



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CRISTIANE RAMOS VILANOVA

A IDENTIDADE DO REQUEIJÃO CARDOSO COMO COMIDA TÍPICA NO
MUNICÍPIO DE SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2024

CRISTIANE RAMOS VILANOVA

A IDENTIDADE DO REQUEIJÃO CARDOSO COMO COMIDA TÍPICA NO
MUNICÍPIO DE SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção
do diploma do Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São
Raimundo Nonato.

Orientador(a): Profa. Esp. Evanir de Araújo Santos

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Vilanova, Cristiane Ramos

V695i A Identidade do requeijão Cardoso como comida típica de São Lourenço do Piauí / Cristiane Ramos Vilanova. - 2024.
37 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2024.

Orientadora : Profa Esp. Evanir de Araújo Santos.

1. Requeijão Cardoso. 2. Hábitos alimentares. 3. Comunidade lourenciana.
I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

CRISTIANE RAMOS VILANOVA

A IDENTIDADE DO REQUEIJÃO CARDOSO COMO COMIDA TÍPICA NO
MUNICÍPIO DE SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção
do diploma do Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São
Raimundo Nonato.

Aprovado em: 29 / 02 / 2024.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Esp. Evanir de Araújo Santos – IFPI/SRN
(Orientadora)

Profa. Me. Marília Alves Marques – IFPI/SRN
(Examinadora)

Prof. Me. Aquila Matheus de Souza Oliveira – IFPI/SRN
(Examinador)

AGRADECIMENTOS

Agradeço,

Primeiramente a Deus, por ter me permitido chegar até aqui.

Aos meus familiares.

À minha orientadora, profª Evanir Araújo, pelo conhecimento compartilhado e pela disposição em me orientar com o desenvolvimento desse trabalho.

Ao corpo docente do IFPI e todos aqueles que de alguma forma contribuíram para minha formação no curso Tecnólogo em Gastronomia.

RESUMO

O leite e seus derivados desempenham um papel fundamental na dieta da população brasileira. Como exemplo, tem-se o requeijão Cardoso, um queijo artesanal característico da região Nordeste e produzido, principalmente, na zona rural do estado do Piauí. Desse modo, considerando a relevância econômica, social e cultural desse queijo, a presente pesquisa teve como objetivo investigar a relação da população de São Lourenço do Piauí com o mesmo. Para tal, utilizou-se de uma abordagem qualitativa, por meio da aplicação de questionário, buscando identificar a presença do requeijão Cardoso na alimentação dos moradores, seus hábitos de consumo e a afetividade em relação a esse produto. Os dados obtidos com o questionário mostraram, no geral, mesmo que com pouca frequência, uma grande apreciação dos participantes em relação ao consumo do requeijão Cardoso, e apesar de divergências sobre sua tipicidade, o mesmo foi reconhecido como um produto que faz parte da alimentação dos lourencianos e da identidade cultural do município. Concluiu-se que os objetivos propostos com a pesquisa foram plenamente alcançados, visto que os resultados confirmaram uma forte ligação entre a comunidade e o produto. Sendo assim, as informações aqui apresentadas contribuem não só para o meio acadêmico, mas também fornecem insights valiosos sobre os hábitos de consumo e a afetividade do requeijão Cardoso entre os residentes de São Lourenço do Piauí, além de servirem como base para o desenvolvimento de pesquisas mais abrangentes sobre o tema em questão.

Palavras-chave: comunidade lourenciana; hábitos alimentares; requeijão Cardoso.

ABSTRACT

Milk and its derivatives play a fundamental role in the diet of the Brazilian population. As an example, there is "requeijão Cardoso" , a characteristic artisanal cheese from the Northeast region and mainly produced in the rural areas of the state of Piauí. Thus, considering the economic, social, and cultural relevance of this cheese, the present research aimed to investigate the relationship of the population of São Lourenço do Piauí with it. For this purpose, a qualitative approach was used, through the application of a questionnaire, aiming to identify the presence of "requeijão Cardoso" in the residents' diet, their consumption habits, and the affection towards this product. The data obtained from the questionnaire showed, overall, albeit with little frequency, a great appreciation among the participants regarding the consumption of "requeijão Cardoso," and despite disagreements about its typicality, it was recognized as a product that is part of the diet of the people from São Lourenço do Piauí and of the cultural identity of the municipality. It was concluded that the objectives proposed with the research were fully achieved, since the results confirmed a strong connection between the community and the product. Thus, the information presented here contributes not only to the academic field but also provides valuable insights into the consumption habits and affection towards "requeijão Cardoso" among the residents of São Lourenço do Piauí, serving as a basis for the development of more comprehensive research on the subject.

Keywords: lourencian community; eating habits; "requeijão Cardoso".

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	8
2	CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS E CULTURAIS DA CIDADE DE SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ.....	10
2.1	OS HÁBITOS ALIMENTARES DA POPULAÇÃO LOCAL.....	12
3	A ORIGEM DO REQUEIJÃO CARDOSO, O CONSUMO E A PRODUÇÃO....	17
4	TÍPICO, CULTURAL E TRADICIONAL DO PIAUÍ.....	20
5	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	21
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	32
	REFERÊNCIAS.....	33
	ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)	36
	ANEXOS B – QUESTIONÁRIO.....	37

1 INTRODUÇÃO

O leite e seus derivados constituem uma das principais fontes de proteína e cálcio na dieta da população brasileira. O queijo, por exemplo, é um alimento muito consumido em nosso país, conhecido por seu excelente valor nutritivo e por sua diversidade, que varia desde opções sofisticadas até as mais simples (SILVA, 2019). Na região Nordeste, mais especificamente no estado, Piauí, um dos queijos que se destaca é o chamado “Requeijão Cardoso”.

O requeijão Cardoso é um queijo artesanal, produzido principalmente na zona rural da região, com sabor e aroma característico, consumido em fatias ou pedaços, e que resulta da fusão da massa coalhada com a manteiga proveniente do próprio leite utilizado (SANTOS *et al*, 2016). Conhecido também como requeijão de corte ou requeijão crioulo, ele geralmente apresenta uma coloração amarelada ou mais escura, quase alaranjada, dependendo do tempo de cozimento (SANTOS, 2020). Esse tipo de requeijão é encontrado e consumido na região sudoeste do estado do Piauí, e no município de São Lourenço do Piauí possuem produtores e consumidores do mesmo.

Cabe ressaltar que a produção de queijo artesanal constitui uma importante atividade para agregar valor à pequena produção leiteira e para a agricultura familiar, pois, a produção desses queijos artesanais tem grande relevância econômica, social e cultural (SILVA, 2019).

Dado o exposto, a elaboração deste trabalho se justificou pela significativa importância que o requeijão possui para nossa região e para a cidade mencionada anteriormente. Tendo como objetivo geral investigar a relação da população lourenciana com o requeijão Cardoso, um alimento caseiro muito apreciado na região. Dessa forma, a pesquisa do tema em questão é de suma importância para tal população, pois, a partir dela é possível compreender a afinidade e o consumo desse requeijão. Além disso, permite a identificação dos fatores que influenciam na afetividade da população com esse alimento.

Assim, o foco desse estudo centrou-se na seguinte pergunta: “Qual é a relação da população de São Lourenço do Piauí com o requeijão Cardoso, em termos de identificação e consumo?” A partir desse questionamento, foram delineados os seguintes objetivos específicos: investigar o quanto a população lourenciana se identifica e consome o requeijão Cardoso no município de São Lourenço do Piauí – PI; buscar informações sobre

a presença do requeijão Cardoso na alimentação da população lourenciana; observar o consumo do queijo pelos lourencianos; identificar se a população tem afetividade com esse tipo de queijo e analisar se a população reconhece o requeijão Cardoso como um produto típico da região.

Em síntese, pretendeu-se com essa pesquisa coletar informações junto à população acerca do tema proposto, a fim de contribuir com novos conhecimentos tanto para o meio acadêmico quanto para a sociedade em geral. Além disso, almejou-se promover uma reflexão sobre a valorização da gastronomia local e o fortalecimento dos laços entre as famílias consumidoras do requeijão no município de São Lourenço do Piauí. Outro ponto crucial dessa pesquisa consistirá na disponibilização de dados sobre essa peculiaridade da região nordeste para a comunidade local, que, por sua vez, poderão servir de base para futuras pesquisas relacionadas com o tema.

A metodologia deste trabalho seguiu o critério de uma abordagem qualitativa, onde inicialmente foi feito um levantamento bibliográfico em toda a literatura, em busca de trabalhos que já falaram sobre a temática abordada na presente pesquisa. Posteriormente, foi realizada uma pesquisa de campo (entrevistas) conduzida pessoalmente, através da aplicação de um questionário. Os sujeitos da pesquisa compreenderam exclusivamente pessoas moradoras do município de São Lourenço do Piauí, com idades de 30 a 75 anos, sendo 02 pessoas com idades entre 30 e 35 anos, 02 pessoas com idades entre 40 e 45 anos, 02 pessoas com idades entre 50 e 55 anos, 04 pessoas possuíam idades entre 60 e 65 anos e por fim 02 pessoas com idades entre 70 e 75 anos. A escolha dos participantes desta pesquisa se deu através do conhecimento da realidade, da proximidade e afinidade com as pessoas do grupo pesquisado a fim de encontrar nesse grupo de interesse consumidores regulares do requeijão Cardoso.

