

Doce PE: Uma Historiografia da Culinária Pernambucana¹

Tamíz Freitas LOUREIRO²
Antônio Júlio REBELO NETO³
Caroline Maria Barreto de MELO⁴
Igor Mariel Alves de QUEIROZ e SILVA⁵
Igor Ruann Nóbrega de MEDEIROS⁶
Kácia Guedes de OLIVEIRA⁷
Kamilla Rogge dos Reis MONTEIRO⁸
Márlon Diego de OLIVEIRA⁹
Robson Gomes da SILVA¹⁰
Suzana Maria de Sousa MATEUS¹¹
Yvana Carla Fechine de BRITO¹²

Universidade Federal de Pernambuco, Recife, PE

RESUMO

Diante da importância de preencher os intervalos da programação televisiva com produtos que apresentam conteúdo informativo de maneira atraente ao telespectador, a série de interprogramas **Doce PE** aborda a questão da culinária pernambucana. O foco das reportagens realizadas é na herança da cultura do açúcar, alimento determinante na economia do Brasil por vários anos. Desenvolvida durante a disciplina de Introdução à Televisão, no 6º período do Curso de Jornalismo da Universidade Federal de Pernambuco, a série trata do fator histórico presente nos bolos e doces pernambucanos. Os entrevistados foram escolhidos tanto pelo trabalho realizado com a venda ou produção desses alimentos, mas também pela proximidade apresentada com a temática exibida.

PALAVRAS-CHAVE: Interprograma; Doce PE; cultura do açúcar; bolos; doces.

1 INTRODUÇÃO

A série de interprogramas **Doce PE** foi realizada na disciplina Introdução à Televisão, no 6º semestre do curso de Jornalismo da Universidade Federal de Pernambuco. Motivados para a produção no campo audiovisual, a proposta foi de criar algo “novo” sobre

¹ Trabalho submetido ao XXI Prêmio Expocom 2014, na Categoria Jornalismo, modalidade Produção laboratorial em videojornalismo e telejornalismo (avulso/ conjunto ou série).

² Aluna líder do grupo e estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: tamizfreitas@ig.com.br.

³ Estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: juliorrebelo84@hotmail.com.

⁴ Estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: carolinembmelo@hotmail.com.

⁵ Estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: igorqueiroz88@gmail.com.

⁶ Estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: igor.ruann@gmail.com.

⁷ Estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: kaciaguedes1@gmail.com.

⁸ Estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: kamillarogge@hotmail.com.

⁹ Estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: marlondiego17@gmail.com.

¹⁰ Estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: robinhogomes@gmail.com.

¹¹ Estudante do 7º. Semestre do Curso de Jornalismo na UFPE, email: suzanamateus09@gmail.com.

¹² Orientador do trabalho. Professor do Curso de Jornalismo na UFPE, email: yvanafechine@hotmail.com.

um assunto pouco debatido. Dessa forma, a escolha do tema geral com foco na culinária dos bolos ou doces pernambucanos se deve basicamente à curiosidade da turma e à necessidade de transformar esse empenho em um conteúdo informativo e atrativo para a exibição na TV Universitária Recife, emissora integrante da Rede TV Brasil e ligada à UFPE.

O tema carece de pesquisas atuais e não é amplamente discutido, o que pode ser comprovado no fato de que os próprios pernambucanos desconhecem a origem de alguns pratos trabalhados durante a série. O livro que guiou todos os interprogramas e possibilitou a pesquisa mais aprofundada sobre o assunto foi Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil, escrito por Gilberto Freyre.

A partir do que foi encontrado no livro acima, o tema surgiu e logo tomou forma. A escolha por alimentos pernambucanos não foi fortuita ou por preferência devido à “proximidade” com a cultura local e sim pela relação traçada entre o desenvolvimento da cultura do açúcar e os pratos feitos à base do ingrediente, que são referências não só no Estado, mas também no Brasil e em algumas partes do mundo.

