



PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO

**Priscila Vasconcellos Chiattonne
Michel Constantino Figueira
[Orgs.]**

**PRISCILA VASCONCELLOS CHIATTONE
MICHEL CONSTANTINO FIGUEIRA
(ORGS.)**

PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO

Pelotas
Edição do Autor
2021

Qualquer parte desta publicação pode ser reproduzida, desde que citada a fonte.

Autores:

*André Luiz Machado dos Santos
Caroline Ciliane Ceretta
Charlene del Puerto
Davi Kiermes Tavares
Eunice Lopes
João Tomáz Simões
Jacqueline Bairos
José Paulo Siefert Brahm*

*Juliane Conceição Primon Serres
Michel Constantino Figueira
Paola Stefanutti
Paula Pinheiro Mussi
Pilale Isequeiel
Priscila Vasconcellos Chiattonne
Rosislene de Fátima Fontana
Susana de Araújo Gastal*

Imagem de Capa: *Batalha Vinhas & Vinhos, Rio Grande do Sul, Brasil*

Autor da Foto da Capa: *Patrícia Lopes Kaufmann*

Edição de capa: *Michel Constantino Figueira*

Revisão: *Michel Constantino Figueira e Priscila Vasconcellos Chiattonne*

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Patrimônio gastronômico [livro eletrônico] / Michel Constantino Figueira, Priscila Vasconcellos Chiattonne (orgs.). -- 1. ed. -- Pelotas, RS: Ed. dos Autores, 2021. PDF

Vários autores. ISBN 978-65-00-23342-1

1. Culinária - História 2. Gastronomia 3. Gastronomia - História I. Figueira, Michel Constantino. II. Chiattonne, Priscila Vasconcellos.

21-66355

CDD-641.013

Índices para catálogo sistemático:

1. Gastronomia 641.013

Maria Alice Ferreira – Bibliotecária – CRB-8/7964

APRESENTAÇÃO

O patrimônio gastronômico representa a mais significativa das referências culturais da humanidade. Tudo na vida humana é comida e todos os povos do mundo possuem uma singularidade que os identifica do ponto de vista alimentar: a gastronomia, enquanto resultante cultural das produções humanas sobre um território cultural e geográfico particular.

O livro Patrimônio Gastronômico se propõe a pensar os usos, conceitos, significantes da herança alimentar dos povos, como recurso de significação identitária para o equilíbrio da dinâmica cultural, para a sobrevivência estética da arte criativa balizada em cardápios e recursos orais acionados pela tradição e pelas necessidades socioeconômicas.

Com a colaboração de diversos autores do Brasil e de Portugal, o livro Patrimônio Gastronômico é uma publicação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Universidade Federal de Pelotas – UFPel, sob criação, organização, edição e publicação dos Professores Doutores Priscila Vasconcellos Chiattoni e Michel Constantino Figueira.

Pretende-se que essa publicação possa colaborar com estudos, projetos e debates em torno do Patrimônio Gastronômico dos povos.

SUMÁRIO

1 OLHARES SOBRE PELOTAS: UMA PERSPECTIVA DE PATRIMONIALIZAÇÃO CULTURAL DO CHARQUE – André Luiz Machado dos Santos & Susana Araújo Gastal.....	6
2 A COMIDA DAS FESTAS DE PADROEIROS: O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO NA QUARTA COLÔNIA – RS/BRASIL – Caroline Ciliane Ceretta.....	46
3 ENOTURISMO NO PAMPA GAÚCHO - RS: OPORTUNIDADES E DESAFIOS – Charlene Del Puerto, Paula Pinheiro Mussi & Priscila Vasconcellos Chiattonne.....	69
4 A IMPORTÂNCIA DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO PARA O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL - Eunice Ramos Lopes & João Tomaz Simões.....	112
5 DIAGNÓSTICO DO USO DA CULINÁRIA TÍPICA GAÚCHA NO SEGMENTO DA HOSPITALIDADE NA REGIÃO DA CAMPANHA - Jacqueline Bairros & Michel Constantino Figueira.....	142
6 PATRIMÔNIO RURAL GASTRONÔMICO: A MELANCIA DE PORCO DO PLANTIO AO CONSUMO - José Paulo Siefert Brahm, Davi Kiermes Tavares & Juliane Conceição Primon Serres.....	179
7 PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO NO TURISMO RURAL - Paola Stefanutti & Rosislene de Fátima Fontana.....	202
8 KARAKATA COM TOCOSSADO: IDENTIDADES, MEMÓRIAS E TERRITORIALIDADES ENTRE OS AMAKHUWAS DO NORTE DE MOÇAMBIQUE A PARTIR DA GASTRONOMIA – Pilale Isequiuel.....	245

1 OLHARES SOBRE PELOTAS: UMA PERSPECTIVA DE PATRIMONIALIZAÇÃO CULTURAL DO CHARQUE

André Luiz Machado dos Santos ¹

Susana Araújo Gastal ²

Natural de Pelotas, em 2014, ao concluir o Curso de Tecnólogo em Gastronomia na Universidade Federal de Pelotas, me deparei com um questionamento: o porquê da ausência do Charque na rotina turística da cidade, uma vez que a iguaria foi presença constante e fundamental na história local.

Entre outros, como veremos, é possível considerar que o Charque foi o produto que deu origem a freguesia de São Francisco de Paula, atual município de Pelotas, no século XIX. Reforça tal questão, o fato de, em anos recentes, a gastronomia estar passando por um momento que preza a valorização de produtos que representem a história dos territórios.