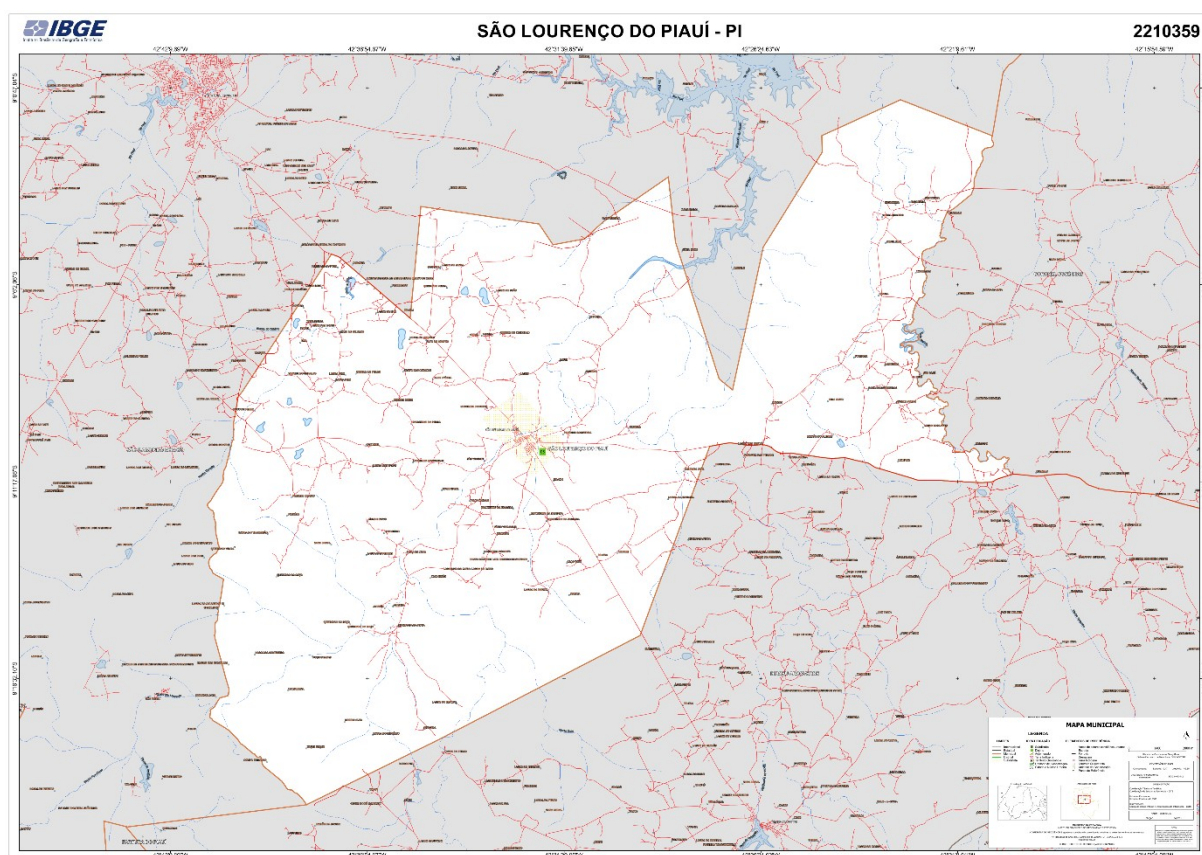
O embasamento teórico deste trabalho foi dividido em quatro capítulos. O primeiro capítulo se concentrou em explorar a área de pesquisa, que compreende a cidade de São Lourenço do Piauí, destacando as características geográficas e culturais dessa região, bem como os hábitos alimentares da população local.

Para a construção do segundo capítulo foi discutido sobre a origem do requeijão Cardoso, o consumo e a produção desse produto, já o terceiro capítulo traz em ênfase alguns conceitos sobre o que típico, cultural e tradicional. Por fim, no quarto capítulo são apresentados os resultados da pesquisa de campo, seguidos das conclusões e recomendações obtidas.

2 CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS E CULTURAIS DA CIDADE DE SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ

A cidade de São Lourenço do Piauí (Figura 1) situa-se a aproximadamente 550 km da capital Teresina. Localiza-se na região sudeste do estado, onde o clima é semiárido e a vegetação pertence ao bioma da caatinga. Limita-se ao norte com o município de São Raimundo Nonato - PI, ao sul com o município de Dirceu Arcoverde - PI, a Leste com o município de Coronel José Dias - PI e a Oeste com o município de São Raimundo Nonato – PI e Fartura do Piauí - PI. Possui uma área territorial de 673.822 km² onde habitam 4.410 pessoas (IBGE, 2022).

Figura 1 - Mapa do município de São Lourenço do Piauí – PI



Fonte: IBGE (2022).

Segundo a tradição oral, o processo de ocupação recente da área da atual cidade de São Lourenço aconteceu por volta do ano 1915. A população da antiga fazenda São Lourenço aumentou muito durante os dois grandes conflitos que ocorreram nas suas imediações, a Guerra da Telha no município de Dirceu Arcoverde – PI, de 1927 a 1930 e

a Guerra do Pau de Colher no município de Casa Nova – BA, em 1937 e 1938 (SANTANA, NASCIMENTO, 2013).

Diz-se que muitos fugitivos do cenário das guerras, instalaram-se às margens do riacho São Lourenço. Fala-se que entre eles havia uma mulher influente, natural de São João do Piauí, que se chamava Maria Lourença, mão direita de José Lourenço, um dos líderes no conflito do Pau de Colher que ficou conhecido regionalmente como a Guerra dos Caceteiros (KESTERING; SOUSA, 2014).

Ainda segundo Kesting e Sousa (2014), São Lourenço passou à categoria de povoado do município de São Raimundo Nonato quando tinha apenas cinco casas. Nelas residiam as famílias de José Joaquim de Santana, Malaquias Ribeiro, José Caetano, José Cornélio e Raimundo Tibério. Todas elas foram edificadas nas proximidades do riacho São Lourenço onde se tinha fácil acesso à água e tinham como atividade principal a agricultura (cultivo de milho, feijão, melancia e abóbora) e a pecuária extensiva (criação de caprino, ovino e bovino). Posteriormente, em 1989, São Lourenço foi desmembrado do município de São Raimundo Nonato e elevado à categoria de município e distrito, com topônimo, área territorial e limites estabelecidos pela Lei Estadual nº 4477, de 29-04-1992 (IBGE, 2022).

O costume de se localizarem as fazendas junto aos riachos, onde era farto o pasto mimoso, remonta ao século XVII, quando se implantaram as primeiras sesmarias na região Sudeste do Piauí. Segundo Knox (1986), *“no começo do processo de doação destas terras, observava-se a extensão de 10 léguas em quadro cujo limite ou ‘frente’ era sempre a margem de um rio”*.

Os locais com fartura de água e pasto mimoso situavam-se em terrenos planos, próximo a baixadas e brejos onde havia árvores frondosas como juazeiros e oitis em cujas sombras a temperatura era mais branda. Às vezes localizavam-se em terrenos salobros, próximo a lagoas ou mesmo nas margens dos rios intermitentes. Em função da aglomeração de gado que se arrebanhava, estabelecia-se nela um curral, um roçado para subsistência e um casebre que, não poucas vezes, se transformava em sede de fazenda (MOTT, 1985).

Muita gente afirma que, desde o início da povoação de São Lourenço do Piauí, homenageava-se o padroeiro São Lourenço. Há quem diga, porém, que Maria Lourença foi a entronizadora da devoção a São Lourenço no antigo povoado. Conta-se que, ao fugir da Guerra do Pau de Colher, ela trouxe consigo uma imagem desse santo. Para atender um pedido seu, o padre Franscisco Freire, ao chegar à pequena vila, achou por bem denominá-la com o nome do santo da devoção de Maria Lourença.

Em homenagem ao santo da devoção de Maria Lourença, Malaquias Ribeiro, um dos primeiros moradores da vila, construiu uma capela. Até então se celebravam as missas na residência de José Joaquim Vilanova. Após contruído, o pequeno templo edificado por Malaquias Ribeiro passou, então, a sediar as missas celebradas nas desobrigas dos padres da paróquia de São Raimundo Nonato – PI.

A velha capela passou por várias reformas e ampliações até se transformar na atual igreja matriz da cidade, nas qual tem São Lourenço como padroeiro do município, sendo realizada sua festa no mês de agosto (de 1º a 10 de agosto). E desde então, os habitantes de São Lourenço do Piauí refletem em seus costumes a cultura e a história da região, sendo um elemento importante para a preservação da identidade do seu povo.

2.1 OS HÁBITOS ALIMENTARES DA POPULAÇÃO LOCAL

A alimentação faz parte da cultura de todos os povos e se insere na noção de patrimônio intangível, que são descritos como sendo os hábitos, costumes e saberes. Trata-se de um ato social simbólico tendo em vista que envolve valores, rituais e crença, revelando assim sua identidade e sua história.

Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, ou seja, transmitem as ideias, os sentimentos e as aspirações de uma época. Nesse sentido, o que se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na história. (SANTOS, 2005, p.12-13).

Além de nutrir o corpo, a alimentação também envolve aspectos culturais, sociais e afetivos. Cada povo tem seus hábitos, suas preferências e suas influências na hora de escolher o que comer. A alimentação é uma forma de expressar a identidade e a diversidade de cada região. Desde os tempos antigos, a alimentação se diferenciou entre as diversas culturas, o que contribui para a riqueza da gastronomia mundial. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social. Assim como ela serve para tecer redes e relações, serve também para impor limites e fronteiras sociais, políticas, religiosas etc. (CARNEIRO, 2005, p.71-72).

