devoção e da fé**. **Preparar, cozinhar e servir os alimentos constitui um gesto ritual, por meio do qual promessas são cumpridas, graças são agradecidas e vínculos com o sagrado são reafirmados**.

O ato de cozinhar, nesse contexto, ganha sentido simbólico, como forma de cuidado e oferta.



O pernil frito é um prato comumente produzido para compor os kits (prendas) que serão leiloadas.

A partilha dos alimentos, geralmente distribuídos gratuitamente, com as famílias tornando-se responsáveis pelo preparo, reforça práticas de solidariedade e reciprocidade, aproximando pessoas e fortalecendo a comunidade de fiéis. Assim, os sabores das festas tornam-se também expressões da religiosidade popular, em que corpo, cultura e crença se articulam na experiência coletiva do comer e celebrar.

O biscoito nas festas de santo rosarienses



A produção do biscoito nas festas de santos rosarienses remonta a um período anterior à eletrificação, quando os ingredientes eram produzidos artesanalmente, exigindo conhecimentos específicos e práticas coletivas que hoje permanecem, em grande parte, na memória.

Ao longo do tempo, esse saber-fazer não desapareceu, mas se transformou, incorporando novas variações sem romper com a tradição. O preparo segue orientado por um conhecimento sensível, sem receitas escritas, no qual o ponto da massa é reconhecido pela experiência e pelo corpo, permitindo também a expressão criativa nas formas dos biscoitos.

A modelagem e o cozimento envolvem domínio técnico e divisão de tarefas, mobilizando saberes específicos no manejo do forno e do calor. Inserido no contexto das festas, o biscoito é ressignificado como alimento de partilha, promessa e devoção. Mesmo diante das transformações, sua produção se mantém viva, especialmente nos momentos coletivos como o “chá com bolo”, reafirmando memórias afetivas, vínculos comunitários e a continuidade das tradições.



Bolo de arroz

O bolo de arroz é um doce típico da Baixada Cuiabana, feita com arroz socado no pilão ou triturado no liquidificador, leite, açúcar, uma pitada de sal e um pouco de mandioca ralada. Se preferir, pode-se adicionar coco de babaçu. Para assar, tradicionalmente utilizam-se folhas de bananeira ou uma assadeira de bolo. Essa iguaria, que antigamente fazia parte do “tchá c’bolo”, restringe-se no cardápio de poucas festas.





O doce de mamão ralado é uma sobremesa tradicional e simples de preparar, feita com mamão verde, açúcar e cravo, podendo levar leite em algumas variações. Quando o açúcar é substituído pela rapadura, a receita passa a ser conhecida como furrundu. Atualmente, porém, é mais comum o uso de açúcar em vez de rapadura nas receitas das festas.

Doce de mamão

As comidas das festas de santo na Baixada Cuiabana revelam muito mais do que práticas alimentares: constituem expressões vivas da história, da ocupação territorial e dos encontros interculturais que moldaram a região. Nos ingredientes, nas técnicas e nos modos de fazer, articulam-se saberes indígenas, africanos e europeus, ressignificados no cotidiano e transmitidos entre gerações.

Nos contextos festivos, o preparo dos alimentos mobiliza trabalho coletivo, devoção e partilha, transformando o cozinhar em gesto de cuidado, memória e fé. Os sabores, construídos a partir de conhecimentos sensíveis e experiências vividas, reforçam vínculos comunitários e identidades territoriais.

Assim, essas práticas alimentares se afirmam como patrimônio imaterial, no qual corpo, cultura e território se entrelaçam. Ao serem atualizadas nas festas, mantêm vivas as tradições, ao mesmo tempo em que reafirmam modos de viver, sentir e pertencer às comunidades da Baixada Cuiabana.





Referências

GRATÃO, Lúcia Helena. Sabor e paisagem – o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultura. *Geograficidade* | v.4, Número Especial, Outono 2014, p. 4-15.

GRATÃO, Lúcia Helena; MARANDOLA, Eduardo. Sabor da, na e para a Geografia. **Geosul**, Florianópolis, v. 26, n. 51, p. 59-74, jan./jun. 2011.

MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, v.2, n.1, p. 42-52, Verão 2012.

PALHARES, Virgínia de Lima. Uma geografia hedonista dos saberes e sabores. *Geograficidade*, v.4, Número Especial, p. 25-35, Outono 2014.