Ao ingressar no mestrado do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul, minha inquietação se acentuou. As possíveis

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul. E-mail: andre240566@gmail.com

² Doutora. Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul. E-mail: susanagastal@gmail.com

perspectivas de investimento na área do turismo em torno do produto, e a consciência de cozinheiro dedicado ao ofício e que zela pela preservação, valorização e utilização de ingredientes regionais na culinária local, não me permitem permanecer sem tentar entender melhor o porquê dessa situação.

A cidade de Pelotas, localizada no sudeste do estado do Rio Grande do Sul, às margens da Lagoa dos Patos, no período colonial tardio (século XIX) foi reconhecida como “Terra das Charqueadas”. Atualmente, entretanto, é mais conhecida por sua doçaria, cujos doces foram, inclusive, patrimonializados pelo Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN). Considere-se que o glorioso passado propiciado pelo Charque, conforme a historiografia, também foi um dos principais responsáveis pelo surgimento da cultura doceira na região.

No livro “A Doçaria Tradicional de Pelotas” (2004), registra-se que entre os motivos destacados para o surgimento da cultura doceira na região, esteve a facilidade na aquisição de grandes quantidades de açúcar, operação facilitada porque o produto vinha transportado nos mesmos navios responsáveis por levar o Charque para mercados consumidores na região Nordeste do País.

Schlüter (2003) destaca que a relação entre Turismo e Gastronomia pode contribuir com o resgate de antigas

tradições que estejam esquecidas, através da revalorização do patrimônio gastronômico regional. Isso porque, a Gastronomia é um dos pilares do desenvolvimento turístico cultural. Ou seja, a alimentação pode e deve ser pensada como estratégia de diferenciação para a qualificação turística, resgatando práticas e memórias culinárias locais. O turista que visita Pelotas, entretanto, depara-se com a expressão “Do sal ao açúcar”, mas, com certeza, fica sem entender o real significado dessa frase, já que não se explica claramente onde se conecta o glorioso passado do Charque, com o momento atual, que hoje privilegia a doçaria.

Pelotas tem o seu Museu do Doce, mas até o momento, não disponibiliza um Museu para o Charque. No comércio local encontram-se doçarias onde se degusta uma incrível variedade de doces, mas não se encontram restaurantes que tenham o Charque como atrativo culinário. Até mesmo aquele turista que costuma se aventurar na cozinha, terá dificuldades de encontrar no comércio local um ponto de venda especializado na venda de um bom Charque artesanal, que possa levar como souvenir gastronômico, para presentear ou se auto desafiar em um futuro preparo.

Destacando apenas um exemplo, o Museu do Doce, localizado na Praça Coronel Pedro Osório no Centro Histórico, está instalado em palacete que pertenceu ao Conselheiro

Maciel. Ou seja, encontra-se instalado em residência que pertenceu a uma das grandes famílias charqueadoras da região, mas, quando se visita o local, não há referência clara que contextualize tal fato. Por que isso acontece? Por que Pelotas parece omitir da sua história o período conhecido como “Ciclo do Charque”?

A partir destas questões, este texto busca descrever a importância da indústria saladeiril para o município de Pelotas, para o estado do Rio Grande do Sul e para o Brasil, bem como, levantar possíveis hipóteses para omissão do Charque no cotidiano local e, em consequência, de sua oferta turística cultural. A fim de auxiliar na busca adequada de respostas, buscou-se através de entrevista semiestruturada, o depoimento de pesquisadores ligados ao Charque, que colocaram o seu ponto de vista sobre essa questão.

Busca-se, na sequência, levantar e sugerir possíveis caminhos para reincorporação da iguaria no cotidiano local, rememorando a sua importância econômica para região e a sua carga simbólica em termos culturais. E - por que não? – ousar contribuindo com dados que mostrem atributos que venham a embasar futuras discussões sobre uma possível patrimonialização. Como registra o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2012, p.12): “O patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos

saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem a história, à memória e a identidade desse povo. A preservação do patrimônio cultural significa, principalmente, cuidar dos bens aos quais esses valores são associados”. A presente discussão considera o Charque associado a este viés.

Um olhar para a história

Difícil saber quando, onde e como se deu a origem do processo de salga dos alimentos. Montanari (2008) destaca que a desidratação foi um dos métodos de conservação mais utilizados, principalmente a partir do sal, que além de conservar, ainda ressalta o sabor dos alimentos. Segundo Silva (2009), antes da chegada dos europeus às Américas, os Incas já praticavam a salga da carne do guanaco³; as carnes eram cortadas em finas tiras e secas ao vento. A esse processo chamavam, na língua quíchua, de “*charqui*”, que significaria seco.

Até algum tempo atrás, seria aceitável que alguém imaginasse que, com a abolição da escravatura, a invenção da

³ “[...] la vicuña y el guanaco [*Lamaguanicoe*] fueron los antecesores de las alpacas y las llamas, respectivamente, en un proceso de domesticación que se inició en los Andes Centrales de Sudamérica hace 6000 años [...]” (Quispe et al, 2009, p.2)

energia elétrica e dos equipamentos de refrigeração, bem como a chegada das grandes indústrias frigoríficas ao Brasil, que o Charque estaria com os seus dias contados, já que foi com o principal objetivo de conservação, aumentando o período de vida útil do alimento, que o processo era utilizado. Conforme Marques (1992), de algum tempo para cá, o consumo de carne seca vem até aumentando no País, atribuindo ao crescimento constante da população e ao baixo nível de renda de camadas significativas, para que isso venha acontecendo.