A cozinha é mais do que um lugar onde se prepara e se consome alimentos. Ela é uma expressão da cultura, da história e da identidade de um povo. A cozinha revela os saberes, os valores e as tradições de uma sociedade, e contribui para a sua preservação e transmissão. A cozinha é, portanto, um patrimônio cultural que merece ser reconhecido

e valorizado. “A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura... a cozinha é também uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e nossos lugares no mundo.” (LÉVI- STRAUSS apud Silva, 2005, p. 42).

Neste contexto a comida é um elemento fundamental da cultura, pois expressa os valores, as crenças e as tradições de cada povo. Através da comida, podemos resgatar e preservar nossa memória coletiva, que nos conecta com nossa origem e nossa identidade. Cada região, sociedade ou localidade tem uma forma própria de preparar e consumir os alimentos, que reflete sua história, seu clima, sua geografia e sua diversidade. A comida é, portanto, um símbolo cultural e social, que nos permite conhecer e valorizar outras culturas e compartilhar experiências. A chef Renata Braune diz que:

Gastronomia é, antes de tudo, cultura, expressão e arte de um povo. Nutre-se das tradições culinárias de todas as camadas sociais. É um caldeirão cultural onde se tem representados todos os elementos mais simples como a mandioca até os mais sofisticados como a lagosta (BRAUNE; FRANCO, 2012).

A culinária é apenas uma parte da gastronomia, que se ocupa dos métodos, das técnicas e das receitas para cozinhar os ingredientes que formam um conjunto de pratos típicos de uma região ou país, levando em conta as suas origens, as suas tradições e as suas influências culturais. O dicionário Larousse define gastronomia como o estudo de tudo que se refere à cozinha, à organização das refeições, à arte de degustar e de apreciar pratos.

Brillant – Savarin (2001), em seu livro “A Fisiologia do Gosto” trouxe uma definição para Gastronomia, este conceito tornou-se referência para os estudiosos de todos os tempos e diz:

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam coisas que podem se converter em alimentos (BRILLAN-SAVARIN, 2001, p.57).

A comida é mais do que um meio de sobrevivência para o ser humano, é também uma forma de expressão cultural, social e ideológica. O homem atribui significados e valores aos alimentos que consome, e assim cria hábitos e costumes que refletem sua identidade e sua época. A gastronomia, como campo de estudo e de prática, acompanha

e interpreta essas transformações, buscando compreender e explicar as relações entre o homem e a comida (SILVA, 2007).

Uma cultura culinária é formada por vários elementos que são referências naquela tradição e é difícil se desfazer da influência sociocultural. O gosto alimentar, apesar de individual, é cultural e condicionado ao meio social em que cada indivíduo vive. Estabelecer uma culinária não é algo fácil e simples, pois modificar ou acrescentar novos sabores é algo difícil, tendo em vista que “o homem pode modificar-se em tudo, menos nas preferências de sabores, pois o paladar estará em latente potencial e firmemente preso a ele” (CASCUDO, 2004, p.382).

A importância da memória para a construção da identidade pessoal e social é evidente, pois ela permite estabelecer uma conexão entre o passado e o presente, entre o eu e o outro, entre o singular e o coletivo. A memória é um recurso que nos ajuda a compreender quem somos, de onde viemos e para onde vamos, em um contexto histórico e cultural específico.

Visto isso, conclui-se que a culinária piauiense é uma expressão da diversidade cultural e geográfica do estado, que combina elementos dos povos indígenas, africanos e europeus. A alimentação piauiense reflete as condições históricas, sociais e ambientais de cada região, desde o litoral até o sertão. Assim, a cozinha piauiense apresenta uma variedade de sabores, cores e aromas, que se adaptam aos recursos disponíveis e às preferências locais. A culinária piauiense é, portanto, uma forma de comunicação e identidade, que preserva as tradições e valoriza a criatividade.

A sociedade piauiense mantém e reinventa, ainda na contemporaneidade, práticas formatadas no cotidiano pecuarista – a qual denominou de cultura vaqueira – e que os vaqueiros (figura de importância econômica, social, política e cultural no período áureo da pecuária extensiva nordestina) “não são figuras distantes, sequer saíram inteiramente de cena” (DOMINGOS NETO, 2010, p.26).

A culinária do Piauí se destaca das outras do Nordeste pela variedade e pelo tempero de seus pratos, que são simples, mas saborosos. A cozinha piauiense não tem um prato que a represente, mas sim uma forma de valorizar os ingredientes locais, que o povo do sertão soube aproveitar e combinar. Assim, surgiu uma culinária única e rica em sabores.

A culinária Piauiense apresenta variedade de ingredientes, entre eles a farinha de mandioca, utilizada na complementação de pratos e confecção das farofas, fritos, pirões e

paçocas, preparações indispensáveis no cotidiano alimentar piauiense. A farinha de mandioca é um legado dos indígenas que transformavam

“tudo em farinha, carnes, peixes eram assados ou defumados em moquém, desfiados e torrados em panelas próprias para se levar ao fogo, triturados depois em pilões e acrescidas de farinha de mandioca ou milho” (SILVA, 2005, p. 98).

A farinha de mandioca é um alimento versátil, nutritivo e saboroso, que faz parte da identidade cultural e gastronômica do povo piauiense. De acordo com Oliveira (2014), a culinária do sertão piauiense é rica em sabores e tradições, mas também está em constante transformação. Com o aumento da comunicação e da mobilidade entre as áreas rurais e urbanas, os hábitos alimentares dos piauienses têm se diversificado e incorporado novos elementos socioculturais.

Mesmo assim alguns itens, como a cajuína e a galinha ao molho pardo com pirão de parida, se tornaram símbolos da identidade regional e se mantêm presentes nas tradições. Destaca-se ainda a carne de Bode, que é protagonista em várias das receitas típicas como o pernil assado, a costela de cabrito, o espinhaço guisado, dos miúdos o sarapatel, a buchada e ainda do pescoço e ossada cozidos com leite de coco temperados com os temperos verdes, além da carne seca de bode para a preparação de Maria Isabel e a recente produção local de queijo de cabra.

A carne de porco, também tem seu lugar na mesa do sertão piauiense, usada como o guisado, assado em pedaços ou inteiro, a tripa frita, a linguiça e o torresmo. Outras carnes apreciadas na região são a de galinha ou capão e a de capote, que podem ser preparadas de várias formas: recheadas, ao molho pardo, fritas, com arroz, apimentadas, em canja, assadas na brasa ou em creme (Oliveira, 2014). Esses pratos são tradicionais da culinária piauiense e representam a cultura e a história do estado.

Dado essa percepção, a partir de dados obtidos pelo Censo Agropecuário (IBGE, 2017), confirmamos que os hábitos alimentares de São Lourenço do Piauí são marcados pela agricultura familiar praticada no município que é baseada na produção sazonal de feijão, mandioca e milho, ou seja, na lavoura temporária. Além disso, a população se dedica a pecuária com a criação de bovinos, caprinos, ovinos, suínos e aves (galinhas e frangos), dos quais o leite, a carne e os ovos são usados para consumo em diferentes preparações e para comercialização.

Referente a produção leiteira, o leite é usado para consumo *in natura* e na fabricação de diversos produtos lácteos como coalhada, nata, manteiga de garrafa, borra,

requeijão e doces. No entanto, é importante frisar que a maioria desses produtos são desfrutados somente por uma pequena parte dos Lourencianos, devido a sua pouca disponibilidade, custos elevados e dificuldades de produção. Já a carne pode ser consumida assada ou cozida, está presente em preparações como a Maria Isabel (arroz com carne seca) e serve como “mistura”, assim como os ovos, para outros pratos como cuscuz e beiju bastante apreciados pela população. As vísceras e os miúdos dos animais também são aproveitados sendo usados em preparações típicas, como o sarapatel e a buchada.

A apicultura que vem crescendo recentemente é outra atividade que vem contribuindo com os hábitos alimentares da população local. Desse modo, é notável que a alimentação da cidade é influenciada pela cultura local, tradição familiar e pelos ingredientes disponíveis.

3 A ORIGEM DO REQUEIJÃO CARDOSO, O CONSUMO E A PRODUÇÃO

O requeijão é um produto lácteo típico brasileiro, que possui, como ingrediente básico, o leite e, de acordo com a Portaria n.º 359, de 4 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura. O requeijão surgiu como subproduto feito a partir de leite desnatado (OLIVEIRA, 2014). Dal Castel *et al.* (2017) corroboram que:

O leite é um produto largamente consumido no Brasil e no mundo devido a sua rica composição em nutrientes e sua extensa escala de derivados, dentre eles destaca-se o requeijão, um produto genuinamente brasileiro que vem ganhando força no mercado consumidor (DAL CASTEL *et al.*, 2017, p. 19).

Tal alimento é consumido principalmente pelas famílias do Nordeste, região a qual o requeijão se faz mais presente, e é nessa região que encontramos produtores locais dessa especiaria. O requeijão é bastante presente na cultura dos povos nordestinos, e se tornou uma convenção cultural que reflete a origem e a tradição deste produto tão apreciado pelos mesmos.

Conforme especifica a Portaria n.º 359, de 4 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, define-se por requeijão o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite podendo ser uma alternativa adicionar creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Este produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias.