O foco, entretanto, não foi dar ênfase às receitas, pois não se trata de um interprograma de culinária, o valor histórico é o que tem destaque. Isso se deve à tradição e longevidade das iguarias tratadas. Como abordou Gilberto Freyre (2007, p. 32), após quatro séculos no preparo de bolos, doces e sobremesas com açúcar, o Nordeste tem esse *status* de primado, que é um dos orgulhos da sociedade brasileira como a arte mineira de escultura em pedra-sabão ou a música (especialmente carioca). Cláudia Lima (1999) também atenta para a questão e observa como o açúcar foi recepcionado por cada um dos atores da colonização brasileira. “Os africanos trazidos para o Brasil não provaram o açúcar em seu continente. O indígena brasileiro pisara o mesmo caminho. Mastigou o açúcar, quando o português fez gemer as primeiras moendas verticais” (LIMA, 1999, p. 191).

Percebe-se que o apreço por comidas doces ainda está presente no gosto popular, por exemplo, no hábito nordestino de adoçar a boca antes de beber a água (RABELO, Sílvio, 1969 apud FREYRE, Gilberto, 2007, p. 37). Neste sentido, a sociologia do doce, fenômeno sociocultural por si só, foi o fio condutor para a série **Doce PE**.

2 OBJETIVO

Neste trabalho, o principal objetivo foi a criação de uma série de interprogramas sobre bolos e doces de origem pernambucana. Dentro dessa proposta, outras intenções foram: desenvolver a série por meio de entrevistas e gravações de áudio (*off*), abordar os

questos histórico e cultural dos alimentos escolhidos e observar a resistência desses pratos no gosto popular atual.

3 JUSTIFICATIVA

De acordo com o último levantamento realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, em 2010, a televisão é um dos utensílios cada vez mais presente na vida dos brasileiros. Cerca de 95,1% dos domicílios no país contam com a existência do bem material (Censo, 2010, p. 114). Devido a essa aproximação com o aparelho, que só faz aumentar nos últimos anos, o veículo por muitas vezes é a principal fonte de informação do cidadão. Por isso, faz-se necessária a criação de produtos televisivos relevantes para a formação da sociedade, com o intuito de divulgar conhecimento útil ao telespectador.

A programação da televisão é extensa e para cumprir o papel de levar diferentes programas ao conhecimento do público, o qual também é bastante distinto entre si, segue algumas características-padrão. Há diversos gêneros televisivos, cada um com a sua função e a sua audiência específica. Segundo Aronchi de Souza (2004, p. 46), “o formato de um programa pode apresentar-se de maneira combinada, a fim de reunir elementos de vários gêneros e assim possibilitar o surgimento de outros programas”. O autor também fala que todo formato está associado a um gênero que, por sua vez, está associado a uma categoria.

Dentro da categoria da informação, o gênero escolhido para trabalhar a série foi o interprograma, que reúne em sua composição formatos já conhecidos de outros gêneros como a entrevista (sonora) e o *off* (gravação de áudio feita pelo repórter, que na edição, passa a ser coberto de imagens). Não se optou, por exemplo, a utilização da passagem (aparição do repórter no VT - videotape), devido à própria característica do interprograma, que é curto e independente na programação da televisão sem criar, no entanto, uma identificação com a figura de um repórter para o seu telespectador. A escolha pelo gênero foi para viabilizar a sua futura exibição na TVU Recife, por isso, o tempo foi pré-determinado para se encaixar nos intervalos da programação da emissora pública.

Sobre o gênero do interprograma, faz-se necessário relembrar a sua criação, em meados de 1950, pela TV Tupi, que preenchia a grade de programação com a utilização do material. Um logotipo da emissora ficava no ar até que o estúdio utilizado pelo programa a ser exibido em instantes ficasse pronto. (FANUCCHI, 1996 apud VASCONCELOS e KNEIPP, 2012, p. 05). Após certo período, ele passou a ser utilizado também para autopromoção dos programas, informação e em seguida como publicidade. A função

incorporada à série **Doce PE** foi a de informação e a respeito de um dos primeiros do tipo, o autor comentou:

A princípio, o “Veja o Brasil” era tratado como um miniprograma e transmitido regularmente em horários predeterminados. Em sua função, entretanto, da grande reserva de filmes que se formou, sua frequência aumentou e as apresentações passaram a ser repetitivas, culminando em seu uso indiscriminado como compasso de espera quando era preciso retardar o início de um programa. (FANUCCHI, 1996 apud VASCONCELOS e KNEIPP, 2012, p. 04).