O Charque, principal alimento da força humana escrava, que movimentou a economia do País até o final do século XIX, se expande associado a este sistema laboral. Nesse período, a grande quantidade de escravos nas plantações de cana-de-açúcar do Nordeste brasileiro, e de café no Sudeste, se constituíam em um dos principais mercados do produto pelotense.

No Brasil, a cidade de Aracati no Ceará, região Nordeste, foi inicialmente, uma das primeiras referências como região produtiva de Charque. Mas, as constantes secas na região, que matavam grande parte do rebanho bovino, fizeram com que o processo de salga diminuísse consideravelmente. Um novo polo charqueador surge no início do século XIX, no extremo oposto do País, na região sul da então província de São Pedro, atual estado do Rio Grande do Sul. Trata-se da localidade

conhecida, na época, como Freguesia de São Francisco de Paula, atual município de Pelotas. Em comum a ambas, a presença do charqueador José Pinto Martins.

A importância da indústria saladeiril caracteriza Pelotas desde a sua fundação, inclusive, talvez a cidade nem viesse a existir, se o português José Pinto Martins, em 1780, não tivesse instalado na região, até então pertencente à Vila de Rio Grande, a primeira charqueada com fins comerciais. Fato esse, que vem a ser atestado por Magalhães, historiador pelotense, “Mesmo que não se queira recuar demais, no tempo, quando se trata da origem da cidade sempre é preciso repetir que tudo começou, de fato, com a fundação de uma charqueada” (MAGALHÃES, 1998, p. 9). Pinto Martins, o fundador desse primeiro estabelecimento fabril, era oriundo de uma família de charqueadores residente em Aracati, no Ceará. Seu novo estabelecimento, às margens do Arroio Pelotas, deu grande impulso de desenvolvimento econômico à região. Como o seu sucesso foi rápido, logo outros empreendedores o imitaram, tornando o processo de salga da carne em indústria poderosa na região. Segundo Vargas (2016), foram 43 os estabelecimentos funcionando durante os 1800, mas não simultaneamente.

A pujança econômica, advinda da indústria do charque, levou a fundação da Vila em 7 de dezembro de 1830, quando

se emancipa integralmente de Rio Grande, e a posterior construção, na segunda metade do século XIX, de seu patrimônio arquitetônico, em estilo neoclássico. Muitos dos prédios então construídos, resistindo ao tempo, permanecem marcando os cenários da cidade, surpreendendo quem a visita na atualidade, não raro, motivado pela doçaria, que ao final do século XIX, início dos XX, ganha protagonismo e o Charque sai de cena.

A importância do Charque de Pelotas para o Brasil

Cardoso (2003) destaca que houve áreas do Brasil Meridional cuja produção, em determinados momentos históricos, articulou-se com a economia colonial como uma economia subsidiária, mas de vital importância para seu desenvolvimento. A indústria saladeiril rio-grandense se encaixa neste contexto, já que era dela que saía a matéria prima que alimentava grande parte da mão de obra escrava, no país.

Anterior ao Charque, a Província de São Pedro teve, em períodos subsequentes, dois produtos que despontaram como um primeiro atrativo econômico na região. Primeiro, ao final do século XVII, a exploração do couro. Segundo Costa, Fonseca

e Schmitt (1998), contrabandistas que agiam no rio da Prata chegavam a colocar 100 mil couros por ano no Rio de Janeiro, retirado de animais abatidos dos campos do sul. Estimava-se em mais de dez milhões de cabeças de gado o rebanho, que vivia em estado selvagem na região, originários das Reduções Jesuíticas. Segundo, com a descoberta de ouro em Minas Gerais no final do século XVII, inicia-se outro ciclo econômico. O intenso comércio de mulas, que eram levadas do Sul pelos tropeiros, a fim de ajudar na dura rotina de trabalho nas minas. No século XIX, posterior a essas duas atividades, inicia-se então, a produção comercial do Charque.

Pelotas foi a grande beneficiária do chamado Ciclo do Charque. Silva (2009) registra que das suas charqueadas saiu o produto que alimentou grande parte da população escrava do Brasil, durante praticamente todo o século XIX, principalmente nas regiões Nordeste e Sudeste, como abordado anteriormente. O Brasil passava por período de consolidação das lavouras que utilizavam preferencialmente mão-de-obra africana escrava. Segundo Vargas (2016), entre 1790 e 1830 teriam entrado cerca de 700 mil cativos somente via porto do Rio de Janeiro; somando-se as entradas através da Bahia, Pernambuco e Maranhão, o número seria um pouco maior do que o anterior, no mesmo período.

Marques (1992) aponta que o maior interesse dos senhores de escravos era o de reduzir ao mínimo os custos de produção, para que sua lucratividade fosse maximizada. De Mello (1983), que realizou revisão exaustiva sobre a longevidade dos escravos no Brasil, apresenta que um homem negro teria uma expectativa de vida ao nascer, de 18 a 23 anos. Como não era possível reduzir a quantidade de comida, sob pena de queda na produção, a saída era um alimento barato e nutritivo, como era considerado o Charque, na época. O trabalhador escravo precisava estar relativamente bem alimentado para suportar a dura rotina diária de trabalho.