O requeijão é um tipo de queijo processado ou fundido, que tem grande aceitação no mercado brasileiro. Ele é produzido a partir da fusão de queijos frescos ou maturados, com ou sem adição de outros ingredientes, como leite, sal e corantes. O requeijão surgiu como uma forma de aproveitar os queijos que não atendiam aos padrões de qualidade para a comercialização, ou que estavam deteriorados pelo calor e pela umidade (GARRUTI *et al.*, 2003). De origem nacional, o requeijão é fabricado em diferentes partes do Brasil, e popularizou-se a partir da década de 80.

É muito comum encontrar o requeijão em feiras, comércio popular, dentre outros lugares a qual exista pessoas do campo fazendo comércio, tendo em vista que, o requeijão é fruto de cultura de produção artesanal, na qual os pequenos produtores o produzem para o consumo próprio, e posteriormente, para a venda em pequenos centros de comércio.

Acerca disso, o art. 1º da Lei 13.680/2019 que fala sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências alerta que “produtor de queijos artesanais ou queijeiro artesanal é aquele que preserva a cultura regional na elaboração de queijos, emprega técnicas tradicionais e observa protocolo de colaboração específico para cada tipo e variedade”. Essa lei, no entanto, apresenta um veto visto que as informações descritas podem gerar um conflito entre outras leis já implementadas.

Até então, a produção se restringia ao uso local, mas com a evolução dos meios de transporte, de acondicionamento e de tecnologia, o requeijão se tornou expressivo no mercado de queijos, ocupando a preferência de consumo de muitos brasileiros. Atualmente, são muitas as tecnologias empregadas na fabricação de requeijão, assim como o formato dos produtos, embalagens de consistência e coadjuvantes tecnológicos (RODRIGUES, 2006).

De acordo com Nassu *et al.* (2003), no Brasil a cultura desses derivados do leite é restrita à região nordestina, onde são encontrados, principalmente, nos Estados do Ceará, Paraíba, Pernambuco e Rio Grande do Norte. A produção e o comércio desse tipo de produto são atividades muito importantes, pois além de trazer lembranças afetivas aos consumidores, geram uma fonte de renda (mesmo que pequena) aos produtores.

Na cidade de São Lourenço do Piauí - PI, comumente é possível ver a comercialização de requeijão por famílias produtoras existentes na cidade, onde a comercialização dessa iguaria¹ acontece sob encomendas. O requeijão é considerado um alimento cultural.

Uma das variedades de requeijão mais encontradas e/ou consumidas pelo município de São Lourenço do Piauí, é o chamado “Requeijão Cardoso”, essa variedade de requeijão se caracteriza por possuir uma coloração mais escura, devido ao seu elevado tempo de cozimento.

A comercialização do requeijão na cidade, é de extrema importância, tendo em vista que gera um complemento para a fonte de renda para os pequenos produtores que se dedicam a produzir esse tipo de requeijão e o comercializam.

O requeijão Cardoso é uma iguaria tradicional da região de São Raimundo, e de algumas regiões que compõem o território, se destaca pela sua textura cremosa e sabor marcante. Segundo Brito, Negreiros e Lima (2014, p. 13), esse queijo é feito com leite coalhado, que é misturado com manteiga do mesmo leite e cozido até atingir o ponto ideal. Depois, é moldado em formas padronizadas e vendido em fatias ou pedaços. O

¹ Iguaria: qualquer variedade de comida preparada.

requeijão Cardoso é um produto artesanal, que representa a cultura e a economia local. Ele pode ser encontrado no Mercado do Produtor, no centro de São Raimundo Nonato e nas regiões que compõem o território Serra da Capivara, entre elas a cidade de São Lourenço do Piauí.

Percebe-se que o consumo do requeijão Cardoso pelos Lourencianos revela que esse produto é considerado um item de valor elevado, pois tem um preço um pouco alto e uma oferta limitada, especialmente nos períodos de seca que afetam os pequenos produtores dificultando a produção. Assim, o requeijão Cardoso é reservado para momentos especiais, como a semana santa e o inverno, quando é apreciado com doce de leite ou café. Essa é uma tradição cultural que valoriza o sabor e a qualidade do requeijão Cardoso.

Fonseca *et al.* (2016) acerca da importância da comercialização do requeijão manteiga (tipo de requeijão existente) corroboram que:

O requeijão constitui importante fonte de renda para a agricultura familiar nas regiões de difícil escoamento do leite para industrialização e forte apelo cultural e nas origens da culinária e história da alimentação regional. É um produto encontrado facilmente nas feiras livres, mercados municipais e mais recentemente, em lojas especializadas (FONSECA et al., 2016).

Dessa forma, é bastante viável e importante que exista uma motivação e incentivo por parte das autoridades competentes, para que a produção e comércio dessa iguaria aconteça cada vez mais, para que o pequeno produtor possa obter mais lucros e os municípios tenham mais uma fonte de renda e possam crescer e se desenvolver cada vez mais.

Uma das tradições culinárias da região é o requeijão Cardoso, um queijo cremoso e saboroso feito no fogão a lenha. Para garantir a qualidade do produto, é preciso escolher bem a madeira que vai alimentar o fogo. A lenha de angico é a mais indicada, pois não produz muita fumaça e não altera o gosto da comida. Além disso, ela confere um aroma especial ao requeijão. Outro utensílio importante é a panela de ferro, que tem uma espessura grossa e evita que a massa do queijo grude no fundo. Com a panela de ferro e a colher de pau, o requeijão Cardoso é preparado lentamente, até atingir o ponto ideal de cremosidade e sabor.

4 TÍPICO, CULTURAL E TRADICIONAL DO PIAUÍ

O Piauí é um estado que aderiu tardiamente ao processo de urbanização, fato este que de certa forma favoreceu a manutenção das suas tradições alimentares. Assim, pode-se afirmar que a ruralidade piauiense, as fazendas de gado e os traços culturais dos povos que se fixaram em suas terras tiveram grande importância para a formação da chamada “culinária típica” desse Estado, a qual ainda permanece preservada e ressignificada na contemporaneidade (CRUZ OLIVEIRA, 2019; SILVA, 2014).

A conservação dessa culinária é notável, em grande parte, devido ao fato de que os saberes relacionados a gastronomia piauiense estão enraizados no saber popular da própria região, onde ao longo do tempo essas receitas e tradições foram sendo repassados de geração em geração (SOUSA, 2022).

Desse modo, quando se fala em comidas típicas, essas podem entendidas como comidas que fazem parte do dia a dia das pessoas e aceitas pela maioria da população, e em geral, o seu consumo tem uma continuidade histórica (BITENCOURT, 2017). Sob essa perspectiva, as comidas típicas piauienses são reconhecidas como “emblemas de autenticidade local”, por terem a capacidade de despertar o sentimento de pertencimento ao Piauí nos sujeitos sociais que aqui residem ou nos que adotam a cultura piauiense com referencial identitário frente às demais culturas (ARAÚJO, 2012).

Quanto à culinária tradicional, essa pode ser caracterizada pelo conjunto de saberes, técnicas e modo de fazer, que aliados a outros fatores respeitam a memória, os costumes e a historicidade de um povo (SANTOS *et al.*, 2018). Já no que se refere ao aspecto cultural, Braga (2004) enfatiza que a cultura alimentar não se limita apenas àquilo que tem raízes históricas, abrangendo também os hábitos alimentares cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelos novos hábitos formados ao longo do tempo.

Nesse contexto, observa-se que a culinária piauiense comporta diversas formas de sociabilidades e permite embasar reflexões de cunho historiográfico a respeito das transformações socioculturais que nos leva a perceber que os alimentos não são somente alimentos, uma vez que o ato de comer passa a ser entendido não apenas no seu sentido nutricional, mas também como manifestação de uma prática cultural e social (SILVA, 2015). O que nos conduz a refletir que as tradições e práticas alimentares piauienses no século passado moldaram a identidade local da culinária apreciada nos dias de hoje.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A pesquisa de campo conduzida para este estudo contou com a participação ativa de 12 indivíduos do sexo masculino e feminino de diferentes faixas etárias (30 a 75 anos), residentes na cidade de São Lourenço do Piauí, representando uma amostra diversificada da população local. Cada participante escolhido foi abordado com respeito à sua privacidade e consentiu voluntariamente em participar da pesquisa, contribuindo com informações valiosas a respeito do consumo do requeijão Cardoso e sua importância.

A coleta dos dados foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas, isto é, que permitem ao participante uma maior flexibilidade nas respostas, as quais foram gravadas e posteriormente transcritas para análise. Abaixo, estão apresentadas tanto as perguntas quanto as respostas obtidas durante as entrevistas, proporcionando uma visão ampla das percepções dos participantes em relação ao requeijão Cardoso.

Pergunta 1 - Você consome o requeijão Cardoso no seu cotidiano? Se sim, qual a frequência?