O propósito foi, desde o início, realizar a série com conteúdo informativo e de maneira leve e atrativa ao telespectador. Os alunos tiveram a preocupação de traduzir com o máximo de fidelidade a importância de cada um dos produtos, seguindo o exemplo de Gilberto Freyre, no livro que guiou toda a produção dos interprogramas. As receitas continuam conhecidas, mesmo após séculos de sua criação, inclusive, são até mais divulgadas do que outrora, entretanto, o fator histórico envolvido nelas não é muito conhecido nem mesmo pelos conterrâneos. Sobre a relevância de estudar sobre o assunto, pode-se citar nas próprias palavras do autor:

Como a música e a própria arquitetura e até o futebol, o doce mais caracteristicamente brasileiro tende a ser, também ele, expressão, cada dia menos, de divisões de classes, de raças e de culturas que por algum tempo se projetaram sobre os começos da cultura brasileira e, cada vez mais, do processo de interpenetração de etnias e de interpenetração de culturas e até de classes que vêm crescentemente caracterizando o desenvolvimento do Brasil. (FREYRE, 2007, p. 35-36).

O uso de imagens é indispensável quando se fala em televisão e para tornar ainda mais atrativa ao público, a série **Doce PE** foi pensada criteriosamente neste quesito. Aliás, o próprio casamento entre texto e imagem foi algo que o grupo de alunos priorizou para não ficar à beira dos extremos: nem redundante e nem incompleto. Como afirmam os autores Barbeiro e Lima (2005, p. 97): “é a sensibilidade do jornalista que vai fazer essa ‘união’ atingir o objetivo de levar ao ar uma informação fácil de ser compreendida pelo telespectador”.

4 MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADOS

Na série **Doce PE**, as gravações foram realizadas pela filmadora profissional Sony XDCAM PMW-EX3 Digital. Foi utilizado o microfone do tipo lapela, que fica instalado na roupa dos entrevistados, de modo a captar mais detalhes de suas falas. Em alguns casos, a utilização de um tripé em tamanho médio também se fez necessária, para dar maior

estabilidade às imagens gravadas. O plano de imagem mais utilizado foi o *close* para valorizar a beleza das cenas capturadas, mas também planos mais abertos formaram os interprogramas.

A principal ferramenta de apuração com as fontes se deu por meio das entrevistas, as quais, no processo de edição, tiveram as perguntas excluídas. No processo de decupagem, as sonoras tiveram os aspectos mais importantes destacados de modo a compor o roteiro. Na edição foi utilizado o programa disponível no laboratório, o *Final Cut Pro*, no sistema da *Mac Apple*.

O recurso da arte utilizado no VT da Cartola foi produção dos próprios alunos. Outros elementos utilizados foram o *Background* (BG) com músicas de domínio público e o Preto e Branco (P&B) em alguns *takes* mais específicos, nos quais o grupo optou pela técnica.

5 DESCRIÇÃO DO PRODUTO OU PROCESSO

Com a proposta de se alinhar à linha editorial da TV Universitária Recife, a partir da inserção de interprogramas durante a programação, o grupo se dispôs a criar um produto atemporal, que se incluísse no interesse dos telespectadores. O período de realização da série foi de outubro de 2013 a fevereiro de 2014, ao longo da disciplina Introdução à Televisão, sob a orientação da Prof^ª. Yvana Fachine.

Inicialmente, foram debatidos conceitos essenciais ao desenvolvimento do produto televisivo em questão, por exemplo, a definição de cada elemento comumente utilizado na composição de reportagens: *Off*, passagem, sonora, nota, etc. Os principais autores que guiaram as aulas expositivas foram Arlindo Machado (2010), Vera Paternostro (1999) e a própria pesquisa da orientadora e sua orientanda no doutorado, Fachine e Lima (2009). Houve também a exibição de matérias realizadas por jornalistas renomados do Brasil.