Quando Pinto Martins chega à Vila de Rio Grande em 1777, encontra um ambiente altamente favorável para colocar em prática seus conhecimentos de charqueador, com destaque para presença do imenso rebanho bovino. O gado fora deixado “pelos jesuítas que fugiram dos bandeirantes, reproduziu-se livremente pelos campos da região platina e moldou a vida de toda essa região nos séculos seguintes” (COSTA; FONSECA; SCHMITT, 1998, p.48).

O Charque abriu um novo canal de comercialização entre a pecuária rio-grandense e as demais regiões do país. Este canal só foi possível pelo aumento das exportações de açúcar brasileiro para os países europeus. Os engenhos de cana-de-açúcar necessitavam cada vez mais da carne salgada para o suprimento na

alimentação dos escravos o que impulsionava a intensificação das atividades charqueadoras no Rio Grande do Sul. (ROCHA, 2011, p.123)

No que definiu como primeira geração de charqueadores em Pelotas, Vargas (2016) identificou 62 indivíduos exercendo a atividade de salga da carne, entre 1790 e 1835, a diversidade dos locais de procedência desses empresários destacava-se como uma característica positiva, pois facilitava a formação de redes de relações comerciais com outros estados brasileiros, fundamental para a consolidação dos empreendimentos.

Segundo Rocha (2011), entre 1820-1830, foram assinados contratos efetivos para a venda da carne salgada para as províncias do Rio de Janeiro, Minas Gerais e Nordeste. Ao longo do século XIX, as charqueadas pelotenses se multiplicaram e ganharam ainda maior impulso. Constata-se, portanto, que o Charque produzido em Pelotas, além de alimentar grande parte da população escrava e ou pobre, que trabalhavam nas plantations brasileiras, também se destacou como importante elo de conexão comercial entre a Província de São Pedro e outras regiões do país.

Para o Rio Grande do Sul

O território onde se encontra o atual estado do Rio Grande do Sul, foi palco de constantes disputas entre espanhóis e portugueses, que se estenderam inclusive ao longo do século XIX. O ano de 1777, quando da assinatura do Tratado de Santo Ildefonso, coincide com a data da chegada de Pinto Martins à Vila de Rio Grande, nesse período, a principal atividade econômica da região, se caracterizava por primitivas estâncias para a criação do gado bovino. Segundo Rocha (2011), a primeira tentativa efetiva de consolidação econômica do território do Rio Grande do Sul, se deu a partir da metade do século XVII, com a doação de terras aos primeiros estancieiros, geralmente, oficiais portugueses, que recebiam grandes lotes de terras como remuneração por serviços prestados à Coroa Portuguesa. Como era grande o número de bovinos encontrados à solta pelos campos do sul, logo se formaram grandes estâncias dedicadas a pecuária.

A atividade pecuária foi a opção produtiva que surgiu naturalmente aos novos proprietários das terras rio-grandenses. Os estancieiros não tiveram necessidade de implantar estratégia para adquirir as terras e os rebanhos para suas propriedades, estes estavam disponíveis em abundância na região". (ROCHA, 2011, p.83)

Observa-se assim, que toda atividade econômica, girava em torno de produtos oriundos da criação de gado, destacando-se nesse processo, o couro e a carne.

Enquanto os espaços de fronteiras ainda passavam por momentos turbulentos, a região junto a Lagoa dos Patos parecia navegar em águas menos turbulentas e entre os anos de 1776 a 1780 definem-se os rumos desta região, com destaque para o ano de 1780 quando Pinto Martins instala sua charqueada, fato que se deu 22 anos após a doação da primeira sesmaria nesse território. A prosperidade desse estabelecimento foi imediata, estimulando a criação de outras charqueadas no local, “transformou-se a partir daí, numa indústria poderosa, responsável pela própria organização da estância, antes ‘mera empresa de coleta e pilhagem de gado’” (MAGALHÃES, 2011, p.21).

As charqueadas impuseram aos fazendeiros a necessidade de uma melhor organização de seus estabelecimentos, devido à grande quantidade de bovinos demandada para atender sua capacidade produtiva. “Nessa área, nos dias mais quentes do ano, quase dois mil trabalhadores escravizados manufaturavam uma média de mil e duzentos animais” (GUTIERREZ, 2010, p.18).

Outros autores ratificam a importância desse período de organização e solidificação econômica para o estado do Rio

Grande do Sul, em decorrência da formação da indústria saladeiril de Pelotas. Para Rocha (2011), a partir de 1780, quando do início da atividade charqueadora em território pelotense, surgiu a possibilidade de um aproveitamento mais efetivo dos rebanhos do sul; as charqueadas, favorecidas pelo aumento do número de escravos nas *plantations* do centro e nordeste do país, oportunizaram as estâncias um ambiente favorável e confiável de organização, já que haveria necessidade de volumes constantes de abastecimento.

Cardoso (2003) destaca que foi devido a intensificação do processo do Charque no Estado, que houve a necessidade de uso sistematizado do gado, sendo necessário melhor controle e gestão para poder usufruir de um melhor aproveitamento comercial do rebanho. Maestri (2010) coloca que foram as fazendas de rodeio, surgidas após o período de intensificação do Charque, que determinaram os rumos do Rio Grande por mais de um século. O mesmo autor destaca que o Charque foi peça fundamental na organização e multiplicação de fazendas pastoris com perfil mercantil, que se efetivaram como importante ferramenta de ocupação da Campanha e da fronteira gaúcha.