DEPOIMENTOS DOS ENTREVISTADOS	
E1	<i>“Eu consumo, sim. E com bastante frequência, pois uma ou duas vezes no mês eu vou a São Raimundo Nonato, compro ele, como e gosto muito”.</i>
E2	<i>“Sim, só uma vez no mês”.</i>
E3	<i>“Às vezes, poucas vezes no ano, porque é difícil encontrar.”</i>
E4	<i>“Sim. Não é uma vez por semana não, às vezes eu compro e boto aí o requeijão, e quando é na hora do café a gente toma o café ali com requeijão”.</i>
E5	<i>“Sim, às vezes. Ele é uma coisa que eu aprecio, mas não posso dizer que é frequente, mas eu consumo sempre que eu quero. Geralmente mais de uma vez no mês”.</i>
E6	<i>“Sim, de vez em quando. Porque devido ser um alimento muito rico em gordura, aí eu procuro evitar devido alguns problemas de saúde”.</i>
E7	<i>“Sim, uma vez no mês”.</i>
E8	<i>“Sim, não é tão frequente não porque a gente não encontra sempre para comprar. Às vezes uma semana no mês, porque a gente compra um e a gente usa enquanto tem aquele ali, quando acaba a gente não acha outro para comprar logo”.</i>
E9	<i>“Já consumi mais né, hoje menos até por causa mais da lactose que a gente evita mais. Mas já consumi bastante, gosto do requeijão Cardoso...eu acho ele mais saboroso”.</i>
E10	<i>“Sim, mais ou menos de 15 em 15 dias”.</i>
E11	<i>“Sim, consumo. Mas não é assim todos os dias, diariamente, mas de vez em quando”.</i>
E12	<i>“Sim, a frequência é em mês em mês quando a gente vai fazer compra do</i>

<i>mês, a gente sempre gosta de trazer da feira”.</i>

Referente a essa pergunta, pode-se observar a partir das respostas que todos os entrevistados têm o hábito de consumir o requeijão Cardoso, no entanto, o seu consumo não é algo tão frequente no dia a dia e na mesa da população lourenciana, sendo feito em sua maioria um consumo mensal, enquanto alguns consomem semanalmente ou quinzenalmente.

A frequência variável no consumo do requeijão Cardoso pelos participantes da pesquisa indica que o mesmo faz parte da alimentação dos Lourencianos, mas não é um item indispensável ou cotidiano na mesa, até pela difícil disponibilidade de encontrar na cidade.

Corroborando com isso, Paula (2019) relata que, no geral, o requeijão apresenta um consumo significativo, pois o mesmo pode ser utilizado para consumo direto, ou como ingrediente na culinária, pois combina com os mais variados pratos, conferindo sabor e textura às receitas.

Já no que se refere ao motivo do requeijão Cardoso não estar mais tão presente nas mesas das famílias Lourencianas e, conseqüentemente, ser consumido com menos frequência pode estar ligado ao fato do mesmo ser um produto artesanal e não tão fácil de ser encontrado, tendo em vista que a cultura de preparo desse alimento é empírica e muitas vezes não é repassada para as gerações futuras.

Pergunta 2 - Nas ocasiões em que se consome o requeijão de que maneira isso é feito?

DEPOIMENTOS DOS ENTREVISTADOS	
E1	<i>“Eu compro para mim consumir diariamente. Eu compro 1kg trago para minha casa, como bastante com café. Às vezes divido com minha família, meu esposo gosta, minha irmã...que é quem convive comigo. Não tenho uma ocasião especial, sempre que a gente tem o dinheiro, a gente compra e traz para consumir”.</i>
E2	<i>“No café da manhã e como sobremesa, na companhia de familiares”.</i>
E3	<i>“Geralmente é de manhã, com a família toda e com um café”.</i>
E4	<i>“Às vezes na companhia dos familiares, mas as vezes também só com os de casa, no café da manhã e à tarde com café”.</i>
E5	<i>“O consumo é feito na forma de café da manhã, também na merenda, a gente consome com café, com mel e com doce. Ele é consumido as vezes entre a família, e muitas vezes também quando a gente reúne a família, o costume é sempre utilizar o requeijão Cardoso”.</i>
E6	<i>“Quando se reúne a família, aí eu compro mais. No café da manhã, pra mim, a melhor mistura para o requeijão é o café preto mesmo”.</i>

E7	<i>“O requeijão ele é consumido aqui na nossa região, no município de São Lourenço, como sobremesa depois do almoço. É consumido na companhia de familiares quando se convida para um almoço em casa, almoço familiar ou almoço de Natal e de aniversário, ele é mais consumido nessas datas”.</i>
E8	<i>“Aí no horário da manhã do café, gosto dele puro mesmo. Às vezes na presença dos familiares e as vezes só”.</i>
E9	<i>“É geralmente no café da manhã, muitas vezes em ocasiões de sobremesa. Assim, por exemplo, de almoço com a família. Consumir com doce também”.</i>
E10	<i>“Eu moro sozinha, então eu consumo sozinha no café da manhã, tomo um café preto para acompanhar e as vezes consumo como lanche da tarde”.</i>
E11	<i>“Consumo geralmente no café da manhã, se dividindo no café da manhã e também no café da tarde, como um lanche da tarde. O consumo geralmente é em família e também quando a gente está esperando alguém da família ou visita”.</i>
E12	<i>“Nas ocasiões em que a gente se encontra com a família, em almoço de família a gente sempre dá como sobremesa o requeijão Cardoso com café e com doce”.</i>

Na entrevista os entrevistados relataram que o consumo do requeijão Cardoso geralmente é feito na presença dos familiares frequentemente durante a refeição matinal (café da manhã), tendo como acompanhamento principal o café, e também como sobremesa ou lanche da tarde, bem como para servir às visitas, pois é considerado um alimento saboroso e de qualidade. Portanto, o consumo na presença de familiares é uma ótima forma de compartilhar momentos especiais e fortalecer os laços afetivos. Os entrevistados E5, E9 e E12 relataram também outros acompanhamentos para o consumo do requeijão, como o mel e o doce. Para Montanari:

"A família é o primeiro e mais importante lugar de transmissão da cultura alimentar, onde se aprende a comer, a escolher, a preparar e a apreciar os alimentos. É na família que se forma o gosto, que se adquirem as preferências e as aversões, que se desenvolve a capacidade de reconhecer e valorizar os produtos. É na família que se estabelecem os rituais da mesa, os horários das refeições, as regras de etiqueta e de convívio. A família é também o espaço onde se expressa a hospitalidade, onde se recebe e se oferece comida aos convidados, onde se celebra as festas e as ocasiões especiais. A família é, enfim, o lugar onde se constrói a identidade alimentar de cada indivíduo e de cada grupo social." (MONTANARI, 2008, p. 63).

Pode-se entender que a família é o lugar onde se aprende a comer, a cozinhar e a compartilhar a comida, mas também onde se expressam conflitos, diferenças e hierarquias. A família é um espaço de educação alimentar, mas também de negociação

cultural, onde tem um papel na cozinha, tanto como produtora quanto como consumidora de alimentos.

As refeições feitas em família servem para dialogar, estreitar laços, criar memórias afetivas, e a presença de um alimento em específico ajuda a fortalecer ainda mais essas memórias, tendo em vista que, não é um alimento de uso cotidiano na mesa das famílias lourencianas (como já foi citado anteriormente), e com isso a sua presença tende a ser mais lembrada por sua singularidade, sabor e qualidade.

Pergunta 3 - Quanto presente é esse requeijão na população Lourenciana?

DEPOIMENTOS DOS ENTREVISTADOS	
E1	<i>“Às vezes vejo no mercado e às vezes quando vou em algumas residências, geralmente eu vejo as pessoas consumido o requeijão Cardoso”.</i>
E2	<i>“As pessoas que produzem o leite fazem o requeijão e vende para outras obtendo a renda e serve aos outros que não têm”.</i>
E3	<i>“Não é muito presente, eu acho pela questão da dificuldade de encontrar o produto que não é tão desenvolvido na região. A produção dele é pouca, as vezes até o pessoal procura, mas não encontra, aí termina saindo como um produto que não tem tanta presença na população por conta disso”</i>
E4	<i>“Sim, ele é presente, as pessoas gostam muito do requeijão Cardoso”.</i>
E5	<i>“Olhe assim, eu acho que ele já foi mais presente, porque isso também depende de acordo com o tempo, depende da produção de leite. E assim, não atinge vamos dizer de uma forma geral a todos, as vezes ele vem de uma região e outra não. Ele tem sua produção, não é em alta escala, mas existe as famílias que trabalham com ele, que tem criação de gado e produzem”.</i>
E6	<i>“Eu acho que ele é presente, o requeijão Cardoso é bem procurado, e o povo procura quem cria vaca e que faz o requeijão Cardoso”.</i>
E7	<i>“Assim, ele é muito aceito, até porque antigamente ele era mais presente devido as pessoas não ter muita oportunidade. Hoje em dia as pessoas têm mais oportunidade de outras coisas, mas ele é muito aceito ainda na nossa região”.</i>
E8	<i>“Devia ser, mas ele deixa a desejar porque a produção não é tanta assim. Então, falta um pouco, a gente procura e não encontra”.</i>
E9	<i>“É, eu creio que pouco, talvez porque...pelo que eu tenho conhecimento aqui da nossa região ele é pouco produzido. As vezes os produtores dão preferência por produzir mais o outro requeijão”.</i>
E10	<i>“Eu acho que está presente, principalmente, na mesa dessas pessoas mais idosas que gostam de estar consumindo o requeijão”.</i>
E11	<i>“Eu acho sim, mas ele não é um produto consumido diariamente devido ele ser um pouco caro, mas ele é presente e é bem aceito e muito requisitado pelo pessoal lourenciana”.</i>
E12	<i>“É presente, sim. A metade das pessoas que moram do interior, que tem fazendas costumam fazer o requeijão e vende para as outras que não tem”.</i>

Quanto a presença do requeijão Cardoso no município a pesquisa revelou que, no geral, o mesmo é pouco presente, devido algumas limitações como a pouca produção e o preço elevado. Os entrevistados E2, E5, E6, E9 e E12 deixaram exemplificado que o produto é mais presente e consumido pelas famílias que criam gado e que produzem o leite. Sendo observado que o requeijão Cardoso pode ser uma fonte de renda alternativa para esses produtores, já que ele é produzido e vendido para as pessoas que não possuem e, conseqüentemente, fazem com que o mesmo se torne mais presente entre a população que não têm acesso ao leite.

