**INTRODUÇÃO**

A culinária pernambucana possui uma forte influência lusitana, especialmente em sua doçaria, são diversas receitas, cada qual com características e peculiariedades particulares, que remetem aos “cruzamentos” culturais e ao promesso de miscigenação que formou o panorama étnico e cultura do estado e do país como um todo (1). Um exemplo que pode ser dado é o bolo Souza Leão, quitute preparado na ocasião da recepção de Dom Pedro II em Pernambuco. A criadora do bolo, Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, usou das técnicas lusitanas e a junção dos ingredientes comuns na região na preparação do prato (2).

Brillat-Savarin (1995) citado por Muller, Amaral e Remor (2010), fala que a gastronomia está atrelada a valores culturais de uma sociedade onde as pessoas desenvolvem sua identidade. Desta forma a gastronomia regional é um marcador étnico que também dará identidade a uma localidade, sendo definida pela construção, colonização e evolução da sua cultura (3).

A partir disso, este trabalho teve como objetivo propagar ainda mais a cozinha regionalista de Pernambuco entre estudantes da rede estadual de ensino. Buscando reafirmar a identidade cultural Pernambucana que se exprime de várias formas, sendo uma delas na gastronomia.

**MATERIAS E MÉTODOS**

Foram realizadas pesquisas bibliográficas referente às raízes da culinária brasileira, mais especificamente no estado de Pernambuco, buscando compreender as origens e influências históricas e socias dos pricipais doces do estado.

Tendo em vista as mudanças e influências alimentares que ocorrem no período escolar, escolheu-se aplicar dois questionários aos alunos do Ensino Médio da Escola Estadual Lions de Parnamirin (Recife-PE) do sexo masculino e feminino e de faixa etária entre 14 e os 19 anos.

O primeiro questionário contou com participação de 98 alunos, tendo como objetivo saber o conhecimento prévio dos estudantes sobre o tema, já o segundo questionário, aplicado para 22 voluntários, buscou averiguar o conhecimento histórico, social e cultural dos alunos acerca de pratos regionais, assim como a frequência com a qual eles os consumiam. Por fim, foi realizada uma aula expositiva com os participantes do questionário 2. A aula buscou complementar o conhecimento dos mesmo em relação à temática abordada, explicando os fatores históricos, sociais e econômicos que influêmciaram a gastronomia nordestina, com um enfoque particular sobre o estado de Pernambuco.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

De maneira geral, o primeiro questionário buscou verificar o conhecimento prévio dos voluntários acerca da gastronomia regional de Pernambuco e seu interesse em continuar participando da pesquisa.

Na pergunta 1, “Você conhece a cultura gastronômica de Recife-PE?”, 53,1% dos estudantes declarou que sim. Na segunda pergunta, 76,5% deles afirmaram possuir interesse em saber mais sobre o assunto. Acerca do conhecimento histórico das preparações típicas encontradas em Pernambuco, a exemplo do bolo de rolo e do bolo Souza Leão, 69,4% afirmaram não conhecer suas origens. Além disso, 95,9% responderam que consideram importante a cultura gastronomia para a história do Recife. Por fim, o gráfico 1 apresenta os pratos por eles citados quando questionados sobre quais preparações eles consideram típicas do estado Pernambuco.

Com as respostas obtidas no segundo questionário foi possível obter os seguintes dados:

Gráfico 2.

Na segunda pergunta, “Você conhece a história das preparações culinárias típicas de sua cidade (Recife)?”, 81,8% dos voluntários declararam que não. No entanto, ao serem perguntados na questão três se os pratos da região dispertam neles o sentimento de identidade cultural 1, 63,6% deles responderam que sim.

No geral, 59% dos voluntários não compreendiam o conceito de identidade cultural, apresentado mais tarde durante a aula expositiva. Dos alunos que responderam ao questionário, 86,3% afirmaram acreditar que a gastronomia é influenciada por fatores históricos, sociais e econômicos.

**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A cozinha pernambucana na sua confeitaria tem grande uso das técnicas culinárias portuguesas, além do uso de ingredientes nativos que nos prococionaram o surgimento de diversos doces e quitutes como o bolo Souza Leão.

Diante do exposto, é possível apontar a necessidade de difundir e divulgar a cultura gastronômica de Pernambuco. De acordo com os dados colhidos, 46,9% dos entrevistados declararam não possuir familiariedade com a temática; por outro lado, foi possível verificar um interesse massivo pelo tema - 95,9% deles se mostraram dispostos a conhecer mais sobre o assunto. Além disso, nota-se que a noção de sentimento cultural ainda é confusa, dado que muitos ainda não conhecem suas origens e influências, tornando o sentimento “incompleto”

Gráfico 1.

**REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO**

1. Andrade, S. **Bolo Souza Leão: Sabor e tradição genuinamente brasileiros**. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac.
2. Shinohara, N. Et al. **O bolo Souza Leão: Pernambuco dos sabores culturais.** Contextos da Alimentação - Comportamento, cultura e sociedade. vol. 2, n° 1 - 2013.
3. MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional.** Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, 2010.