Constata-se, então, a importância representativa do polo charqueador pelotense também para o atual estado do Rio Grande do Sul, sendo peça fundamental para a consolidação

do processo de ocupação da região, para a organização mercantil das suas fazendas e para a sustentação de seu desenvolvimento econômico, pois a atividade charqueadora tornou-se a principal fonte de dividendos da economia regional no século XIX.

Para a cidade de Pelotas

Segundo Osório (1922), provinha da Sesmaria do Monte Bonito doada ao Tenente de Dragões Manuel Carvalho de Sousa, o terreno em que Pinto Martins fundou, em 1780, seu estabelecimento Charqueador, as margens do arroio Pelotas. Marco inicial de um processo de povoamento mais efetivo da região.

Por 1784, quatro anos depois de José Pinto Martins ter fundado sua Charqueada, de Pelotas, os moradores da localidade constituíam regular número de paroquianos da freguesia de São Pedro e o vigário do Rio Grande, Pedro Fernandes de Mesquita, proclamava a necessidade da divisão da sua por demais extensa paróquia, por maior número de “apriscos”. (OSÓRIO, 1922, p.25)

Conforme abordado anteriormente, o sistema escravista, dominante no Brasil, fez com as charqueadas se

desenvolvessem de maneira muito rápida, tanto é que, em 1822, havia 22 delas nesta porção da Vila do Rio Grande. Segundo Magalhães (2011), foi em 1810 que o vigário Felício Joaquim da Costa Pereira Furtado de Mendonça partiu para o Rio de Janeiro, levando consigo uma petição dos moradores locais, na qual argumentava já ter um elevado número de famílias e de fábricas de carne salgada que espelhavam o progresso da região. Justificando-se a formação da nova freguesia que veio a ser oficializada em 7 de julho de 1812. A condição de freguesia avalizava determinado número de habitantes, e autorizava a construção de uma nova paróquia no local, mas continuava dependendo oficialmente da Vila de Rio Grande.

A origem do loteamento urbano veio a situar-se em terreno que pertencia a uma das charqueadas. Segundo Gutierrez (2001), o terreno havia sido comprado em 1806, por Antônio Francisco dos Anjos, de José Aguiar Peixoto e sua mulher, Ana Leocárdia da Cunha, que, por sua vez, haviam comprado esta terra, de onde se encontrava a charqueada de José Gonçalves da Silveira Calheca. Conforme Magalhães (2011) a primeira medição, concluída em 1815, era formada por 12 ruas longitudinais e 7 transversais. Já, em 1822, essa primeira planta passa por processo de ampliação. Em 1833, a nova planta da cidade era composta por 34 logradouros, onde

estavam cadastrados 544 prédios. Observa-se pelas datas o espantoso desenvolvimento da futura cidade.

A região simplesmente acompanhava o ritmo de crescimento da indústria saladeiril que impulsionava o desenvolvimento local. Em 1830 a Freguesia foi elevada a categoria de vila e, finalmente, “no dia 27 de junho de 1835, decreto do presidente da Província outorgava à Vila de São Francisco de Paula os foros de cidade” (MAGALHÃES, 2011, p.30). A sombra das charqueadas, Pelotas se desenvolveu, os charqueadores que residiam na Vila de Rio Grande mudaram-se para a nova cidade, a fim de ficarem mais próximos de seus estabelecimentos mercantis.

Magalhães, no livro “Pelotas: Toda a Prosa”, traz uma coleta de textos retirados de diários de viagem, memórias, reportagens, artigos, entre outros, que retratam o momento da cidade no século XIX. Entre os textos destacados, está o de Nicolau Dreys, militar, comerciante e viajante francês que residiu no Rio Grande do Sul no início do século XIX, e comenta sobre o Charque e o desenvolvimento da cidade:

As sete léguas da cidade de São Pedro, por mar, e a onze léguas por terra, vista a necessidade de rodear o recôncavo, existe a nova e populosa cidade de Pelotas: exemplo espantoso da rapidez com que marcha a população e se desenvolve a prosperidade do novo mundo, quando acha proporções relativas. [...] A cidade de Pelotas,

ergue-se num terreno alto que principia na margem esquerda do rio de São Gonçalo, e se estende entre os rios Pelotas e Santa Bárbara; seu pronto adiantamento resulta da proximidade das Charqueadas, e por consequência da coadjuvação dos Charqueadores, homens abastados e geralmente dotados de disposições liberais; a vontade deles era, com efeito, suficiente para operar a transformação que se tem notado: eles quiseram que o lugar prosperasse, e o lugar prosperou. (MAGALHÃES, 2000, p.83-84)

Tempos de pujança econômica, que proporcionaram a Pelotas fama de cidade cultural e cosmopolita, apreciadora das artes.

Segundo Magalhães (2011), a safra acontecia entre os meses de novembro a maio, o que possibilitava o ócio dos charqueadores no restante do ano quando, com dinheiro e o tempo desocupado, se proporcionavam momentos de lazer e requinte, incomum as outras regiões do Estado. Além de mandarem seus filhos ao Rio de Janeiro e Europa, para estudar. “Fizeram com que se desenvolvesse, aqui, uma sociedade cheia de lazer para as coisas do espírito e para os encantos da sociabilidade” (MAGALHÃES, 2011, p.47).

Conforme Porto (2009), a prosperidade econômica das charqueadas, complementada com a chegada de imigrantes, decorrente do fim da escravidão, proporcionaram prosperidade econômica e cultural, colaborando assim para a fama de *urbe* europeia.