Vale enfatizar que a produção e a comercialização do requeijão tem sido uma das alternativas mais utilizadas para aproveitamento de leite nas fazendas situadas longe dos grandes centros consumidores de laticínios (REIS et al, 2019).

O requeijão é um tipo de queijo fundido típico do Brasil (VAN DENDER, 2014) e é produzido pela fusão de massa coalhada fresca, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite (BRASIL, 1997). E o requeijão Cardoso, é um tipo de requeijão produzido artesanalmente no Nordeste, mais especificamente, no Piauí e Bahia. Por isso, o seu consumo e presença é comumente limitado a municípios desses estados.

Para complementar essa pergunta os entrevistados foram questionados se o requeijão Cardoso é mais presente nos dias de hoje ou antigamente, as respostas estão descritas logo abaixo.

DEPOIMENTOS DOS ENTREVISTADOS	
E1	<i>“Eu acho que tinha mais frequência antigamente, porque aí mais pra trás eu conheci famílias assim do interior e minha mãe também contava histórias que o pessoal fazia muito o requeijão Cardoso. Na nossa região tinha o Gonçalin, o Raimundo Rocha, que tinha gado e fazia muito requeijão e eles faziam o Cardoso, requeijão muito consumido na época, mais de que agora”.</i>
E2	<i>“Antigamente as pessoas tinham mais influência do que hoje, a produção no município de São Lourenço era maior”.</i>
E3	<i>“Não sei, acho que desde que eu me entendo tem essa mesma dificuldade de encontrar o produto. Sempre vejo meu pai nessa, de vez em quando acha, mas passa é tempos também sem encontrar, de repente, aparece de novo. Mas é sempre essa dificuldade”.</i>
E4	<i>“Não, hoje ele é muito presente o requeijão Cardoso, porque as pessoas têm condição de comprar as vezes o requeijão”.</i>
E5	<i>“Eu creio que sim, isso porque a população lourenciana...os criadores eram em maior número devido a questão até das chuvas, no período de seca o pessoal diminui a criação de gado. Então, eu creio que nesse olhar a gente</i>

	<i>percebe que não é a mesma produção de antigamente”.</i>
E6	<i>“Não, hoje eu acho que ele é mais presente. Antigamente, na minha adolescência, mais presente era o requeijão branco que eu lembro, hoje o Cardoso eu acho que é mais presente”.</i>
E7	<i>“Antigamente, sim, o requeijão era mais presente do que nos dias de hoje, por isso é que a gente tem que incentivar muito e não deixar essa cultura cair”.</i>
E8	<i>“Antigamente parece que tinha mais quem produzia, e tinha mais...era mais fácil de encontrar, hoje às vezes numa época de inverno bom é mais fácil, mas tem uns períodos durante a seca que é mais difícil. Não é todo mundo que faz, tem um aqui outro acolá, outro já vende é o leite não faz o requeijão”.</i>
E9	<i>“Acho que sim, até mesmo porque já houve mudança, por exemplo, na nossa região antes tinham mais criadores de bovinos, de gado leiteiro, hoje isso diminuiu bastante e com isso também diminuiu a produção do requeijão”.</i>
E10	<i>“Com certeza, porque como já comentamos, antigamente era até mais fácil assim as coisas do interior, o leite era mais fácil, a coalhada era mais fácil e era muita coalhada, sobrava coalhada e dava para fazer bastante o requeijão. Nós fazíamos dois tipos de requeijão, eu lembro da minha sogra ela fazia requeijão branco, era uma delícia, e fazia também do requeijão Cardoso que ficava bem vermelho e bem delicioso, ela fazia mais ou menos de 8 em 8 dias”.</i>
E11	<i>“Na minha família, quando antigamente, o requeijão mais presente era o requeijão branco, mas ultimamente o requeijão Cardoso está mais presente”.</i>
E12	<i>“Acho que é por igual, antigamente o povo consumia muito, mas hoje em dia o povo consome do mesmo jeitinho. Quem gosta de requeijão consome diariamente ou pelo menos uma vez no mês”.</i>

Na entrevista a maioria dos entrevistados relataram que o mesmo era mais presente antigamente, pois tinham mais criadores de gado, produtores de leite e derivados e, conseqüentemente, tinha uma maior produção e consumo do requeijão Cardoso. Já hoje em dia, os mesmos afirmaram que o produto é menos encontrado e consumido, revelando que o requeijão Cardoso era mais popular no passado do que no presente.

Reforçando o que foi descrito, Aquino (2011) enfatiza que a produção do requeijão se dá em grande parte pela mão de obra familiar, no entanto, a baixa frequência da participação dos filhos no preparo do mesmo dificulta a continuidade da produção e é uma das causas da diminuição de produtores de requeijão.

Já os entrevistados E4, E6 e E11 acreditam que o mesmo é mais presente nos dias atuais, levando em consideração até as melhores condições de fontes de renda que

possibilitam a compra desse produto, pois as condições econômicas melhoraram e permitem a aquisição desse produto de qualidade.

O entrevistado E3 ressaltou que a dificuldade de encontrar o produto sempre foi a mesma nas diferentes épocas, pois ele é um produto artesanal e de qualidade. Já o entrevistado E12 enfatizou que o consumo do requeijão Cardoso nas diferentes épocas continua o mesmo, por ser um produto tradicional e saboroso, que agrada a todos os paladares. Pode-se dizer que os resultados da pesquisa mostram que o requeijão Cardoso é um produto que mantém sua relevância e preferência ao longo do tempo, independente das mudanças sociais e culturais.

Pergunta 4 - Você considera que o requeijão é a identidade de São Lourenço? Por quê?

DEPOIMENTOS DOS ENTREVISTADOS	
E1	<i>“Não, ele não é a identidade de São Lourenço, porque o povo consome, mas a maioria do pessoal opta mais pelo outro requeijão comum de que pelo Cardoso”</i>
E2	<i>“Sim, é um alimento muito precioso e de suma importância”.</i>
E3	<i>“Eu acredito que não seja bem exatamente a identidade, é conhecido, acredito que muita gente conhece. Mas por questão de não ter tanta frequência de adquirir o produto acho que termina não sendo um produto bem específico do município”.</i>
E4	<i>“Eu não acho não. Porque o requeijão Cardoso não é fabricado aqui, aí ele já vem de fora não acho ele muito presente aqui em São Lourenço, às vezes tem aí no comércio”.</i>
E5	<i>“Eu acho que assim, na verdade ele faz parte de um contexto alimentar, mas talvez não seja ele a principal, vamos dizer assim que ele não seja a identidade do município, mas que faz parte de um conjunto de produtos alimentícios”.</i>
E6	<i>“Eu acho que ele é uma das identidades de São Lourenço sim, porque ele é bem representado aqui em nosso município, ele é bastante procurado, os nossos conterrâneos que moram fora e que estão nos visitando procuram demais para levar para consumir nas grandes metrópoles onde moram”.</i>
E7	<i>“Sim, nós não queremos deixar que esse requeijão que é da nossa região, do nosso município se acabar e sim que ele passe de geração para geração”.</i>
E8	<i>“Ele é um produto bom e até procurado, só que as vezes a carência faz com que ele saia pouco né. E muitas vezes tem pessoas que não fabrica mais, não produz mais”.</i>
E9	<i>“Bem, eu acho que não. Hoje a população cria mais são os caprinos e ovinos, e a gente ainda não aprendeu, não tem o costume de fazer o queijo com o leite desses animais”.</i>
E10	<i>“Eu acho que é como uma identidade no sentido que é uma parte do nordeste, e muitas comidas daqui são diferentes, então o requeijão está presente na mesa de muita gente”.</i>
E11	<i>“Eu considero que ele é uma das comidas que faz parte da identidade de</i>

	<i>São Lourenço porque ele sempre foi presente. Mas, como ele é um produto tirado do gado bovino, uma das criações mais difícil das pessoas cultivar, geralmente ele não é assim presente em todas as mesas por conta dele ser mais difícil de ser adquirido, mas ele é bem requisitado e faz parte sim da identidade do povo de São Lourenço”.</i>
E12	<i>“Eu acho que sim, que além de estar presente nas mesas dos que moram aqui...os Lourencianos, é geralmente fabricado também na região”.</i>

Nesse quesito, observou-se que a maioria dos entrevistados não veem o requeijão Cardoso como um produto que representa exclusivamente a identidade de São Lourenço, mas que o mesmo faz parte do conjunto de alimentos que constituem a identidade do município. O requeijão Cardoso é um produto típico de São Lourenço do Piauí, mas não é o único que caracteriza a cultura local.

De acordo com os entrevistados, o requeijão Cardoso é apreciado por sua qualidade e sabor, e para o município em questão o mesmo é um representante da sua riqueza gastronômica, diversidade cultural e de sua resistência histórica. É um símbolo da cultura e de pertencimento para os moradores e um atrativo para os visitantes.

Em concordância, Santos *et al.* (2018), elenca que a culinária, em sua amplitude, representa a identidade local, visto que os hábitos alimentares e a cultura têm suas referências em um contexto construído na coletividade.

