

CONTINUAÇÃO DA PÁG. B1. Singeleza e Camarão do Bar das Ostras foram os primeiros a serem registrados

# RENDA E CULINÁRIA SÃO PATRIMÔNIOS

Estão entre os cadastrados para registro Paixão de Cristo, Umbanda e bloco Pinto da Madrugada

ANDRESSA ALVES \*  
ESTAGIÁRIA

O conceito de Patrimônio Cultural Imaterial dialoga com a valorização da ancestralidade e das tradições e práticas culturais. A concepção abrange as expressões de cultura, tradições e feitos comuns de um determinado grupo, ofícios estes que são eternizados e passados para as gerações futuras. Nesse sentido, a culinária e o artesanato alagoano ganham destaque entre as principais riquezas da terra.

O trabalho manual e elaborado, aplicado à produção da renda genuinamente alagoana e nomeada como Bico e Renda Singeleza rendeu a essa produção o título de um dos principais Patrimônios Imateriais de Alagoas. O pedido de Registro do Modo de Fazer do Bico e da Renda Singeleza foi encaminhado à Secretaria de Estado da Cultura em Novembro de 2013.

Guardado apenas na mente de Dona Marineta, uma senhora de 80 anos falecida no ano de 2006, registrar essa arte de elaborar, de modo simples e característico, como patrimônio cultural de Alagoas significa valorizar a tradição da cultura local. Na produção de bicos, rendas e bordados, o saber

das artesãs constroem linha a linha uma história de tradição e valorização de um povo. Natural de Água Branca, Marechal Deodoro, a Renda e Bico Singeleza, apesar do grande risco de desaparecimento, hoje é expressão viva nas cidades.

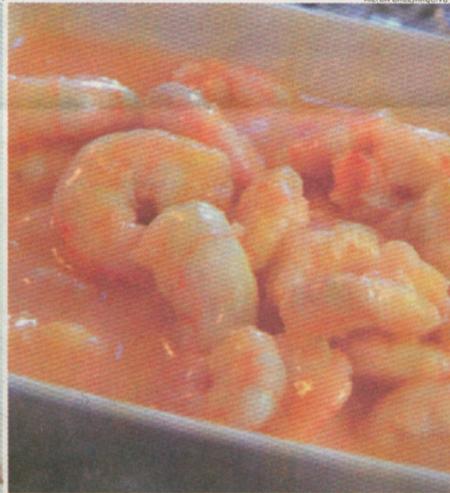
O medo da não perpetuação dessa tradição impulsionou a realização de uma oficina como ação de salvaguarda e repasse desse saber, trazendo o reconhecimento a Dona Marineta e a divulgação desse bem imaterial de Alagoas. Em cenário nacional, cogita-se o reconhecimento do bico e da renda Singeleza como patrimônio cultural da humanidade.

A culinária de Alagoas também é outro ponto valorizado quando se fala em riqueza local. A receita do 'Camarão Alagoano - Bar das Ostras' foi o primeiro bem registrado em Alagoas por meio da resolução do Conselho Estadual de Cultura, em Abril de 2013.

Seu registro como Patrimônio Cultural Imaterial de Alagoas teve como objetivo, portanto, valorizar as referências culturais, os saberes, a história e a memória ligadas à tradição gastronômica do Estado, fortemente relacionada ao ecossistema das lagoas, as técnicas de manuseio e tratamento de pescados e crus-



RICARDO LÉO/JARQUIVO DA



AILEEN CRUZ/ARQUIVO DA

LEGADOS.  
Já considerados Patrimônios Imateriais de Alagoas, saber de Dona Marineta e tradição gastronômica ligada às lagoas representam parte da identidade cultural alagoana



## Valorização

O conceito de Patrimônio Cultural Imaterial dialoga com a valorização da ancestralidade e das práticas culturais. Concepção abrange as expressões de tradições e feitos comuns de um grupo, ofícios que são eternizados para gerações

táceos, bem como a produção artesanal de ingredientes. O registro apoia-se também nos relatos históricos que confirmam que o Bar das Ostras, no bairro Mangabeiras, em Maceió, representa uma referência gastronômica de Alagoas.

A intenção do projeto Inventário e Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de Alagoas de catalogar as manifestações culturais de dança, ritmos, ensinamentos,

mestres, folguedos e até mesmo locais que possuem importância para a realização de apresentações coletivas representa o diferencial na lista dos Patrimônios já estabelecidos.

"A gente precisa preservar nossa história. É uma questão de honrar as tradições e as raízes que contam a história do nosso povo. Explorar o que é desconhecido, conhecer patrimônios, admirar as tradições e conceder a devi-

da valorização merecida", ressaltar a coordenadora do Grupo de Pesquisa da Ufal, Maria Angélica.

Já foram cadastrados para registro como patrimônio cultural imaterial alagoano a Paixão de Cristo, do morro da Massaranduba, em Arapiraca, a religião Umbanda, que é genuinamente brasileira, o bloco Pinto da Madrugada, e a Paixão de Cristo de Junqueiro. ☉

\* Sob supervisão da editoria de Cultura