O principal contato da comunidade pelotense com a cultura europeia, se deu através dos privilégios obtidos pelo desenvolvimento econômico decorrente da atividade Charqueadora, que proporcionou a vinda de artistas europeus à cidade, assim como o contato de seus membros com a literatura e revistas especializadas em arte. Esse movimento cultural na cidade acabou dando a ela o status de “capital da cultura no Rio Grande do Sul”, onde as artes, e principalmente o canto lírico e a música de concerto, faziam parte do cotidiano pelotense. (PORTO, 2009, p.48)

Magalhães caracteriza assim, a rotina dos moradores da bela cidade que havia se formado:

Quanto as mulheres, isoladamente, os seus serões eram preenchidos com os tradicionais trabalhos de agulha, bordado e culinária, com os jogos de víspera, com as aulas de pintura e música; as mais jovens, com a leitura de algum romance amoroso ou sensual]...[Os jovens do sexo masculino tinham outras diversões: os banhos no arroio Santa Bárbara; as aulas de ginástica, esgrima e dança, no colégio; os exercícios de equitação, no jockey; as regatas, no canal de São Gonçalo (o Clube de Regatas Pelotense, pioneiro, foi fundado em 1875). Compartilhavam com as jovens a improvisação de peças teatrais, no interior dos sobrados. (MAGALHÃES, 1993, p.122)

Bordados, aulas de culinária, pintura, música, esgrima, dança, aulas de ginástica, equitação, eram atividades

incomuns, para uma região inóspita, desbravada por militares, açorianos e negros escravizados.

Prosperidade econômica materializada em seu atual acervo patrimonial arquitetônico, grande parte dele, localizado no traçado retilíneo das ruas do seu centro histórico. Alguns imóveis tem relação direta com o Charque, na medida em que pertenceram a Charqueadores e/ou familiares, e outros tem registrado na sua história ajuda financeira de doação dos mesmos para a sua construção, reforma ou ampliação.

No primeiro caso, destacam-se as três casas que integram o maior conjunto arquitetônico neo-renascentista preservado na América Latina (Prefeitura de Pelotas, Nosso Patrimônio – Casarão 6), por ordem cronológica de construção, o casarão 2, construído na década de 1830, para moradia do charqueador José Vieira Vianna, o Barão de Butuí; o casarão 6 (1879), construído para moradia do Barão de São Luís, o Sr. Leopoldo Antunes Maciel e o casarão 8 (1878) “considerado pelo Iphan o segundo mais belo patrimônio cultural do país” (UFPEL, Casarão 8: suntuoso imóvel sediará museus), projetado pelo arquiteto italiano José Izella Merotti, para a família do conselheiro e charqueador Francisco Antunes Maciel, e que atualmente abriga o “Museu do Doce”. Outro imóvel que merece destaque, também projetado por Merotti, é

o antigo Clube Comercial, fundado em 1888, que pertenceu ao charqueador Felisberto José Gonçalves Braga.

No segundo caso destacam-se: - A catedral metropolitana, construída em 1813, e reconstruída em 1826, após ser destruída por um raio. Reforma essa, praticamente toda ela, financiada pelo charqueador Domingos de Castro Antigueira, que também foi o primeiro morador do imóvel construído entre 1820-1830, e onde, desde 1880, funciona o Conservatório de Música. - O prédio do Hospital da Santa Casa (1847), que teve como um de seus primeiros médicos Miguel Rodrigues Barcelos (Barão de Itapitocai), filho e genro de charqueadores. - O prédio da Biblioteca Pública pelotense (1881), cuja “construção dos alicerces do prédio próprio na Praça Dom Pedro II, atual Coronel Pedro Osório, foi erguido graças às doações da classe social mais elevada da cidade” (LIMA, História).

Cabe citar também, o Teatro Sete de Abril (1834), que atualmente se encontra em processo de restauro, sendo um dos teatros mais antigo em funcionamento no Brasil; o Mercado Público (1848); a Caixa D’água de ferro (1875); o chafariz “As Nereidas” (1875); o prédio do Clube Caixeiral (1879); o prédio da Prefeitura Municipal (1881), bens adquiridos ou construídos no século XIX quando a indústria saladeiril ditava os rumos da

economia local, e atualmente integram a lista dos atrativos turísticos da cidade.

Gutierrez no livro “Sítio Charqueador Pelotense”, pontua que o município possui cerca de 2000 edificações tombadas em nível federal, estadual e municipal. Esta obra retrata o patrimônio remanescente do complexo saladeiril pelotense, nele, a autora apresenta treze sedes, uma chaminé e uma caixa de água, presente às margens do arroio Pelotas e do canal São Gonçalo, que rememoram o áureo período do Charque. Em 2018, novo tombamento realizado pelo IPHAN, atesta a riqueza cultural presente na cidade:

O Conjunto Histórico de Pelotas e as Tradições Doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas (Turuçu, Morro Redondo, Arroio do Padre e Capão do Leão) são agora patrimônio cultural do Brasil. As duas candidaturas foram aprovadas nesta terça-feira, 15 de maio, pelo Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Ipahn), vinculado ao Ministério da Cultura (MinC). A decisão do Iphan reconhece a importância cultural e histórica de uma das mais importantes cidades do interior do País no século 19, Pelotas. O sal, presente na produção do Charque, e o açúcar, dos doces que são parte da identidade do povo pelotense. (Ministério da Cultura, Conjunto histórico e doces de Pelotas são reconhecidos como patrimônios nacionais)

Concluindo, a imagem de cidade cultural, com apreço as artes, seu patrimônio arquitetônico, bem como os doces

pelotenses, fazem parte atualmente, dos principais atrativos turísticos da cidade, e são frutos da economia gerada pela atividade Charqueadora do século XIX.