Pergunta 5 - Você acha que o requeijão Cardoso é um produto típico de São Lourenço?

DEPOIMENTOS DOS ENTREVISTADOS	
E1	<i>“Eu acho que ele é importante sim, mas não é típico de São Lourenço não. Porque eu acho que muita gente não conhece ele, sabe, não conhece o requeijão Cardoso e consome pouco”.</i>
E2	<i>“Não, pois nem todas as pessoas consomem diariamente”.</i>
E3	<i>“É, eu acho que também não, justamente por causa da dificuldade de encontrar o produto, aí deixa de ser um produto típico. Acredito que pessoas assim já mais novas nem conhecimento dele tem”.</i>
E4	<i>“Não, porque ele quase não é produzido aqui, quando a gente quer adquirir a gente vai procurar em São Raimundo, todas as vezes que você chegar lá e quiser o requeijão Cardoso você encontra”.</i>
E5	<i>“Eu creio que sim, porque quando fala do típico é aquilo que é utilizado dentro de sua própria região, e eu acho que nesse contexto ele faz parte do contexto de produtos típicos da região”.</i>
E6	<i>“Não, eu acho que não só de São Lourenço, mas da região, São Lourenço está incluso nessa região que traz esse produto típico, é um produto que toda região consome assim muito bem”.</i>
E7	<i>“Não. Ele não é um produto típico, ele não é consumido diariamente, é mais em ocasiões de almoço, de aniversário, portanto, ele não é um produto típico”.</i>

E8	<i>“Poderia ser, porque é uma coisa muito especial, mas afinal de contas ele é e por uma parte deixa de ser, porque sai pouco... tem pouca produção”.</i>
E9	<i>“Eu acho que não. Mas a gente sabe que o requeijão é uma coisa boa”.</i>
E10	<i>“É, eu acho que sim, porque é um produto típico da região nordeste e que não se encontra em todo lugar que chega, e aqui na cidade de São Lourenço ele é mais consumido, não sei se pelo sabor ou se porque tem mais saída”.</i>
E11	<i>“Eu acho que ele é típico, porque desde as primeiras famílias que eu tenho conhecimento já existia o consumo do requeijão, daquelas famílias que tinha mais poder aquisitivo, que tinha gado, que tinha fazenda...já era cultivado o requeijão Cardoso. Por isso, o requeijão de um modo geral acho que ele é uma comida típica sim, por ele ser frequente desde os primeiros tempos”.</i>
E12	<i>“Eu acho que sim, tanto de São Lourenço como da região, assim como dos outros municípios também”.</i>

Quando perguntados se o requeijão Cardoso é típico do município, a maioria dos entrevistados trouxeram em ênfase que o mesmo não é, ressaltando que o mesmo ainda é pouco conhecido, produzido e consumido pela população local. Já os entrevistados E5, E6, E10, E11 e E12 acreditam que o mesmo seja um produto típico não só do município, mas da região como um todo.

Foi argumentado também que se encontra com maior facilidade na cidade de São Raimundo por ser uma cidade de maior fluxo de pessoas que vistam a cidade. Diante das opiniões divergentes dos entrevistados, podemos concluir que o requeijão Cardoso é um produto que gera controvérsias entre consumidores, alguns consideram um produto nem tanto típico de São Lourenço e outros veem com um produto comum a toda região, destacam também que o produto ainda é pouco divulgado, ou seja, ainda não é tão conhecido por todos.

O que não se pode deixar passar despercebido é que ele é um alimento saboroso e nutritivo, que faz parte da gastronomia nordestina. Gimenes (2015), afirma que o típico em gastronomia é o que caracteriza uma determinada região ou país, em termos de alimento e bebidas, preparados segundo receitas tradicional ou inovadoras, mas sempre respeitando os ingredientes locais e as técnicas culinárias consagradas pelo uso.

Portanto o que é típico aquele que utiliza os ingredientes locais, frescos e que segue as receitas tradicionais ou inovadoras, que são transmitidas de geração em geração ou criadas na base na experimentação ou criatividade. A gastronomia típica é um patrimônio cultural e uma forma de expressão da identidade de um povo.

Pergunta 6 - Você acha que o requeijão Cardoso é importante para a história e cultura da alimentação de São Lourenço?

DEPOIMENTOS DOS ENTREVISTADOS	
E1	<i>“Ele é importante, é uma coisa bem vista e a maioria do povo gostam de se alimentar com ele, acham ele uma alimentação gostosa”.</i>
E2	<i>“Sim, é importante porque é um alimento precioso e muito procurado por os que vem a passeio no nosso município, mantendo a tradição dos nossos antepassados”.</i>
E3	<i>“Sim, acredito que sim. Porque é um produto que as pessoas têm muito conhecimento pelo que eu vejo, principalmente as pessoas que vêm de fora, que são daqui da nossa região, mas que moram fora, quando chegam aqui eles já procuram porque também gostam. Então, acho que é bem conhecido o produto e já faz parte da história, quando o pessoal vem para cá já lembram que tem esse produto que eles gostavam”.</i>
E4	<i>“É, ele é importante. Porque as vezes quando a família da gente vem passear, vem de outros lugares passear... aí a pessoa as vezes quer dar um requeijão, aí pega e compra”.</i>
E5	<i>“Eu acho que sim, porque é uma coisa que é muito apreciado por a própria população, muitas pessoas gostam do requeijão, então ele faz parte desse contexto”.</i>
E6	<i>“Com certeza é, ele faz parte da história do nosso município. É bastante consumido, e como eu já falei, as pessoas que criam gado costumam fazer muito o requeijão Cardoso, e muitas pessoas fazem para ter uma renda extra”.</i>
E7	<i>“Muito importante! Ele é um requeijão, uma alimentação muito importante para nós Lourencianos”.</i>
E8	<i>“É muito importante, porque é uma coisa procurada pelas pessoas que vem até de outras regiões que não produz, só que a apesar da procura tem pouco, a produção é pequena porque aqui não tem fazendas mesmo”.</i>
E9	<i>“Acho que sim, porque como eu já citei no início, existiu bastante produção de requeijão, e eu lembro dos meus pais, dos meus avós... sempre que a gente tinha o leite, se criava bastante gado e naquela época como não se vendia o leite a gente produzia o requeijão e levava esse requeijão para ser vendido no mercados , nas feiras que existiam”.</i>
E10	<i>“Ele pode ser importante, mas só que para muitas pessoas ele é prejudicial à saúde porque ele é muito gorduroso para pessoas hipertensas e acima do peso, mas as pessoas consomem mesmo assim”.</i>
E11	<i>“Eu acho que é importante por ele ser um produto, um alimento mais nobre e todas as pessoas de São Lourenço gostam de consumir o requeijão quando pode”.</i>
E12	<i>“Eu acho que sim, porque vem desde sempre, é uma relíquia deixada pelas tradições antigas”.</i>

Já na pergunta referente a importância do requeijão Cardoso para o município de São Lourenço todos os entrevistados responderam que o mesmo é de grande

importância, sendo um produto bastante apreciado, principalmente, pelos visitantes que moram em outros estados, mas que tem raízes lourenciana.

De acordo com Menezes (2011), fazia parte da tradição dos sertanejos presentear com um queijo os visitantes, quer sejam parentes, amigos ou compadres que habitavam os espaços urbanos e/ou outras regiões, nas suas passagens pelo interior, pratica essa que ainda vem sendo perdurada na atualidade.

Esse fato nos leva a observar que os povos mais antigos tiveram uma grande influência na inclusão e disseminação do requeijão Cardoso como parte do perfil alimentício da população dessa cidade.

Segundo Azevedo (2017), a alimentação configura-se como um objeto legítimo de análise social e de compreensão das premissas implícitas do viver em sociedade, pode-se dizer que a alimentação revela muito sobre a sociedade em que vivemos, seus valores, normas e tradições de um povo.

Os resultados mostraram que o produto é valorizado tanto pelos moradores locais como pelos visitantes que reconhecem sua qualidade e sabor, portanto, o requeijão Cardoso é importante para história e cultura da alimentação de São Lourenço porque representa uma tradição secular dos produtores locais, que preservam os saberes e as técnicas de fabricação artesanal do requeijão. Além disso, o requeijão Cardoso contribui para a valorização da gastronomia regional, a geração de renda e o desenvolvimento sustentável da comunidade.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo realizado investigou a relação da população do município de São Lourenço do Piauí com o requeijão Cardoso, um alimento artesanal derivado do leite e de grande importância cultural e econômica para a região. Durante a pesquisa, foi notável o forte vínculo e identificação dos moradores da referida cidade com esse produto feito à mão, e foi possível verificar que vai além do simples consumo, representando também uma parte essencial de sua cultura e tradição alimentar.

Todavia, por meio das entrevistas também verificou-se que por mais que o requeijão Cardoso seja um alimento presente na mesa das famílias lourencianas, essa presença não é tão frequente, pois o mesmo é um tipo de requeijão artesanal e muitas vezes, não encontrado com tanta facilidade, e por conta disso, os moradores não consomem com tanta frequência assim.

Por meio da coleta de informações e análise das respostas da população, foi evidente a presença significativa do requeijão Cardoso na dieta dos habitantes de São Lourenço do Piauí, e por ser um alimento geralmente consumido em família, o mesmo ajuda a criar memórias afetivas e fortalecer os laços familiares. Além disso, foi destacada uma conexão emocional profunda entre os consumidores e o produto, que é reconhecido não somente como alimento, mas como uma forma de partilha familiar.