Paralelamente, os grupos formados realizavam pesquisas sobre os possíveis temas para a série de interprogramas. Numa discussão com a presença da orientadora, foi levantada a temática relacionada à culinária pernambucana, especificamente, no que se refere aos bolos e doces originados no Estado. A motivação ficou a cargo da curiosidade dos próprios alunos, que gostariam de saber mais sobre os pratos e, dessa forma, elaborar um produto que fosse útil tanto para os pernambucanos que assistirão aos vídeos, mas também a sociedade de forma geral, a partir da posterior divulgação em outros meios.

Após a definição dos subtemas iniciou-se a fase de produção em relação ao alimento escolhido. Todos os grupos seguiram o mesmo cronograma, passando pelas seguintes etapas: a) apuração; b) orientação para a gravação; c) gravação; d) orientação para o roteiro; e) finalização do roteiro; f) edição e, em alguns casos, foram necessários ajustes finais, por exemplo, com a correção dos créditos.

No que se refere à apuração, os alunos tiveram a liberdade para escolherem quais deveriam ser as fontes, além da própria forma de execução. As únicas exigências foram: usar os recursos de *off* e sonoras, priorizar a abordagem histórica e fazer uma reportagem de, no máximo 1min20s, que posteriormente teve a vinheta padrão acrescida. Conversas prévias foram realizadas com os entrevistados com o intuito de explicar o propósito da série e também de acertar alguns detalhes como os horários e o local de gravação. Cada grupo teve uma tarde destinada ao registro das sonoras, feito pelos cinegrafistas Nildo Ferreira e Tião Possidônio.

As possibilidades para o roteiro foram discutidas em mais uma das orientações e logo em seguida, foram destacados os trechos de imagens e falas a serem utilizados, bem como as descrições dos *offs* feitos por um integrante de cada equipe. Algumas correções foram feitas com o objetivo de otimizar o tempo dos VTs.

No Laboratório de Imagem e Som (LIS) da UFPE, os alunos gravaram os *offs* e editaram os textos e o técnico Beto Farias editou as imagens. A vinheta, adicionada ao interprograma durante a edição, foi uma criação de Hugo Luna. O nome dado ao conjunto de interprogramas também foi escolhido nesta fase e se justificou pela presença do excesso do sabor doce em cada uma das receitas. O material bruto de imagens e sonoras de todos os grupos ficou em torno de 30min de gravação, que depois de editados, chegaram à média de 1min30s. Algumas considerações merecem ser colocadas de modo pontual:

1) **Bolo de Rolo**

O grupo fez o seguinte caminho: introdução do alimento por meio do *off*, aspecto histórico (abordado na sonora da Chef e Prof^a. de Gastronomia, Tânia Bastos) e a ênfase no orgulho da origem pernambucana da guloseima (nas sonoras de Severina Mariano – funcionária da Doceria Tia Dulce e da própria Chef Tânia Bastos). O local das entrevistas foi na Doceria Tia Dulce, em Olinda.

2) **Doce de Tabuleiro**

Sobre o Doce de Tabuleiro, também conhecido como Doce Japonês, vale ressaltar a importância do diálogo com os vendedores do produto, Heric Batista e João

Oliveira. A questão do excesso de açúcar na receita foi justificada pelo coordenador do curso de Gastronomia, Bruno Correia. O *off* foi pensado de maneira a relacionar o doce com a cultura pernambucana. As imagens e entrevistas foram realizadas no bairro da Várzea e dentro do Campus Recife da UFPE.

3) **Bolo Souza Leão**

Este bolo tem o adendo de ser autoral, foi essa a linha de pesquisa sobre o tema. Após a leitura do artigo encontrado na Revista Contextos da Alimentação, o grupo encontrou o entrevistado presente no texto, Sr. Eudes de Souza Leão. O *off* foi escrito de modo a resumir os detalhes da entrevista. Já a parte mais “afetiva” e a importância do bolo para o Estado foram colocadas nas sonoras. A gravação foi realizada na casa do entrevistado, no bairro das Graças.