Análise da ausência perceptiva do Charque

Como visto até aqui, o Charque foi um importante instrumento para a consolidação econômica não só do Brasil do século XIX, como também da Província de São Pedro, mas principalmente para a Freguesia de São Francisco de Paula, atual cidade de Pelotas. Então como explica-se a falta de um maior destaque do produto no turismo local? Devido à falta de pesquisa direcionada a essa questão, algumas hipóteses são levantadas, e uma das mais polêmicas, seria a possibilidade de existir certo preconceito da sociedade local em relação ao produto, por ele ter sido um ingrediente produzido por escravos, para escravos e os menos favorecidos. “O Charque sempre foi comida de gente pobre, presente no feijão, no ensopado ou no carreteiro” (MARQUES, 1992, p.29).

Montanari (2008) destaca que a linguagem alimentar representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos, sendo ostentatória e cinematográfica. Nossas escolhas demarcam fronteiras, e são feitas também, de forma

exibicionista e que a existência de uma cozinha estratificada, com formas de preparo distintas, conforme as camadas sociais é uma das características que definem sociedades complexas.

O ser humano, embora podendo comer de tudo, não come tudo, escolhe a própria comida com critérios ligados a dimensões econômicas e a valores simbólicos de que a comida se reveste. Na busca para um melhor entendimento referente a essa questão, destaca-se abaixo, depoimento de profissionais que pesquisaram outras questões relativas ao Charque na região e que podem contribuir com esse entendimento:

- Ester Gutierrez, é arquiteta e em sua pesquisa de mestrado intitulada “Negros, Charqueadas e Olarias. Um estudo sobre o espaço pelotense”, aborda questões ligadas ao conhecimento histórico da produção Charqueadora escravista de Pelotas eixo fundamental da produção saladeiril gaúcha no século XIX. Gutierrez coloca que ao final da I Guerra Mundial as Charqueadas começaram a ser substituídas pelos frigoríficos na cidade. Junto com isso, tem o sentimento de que a muito tempo não se fabrica mais o Charque de forma fabril na região, sendo esse, um dos motivos do seu sumiço do mercado. A pesquisadora também destaca que outro fator a ser considerado seriam as especificidades alimentares das pessoas, como os vegetarianos e veganos que não têm maior

interesse sobre a carne e seus derivados e também influenciam na escolha de outras pessoas.

- Jonas Vargas escreveu o livro “Os Barões do Charque e suas fortunas. Um estudo sobre as elites regionais brasileiras a partir de uma análise dos Charqueadores de Pelotas (Rio Grande do Sul, século XIX)”. Nele, descreve o estudo de uma sociedade escravista e suas conexões além mar. Vargas destaca que memórias e questões ligadas a história das Charqueadas na cidade ainda são muito marcantes, mas não são tão positivas, principalmente para os negros e seus descendentes, por ser uma história ligada a escravidão. Pelotas foi a cidade com maior concentração de escravizados no sul do Brasil. O Charque gerou muita riqueza na região, mas esta ficou concentrada nas mãos de poucos sem ter sido distribuída. Talvez por isso, em determinado momento, Pelotas tenha se direcionado mais para as questões ligadas ao doce na cidade, e desde então, se venda como uma cidade doceira e não Charqueadora.

A própria elite Charqueadora, devido ao ambiente insalubre de trabalho nas Charqueadas, não se fazia muito presente nas mesmas, preferindo permanecer mais tempo na residência urbana e deixando para os seus capatazes a administração desses estabelecimentos que se encontravam mais afastados do centro urbano, além disso, o Charque era

comida dos pobres e escravizados, e por isso, não se fazia presente na mesa das festas da elite da cidade.

Assim como Gutierrez, Vargas também destaca a chegada dos frigoríficos e a invenção da geladeira, como outro motivo da diminuição repentina da produção Charqueadora no estado e finaliza comentando que, na sua visão, as gestões políticas ligadas ao turismo da cidade, direcionaram seus esforços mais para as questões voltadas a matriz do doce do que do Charque, e que, desde então, é assim que a cidade tem preferido se mostrar.

Andréa Mazza Terra, que nasceu dentro de uma Charqueada, pesquisadora e detentora de notório saber sobre o assunto, tem dedicado grande parte da sua vida a estudar e compreender melhor tudo que se refere às charqueadas e a história de Pelotas do século XIX. Andréa, enfatiza que a “sociedade” pelotense criou certo preconceito com relação ao Charque, por este rememorar a escravidão, a qual a cidade não gosta de ser lembrada, preferindo assim, omitir essa parte da sua história. Pelotas quer ser lembrada como a cidade dos “barões do Charque” que trouxeram riqueza e prosperidade a região e que proporcionavam, através dos saraus promovidos, a divulgação dos doces elaborados na cidade. Vindo de encontro com Gimenes (2011) quando coloca que a alimentação é uma prática cultural que muito pode revelar

sobre uma sociedade, já que as decisões sobre a escolha e a produção dos alimentos acontecem dentro de um contexto cultural mais amplo, norteadas por fatores objetivos, como o poder aquisitivo, e valores e significados simbólicos atribuídos, ou seja, “só se torna comida o alimento que é aceito social e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos” (GIMENES, 2011, p.21).