Dado essas informações, a realização da pesquisa em si atingiu os objetivos propostos e respondeu de maneira satisfatória ao questionamento inicial, uma vez que os resultados confirmaram que a população de São Lourenço do Piauí mantém uma forte identificação com o requeijão Cardoso, evidenciada pelo seu consumo regular e presença frequente na alimentação local, bem como um alto grau de afetividade e reconhecimento desse produto como uma parte integral da culinária regional.

Vale ressaltar que os resultados obtidos não só contribuem para o entendimento acadêmico sobre o assunto, mas também têm implicações práticas para a comunidade local, tendo em vista que, podemos verificar informações importantes sobre os hábitos alimentares dos moradores de São Lourenço do Piauí.

Além disso, ao disponibilizar os dados desta pesquisa para a comunidade local, novas oportunidades são abertas para futuras investigações e iniciativas relacionadas ao tema, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da região e para a promoção de seu patrimônio cultural.

REFERÊNCIAS

- AQUINO, A. A. **Requeijão do sertão fabricado na microrregião de Guanambi, Bahia: características físico-químicas, microbiológicas e de produção**. 2011. Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos; Tecnologia de Alimentos; Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2011.
- ARAÚJO, S. M. Saberes da cozinha sertaneja: tradições familiares na preservação e ressignificação da culinária piauiense na contemporaneidade. *In: Seminário Internacional História e Historiografia*, 3.; Seminário de pesquisa do departamento de história da UFC, 10., 1-3 out. 2012, Fortaleza (Ce). **Anais...** Fortaleza (Ce): Expressão Gráfica; Wave Media, 2012.
- AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, v. 19, p. 276-307, 2017.
- BARROS, J. D. **Cultura e religiosidade no Piauí**. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 2008.
- BITENCOURT, A. J. S. **Doces histórias: do acolher ao servir**. Orientador: Domingos Alves de Carvalho Júnior. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, São Raimundo Nonato, 2017.
- BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em revista**, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.
- BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2012.
- BRASIL. Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019. **Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências**. Brasília – DF.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria nº 359, de 4 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão ou Requesón. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 04 set. 1997.
- BRASIL. Portaria nº. 451, de 19 de setembro de 1997. Princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 22 set. 1997. Seção 1, n. 182, p. 21005-21011.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. Local: Companhia das letras, 2001.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *In: História – Questões & Debates Revista do Departamento de História da UFPR*. nº 42. Curitiba: Editora da UFPR, 2005.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.
- CRUZ OLIVEIRA, A. J. O “dicumê” está pronto! A influência das práticas alimentares da nova cozinha no cotidiano dos habitantes da Fazenda Prazeres-Bertolândia,

Piauí. **Vestígios-Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica**, v. 13, n. 1, p. 115-135, 2019.

DAL CASTEL, A. P. et al. Desenvolvimento de requeijão cremoso sem lactose. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 72, n. 2, p. 58-66, 2017.

GARRUTI, D. S. et al. Desenvolvimento do perfil sensorial e aceitação de requeijão cremoso. **Food Science and Technology**, v. 23, p. 434-440, 2003.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Agropecuário**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/sao-lourenco-do-piaui/pesquisa/24/76693>. Acesso em: 02 de nov. 2023.

IBGE (Brasil). Panoramas Cidades IBGE: São Lourenço do Piauí. *In: Panoramas Cidades IBGE*: São Lourenço do Piauí. [S. l.], 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/sao-lourenco-do-piaui/panorama>. Acesso em: 29 set. 2023.

KESTERING, C.; SOUSA, G. S. Umbuzeiro dos Defuntos: Um marco na História de São Lourenço do Piauí. **Cadernos do LEPAARQ. Textos de Antropologia, Arqueologia e Patrimônio**, v. 11, n. 22, p. 123-142, 3 out. 2014.

KNOX, M.B. **O Piauí na primeira metade do século XIX**. Teresina: Projeto Petrônio Portella, 1986.

MENEZES, S. de S. M. Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região Nordeste. **Revista de Geografia**, v. 28, n. 1, p. 40-56, 2011.

MONATARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo. Ed. SENAC, 2008.

MOTT, L.R.B. **Piauí Colonial – População, economia e sociedade**. Teresina: Projeto Petrônio Portella, 1985.

NASSU, R. T. et al. **Diagnóstico das condições de processamento e caracterização físico-química de queijos regionais e manteiga no Rio Grande do Norte**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2003.

OLIVEIRA, B. M. **Comida e cultura: um diálogo culinário através da cozinha piauiense**. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona Sul, Teresina, 2014.

PAULA, M. M. C. **Efeito do uso de proteína concentrada do leite (MPC) nas características físico-químicas, reológicas e sensoriais do Requeijão Culinário**. 2019. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados - Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2019.

REIS, S. et al. Avaliação microbiológica do requeijão do norte comercializado em uma feira municipal em Ji-Paraná, Rondonia. **Brazilian Journal of Surgery & Clinical Research**, v. 26, n. 2, 2019.

SANTANA, T.M.C.; NASCIMENTO, P.M.S. Guerra da Telha: Memória, História, Arqueologia e Patrimônio. IN: KESTERING, C. (Org.). **Escavando a História de São Raimundo Nonato – PI**. p. 195-255, 2013.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

SANTOS, G. S. et al. **A gastronomia na encruzilhada do turismo**: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato–Piauí. Orientador: Domingos Alves de Carvalho Júnior. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, São Raimundo Nonato, 2016.

SANTOS, G. S. et al. O potencial da culinária tradicional para o turismo na região do Parque Nacional Serra da Capivara, Piauí. **A&C**, 2018.

SANTOS, J. M. **Queijos de leite de cabra artesanais**: a produção da fazenda Bela Vista-São Raimundo Nonato-Piauí. Orientador: Antônio Josinaldo Silva Bitencourt. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, São Raimundo Nonato, 2020.

SILVA, F. O. **Diagnóstico da importância da comercialização e distribuição dos produtos artesanais derivados do leite no Alto Sertão Sergipano**. 2019. 47 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agroindústria) - Universidade Federal de Sergipe, Nossa Senhora da Glória, SE, 2019.

SILVA, L. **Cozinha piauiense: entre a culinária e a gastronomia**. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal do Piauí, Campus Teresina Zona Sul, Teresina, 2014.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2005.

SILVA, S. M. A.. A regionalidade de algumas comidas brasileiras: um estudo das comidas sertanejas no século XX. In: Cilene da Silva Gomes Ribeiro; Carmen Soares. (Org.). **Odisseia de Sabores da Lusofonia**. 1. ed. CURITIBA-PR/LISBOA-PORTUGAL: Imprensa da Universidade de Coimbra e PUCPRESS, v. 01, p. 265-283, 2015.

SOUSA, M. A. A. **Uma porção da cozinha piauiense**: uma leitura a partir de cardápios de São João do Piauí. Orientador: Domingos Alves de Carvalho Junior. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, São Raimundo Nonato, 2022.

VAN DANDER, A. G. F. **Requeijão cremoso e outros queijos fundidos**: tecnologia de fabricação, controle do processo e aspectos de mercado. 2.ed. São Paulo: Setembro Editora, 2014.

ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa: intitulada **“A identidade do requeijão Cardoso como comida típica no município de São Lourenço do Piauí”**. Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, este documento deverá ser assinado em duas vias, sendo a primeira de guarda e confidencialidade do Pesquisador (a) responsável e a segunda ficará sob sua responsabilidade para quaisquer fins.

Em caso de recusa, você não será penalizado (a) de forma alguma. Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com o (a) pesquisador (a) responsável **Cristiane Ramos Vilanova** através do telefone: **(89) 98109-4774** ou através do e-mail **cristianeramosvilanova1@gmail.com**.

A presente pesquisa é motivada pela **significativa importância que o requeijão Cardoso possui para nossa região**. O objetivo desse projeto é **investigar a relação da população lourenciana com o requeijão Cardoso, em termos de identificação e consumo**. Para a coleta de dados será utilizado **a aplicação de um questionário**.

Você será esclarecido(a) sobre a pesquisa em qualquer tempo e aspecto que desejar, através dos meios citados acima. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento, sendo sua participação voluntária e a recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade.

O(s) pesquisador(es) irá(ão) tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e todos os dados coletados servirão apenas para fins de pesquisa. Seu nome ou o material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo.

Ciente e de acordo com o que foi anteriormente exposto, eu _____ estou de acordo em participar da pesquisa intitulada **“A identidade do requeijão Cardoso como comida típica no município de São Lourenço do Piauí”**, de forma livre e espontânea, podendo retirar a qualquer meu consentimento a qualquer momento.

_____, de _____ de 20__

Assinatura do responsável pela pesquisa

Assinatura do participante

ANEXOS B – QUESTIONÁRIO

1. Você consome o requeijão Cardoso no seu cotidiano? Se sim, qual a frequência?
2. Nas ocasiões em que se consome o requeijão de que maneira isso é feito?
3. Quanto presente é esse requeijão na população Lourenciana? Você acha que o requeijão Cardoso é mais presente nos dias de hoje ou antigamente?
4. Você considera que o requeijão é a identidade de São Lourenço? Por quê?
5. Você acha que o requeijão Cardoso é um produto típico de São Lourenço?
6. Você acha que o requeijão Cardoso é importante para a história e cultura da alimentação de São Lourenço?