4) **Doce em Compota**

Encontrado mais facilmente nas cozinhas das famílias tradicionais, o grupo tentou entrevistar uma senhora que produz o doce com as frutas do próprio quintal, mas não obteve a disponibilidade dela. A gravação foi feita, então, no Mercado de São José e numa cozinha profissional, localizada no bairro da Imbiribeira. No Mercado, os vendedores Maria José Barbosa e Luciano do Nascimento foram entrevistados. O *off*, mais uma vez, ficou a cargo de relatar detalhes mais históricos sobre o prato.

5) **Cartola**

Durante a escolha do subtema, o grupo descobriu que a cartola tem o título de Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado e em seguida, tomou conhecimento de que o Restaurante Leite, fundado em 1882, possui uma das mais famosas receitas do prato. No local, foram entrevistados o garçom Agnaldo Antônio e o cliente Carlos Bueno. Houve o recurso da arte, que aliada com o *off*, cumpriu o papel de falar sobre a história da cartola. O intuito não era fazer a propaganda do restaurante, então houve o cuidado na escolha das imagens para não identificá-lo.

6) **Bolo de Noiva**

O tema surgiu sobre a dúvida se o bolo é realmente originado no Estado e, após pesquisarem na internet algumas matérias a respeito, os integrantes da equipe

solucionaram a questão ao encontrarem a *Cake Design*, Ana Paula Paiva. O *off* foi colocado junto às sonoras de maneira a criar a sensação de um diálogo, principalmente, a partir da escrita leve e de fácil compreensão. O local de gravação foi a Escola Lucas Piubelle, no bairro de Campo Grande.

6 CONSIDERAÇÕES

No primeiro contato com a produção no ramo audiovisual na íntegra, os estudantes realizaram a série **Doce PE** e a escolha do tema possibilitou que muitos aspectos desenvolvidos durante a disciplina de Introdução à Televisão fossem colocados em prática. A importância do planejamento e as orientações realizadas com a Prof^a. Yvana Fachine merecem destaque, pois foram essenciais para o resultado final e para que o cronograma de aulas não fosse comprometido, com eventuais atrasos nas fases percorridas.

O aprendizado foi diário e a forma escolhida de produção, na qual todos os integrantes eram responsáveis pelo processo completo (com exceção do narrador), foi bastante significativa para a riqueza de detalhes abordada pelos interprogramas. No início, era de se supor a relação comum entre os interprogramas, devido ao próprio mote do projeto, entretanto, muitas curiosidades presentes neles foram encontradas.

Após a exibição da série de interprogramas para a turma inteira, alguns tópicos foram listados, como o fato de que todos carregam informações remetentes à história de Pernambuco e também brasileira, não só no ramo da culinária, mas na organização econômica da época de criação de muitos dos quitutes apresentados. Outras semelhanças são o reconhecimento de alguns com títulos de patrimônios culturais e imateriais do Estado, sem esquecer do gosto popular, que é enaltecido em cada um deles.

Algumas dificuldades merecem ser listadas, como encontrar referências atuais sobre determinados pratos, marcar entrevistas e em caso de locações externas, o cuidado para que o barulho não atrapalhasse a qualidade do áudio. Inicialmente, os alunos também ficaram receosos com o tempo limite do VT, para que não faltassem informações. E, vendo o produto final, essa hipótese foi descartada, pois os dados essenciais estão presentes. De qualquer forma, o cronograma foi cumprido e a satisfação foi comum entre os realizadores da série **Doce PE**.

Sem o intuito de fazer comparações, mas os estudantes consideraram bastante relevante esse tipo de produção que, assim como fez Gilberto Freyre (no livro *Açúcar: uma sociologia do doce*, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil), tem importante

caráter documental para a literatura da história da culinária pernambucana e do Brasil como um todo.

Em relação aos próximos passos que envolvem o futuro da série, já foi realizado o contato com a TV Universitária Recife a respeito da exibição dos interprogramas e o retorno foi de que serão incluídos na grade de programação em breve. Após a veiculação na emissora, os alunos pretendem divulgar o produto nas redes sociais, visando atingir mais telespectadores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARONCHI DE SOUZA, José Carlos. **Gêneros e formatos na televisão brasileira**. São Paulo: Summus, 2004.

_____. Televisão: Gêneros e Linguagens. **Salto para o Futuro** - Material do professor, Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <<http://www.tvbrasil.org.br/fotos/salto/series/161649Televisao.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2014

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: Informação e documentação – Referências – Elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

BAPTISTA, Renata. No mês das noivas, aprenda a fazer o bolo de casamento típico do Nordeste. **Folha de São Paulo**. Recife, 09 mai. 2012. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/comida/1087371-no-mes-das-noivas-aprenda-a-fazer-o-bolo-de-casamento-tipico-do-nordeste.shtml>>. Acesso em: 10 fev. 2014.

BARBEIRO, Heródoto; LIMA, Paulo de. **Manual de telejornalismo**: os segredos da notícia na TV. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

CAVALCANTI, Lectícia. A famosa e popular cartola. **Blog da Lectícia Cavalcanti**. Recife, 16 set. 2007. Disponível em: <<http://terramagazine.terra.com.br/blogdalecticiacavalcanti/blog/2007/09/16/a-famosa-e-popular-cartola/>>. Acesso em: 15 jan. 2014.

Censo Demográfico 2010: Resultados gerais da amostra. Rio de Janeiro: IBGE, 2010-. ISSN 0104-3145. Disponível em: <ftp://ftp.ibge.gov.br/Censos/Censo_Demografico_2010/Resultados_Gerais_da_Amostra/resultados_gerais_amostra.pdf>. Acesso em: 14 mar. 2014.

FECHINE, YVANA. Gêneros televisuais: a dinâmica dos formatos. **Revista Symposium**. Ciências, Humanidades e Letras. n. 1, jan. – jun., 2001. Disponível em: <<http://www.maxwell.lambda.ele.puc-rio.br/3195/3195.PDF>>. Acesso em: 14 jan. 2014.

_____; LIMA, Luisa Abreu e. Por uma sintaxe do telejornal: uma proposta de ensino. **Revista Galáxia**, São Paulo, n. 18, p.263-275, dez. 2009.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

GASPAR, Lúcia. *Cartola (culinária)*. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar./index.php?option=com_content&view=article&id=898&Itemid=1>. Acesso em: 15 jan. 2014.

LIMA, Cláudia. **Tachos e panelas**: historiografia da alimentação brasileira. Recife: Ed. da Autora, 1999.

MACHADO, Arlindo. **A televisão levada a sério**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000.

MARQUES DE MELO, José (org.) et al. **Gêneros jornalísticos na Folha de São Paulo**. São Paulo: FTD, 1992.

PATERNOSTRO, Vera Íris. **O texto na TV**. Manual de telejornalismo. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

SHINOHARA, Neide; MARTINS, Conceição; OLIVEIRA, Karlla de; PADILHA, Maria; PINTO, Isabel. O Bolo Souza Leão: Pernambuco dos Sabores Culturais. **Contextos da Alimentação**: Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 2, p. 60-74, 2013. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/CA_15_artigo_para-publicar.pdf>. Acesso em: 17 dez. 2013

UOL COMIDAS E BEBIDAS. Inspirado em receita inglesa, Bolo de Noiva é tradição no Nordeste. São Paulo, 16 mai. 2013. Disponível em: <<http://comidasebebidas.uol.com.br/noticias/redacao/2013/05/16/inspirado-em-receita-inglesa-bolo-de-noiva-e-tradicao-no-nordeste.htm>>. Acesso em: 10 fev. 2014

VASCONCELOS, Anna; KNEIPP, Valquíria. Vírgula – um interprograma como proposta para a TV pública do RN. IN: XXXV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO – INTERCOM, 35., Fortaleza, 2012. **Anais...** Fortaleza: Intercom, 2012. Disponível em: <<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2012/resumos/R7-2493-1.pdf>>. Acesso em: 26 jan. 2014.