Michel Constantino Figueira, doutor em patrimônio cultural e atual Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), e organizador em 2019 de um seminário com questões relativas ao Charque, através de entrevista realizado por telefone, considera um grande desperdício o subaproveitamento do produto tanto como alimento, rico em proteína, como produto turístico, demarcador de identidade do território. O professor enfatiza que o setor da alimentação ligada ao turismo é que deveria se apropriar do Charque como representação de atratividade singular, estimulada pelas suas percepções de qualidades sensoriais de sabor, cheiro e visão, proporcionando a ambientação de uma experiência gastronômica balizada na origem histórica e na cultura do município.

Para Michel, apesar de algumas charqueadas oportunizarem certa experiência turística, falta a cidade em si, se apropriar do Charque como elemento identitário que explica

a formação da cidade de Pelotas e do Rio Grande do Sul, destacando em um primeiro momento, seus principais personagens que são os charqueadores e os escravos, e em um segundo momento os artistas, escritores, músicos, bailarinos, cantores, das artes como um todo, setor este, que só veio a se constituir devido a força econômica do ciclo do Charque. Destaca também, que vários roteiros poderiam vir a ser criados na cidade, tendo o Charque como destaque principal. Roteiros gastronômicos, roteiro de personagens históricos, roteiro dos casarões, roteiro da arquitetura, que poderiam incluir, inclusive, experiência sensorial e/ou teatralização.

Michel conclui colocando que, segundo seu ponto de vista, o Charque poderia ser bem melhor aproveitado na totalidade de sua dimensão turística, mesmo sendo consumido por algumas famílias, nos poucos espaços de restauração que ainda oferecem o produto, considera, como sendo muito pouco para as oportunidades existentes no universo turístico. Seria necessário um planejamento global, considerando todos os elementos produtivos, culturais, históricos, naturais, memoriais, que balizam o que é a formação da cidade de Pelotas, resultante do ciclo do Charque. Todo esse legado histórico poderia ser reproduzido e reativado através de uma série de

experiências turísticas que poderiam vir a ser oportunizadas aos seus visitantes.

Na historiografia ligada ao tema, ainda encontram-se outros motivos:

- Marques (1992) coloca o aumento da criação de gado, bem como, o melhoramento e desenvolvimento da pecuária, em quase todas as regiões do Brasil, facilitando acesso ao consumo de carne verde e a difusão do uso de aparelhos de refrigeração residencial e comercial como possíveis causas da diminuição do consumo do Charque.

- Renck (2009) também cita a criação de modernos processos de refrigeração da carne fresca como principal causa do lento, mas gradativo declínio do Charque.

- Vargas (2016) destaca, como um último capítulo desta história, além da concorrência do Charque platino, os constantes momentos conturbados ligados ao sistema escravocrata da época. Como a abolição da escravatura, quando assalariados passaram a dividir o espaço de trabalho com os cativos, fim do tráfico atlântico, a Lei do Ventre Livre, as alforrias e o aumento do preço dos escravos.

- Magalhães (1949), além da abolição dos escravos, da concorrência do Charque platino e da invenção do processo de refrigeração, destaca também, a Revolução Federalista (1893 a 1895), como sendo responsável pelo despovoamento dos

campos e desorganização da pecuária, fatos que prejudicaram diretamente a indústria do Charque.

Verifica-se, pelos depoimentos, bem como pelos motivos destacados por alguns autores, que não existe certeza e nem consenso quanto ao principal motivo do sumiço do Charque na rotina da cidade, principalmente no que se refere ao turismo. O que leva a pressupor que cada cidadão, idealize no seu imaginário, o motivo que mais lhe convém. O que parece consensual, quando se conversa com as pessoas, é o sentimento coletivo de que algo precisa ser feito para que se reverta essa realidade.

O Turismo de Pelotas

Turisticamente, Pelotas vem se mostrando como uma cidade cultural, com um rico patrimônio arquitetônico-histórico, e receptiva com quem a visita, seja para apreciar seus doces, seus prédios históricos, participar de algum dos inúmeros eventos ligados às artes que acontecem ao longo do ano, ou até mesmo para brindar a noite em uma diversidade de bares e restaurantes que se oferecem a desafiar o gosto dos mais exigentes apreciadores de uma boa vida noturna. Atrativos turísticos que fazem parte da cultura local, e que de certa

maneira relacionam-se ao Charque, alguns com maior e outros com menor proximidade.

“A gastronomia faz parte da nova demanda dos turistas de atrativos culturais” (SCHLÜTTER, 2003, p.70). O turismo gastronômico, sendo um dos pilares do turismo cultural, propicia ao visitante, o conhecimento da região aliada à descoberta de sabores e pratos típicos locais. Além disso, a cultura gastronômica, na condição de patrimônio local, já tem destaque em outras regiões do Brasil, como é o caso do acarajé na Bahia e do pão de queijo em Minas Gerais. O Charque, com forte apelo histórico e culinário, apresenta-se como opção para o turismo cultural de Pelotas, com maior atratividade para o setor gastronômico.

Desde que as práticas gastronômicas foram inseridas no meio acadêmico, a área tem se mostrado um campo fértil de estudos nas mais diferentes áreas do ensino, com características interdisciplinares. Pesquisadores dedicam-se a estudar e registrar hábitos e costumes locais, relacionados a cultura alimentar dos povos, para que não venham a se perder com o tempo devido a tendência de globalização alimentar.

Na gastronomia atual, seja para quem produz o Charque artesanalmente e/ou para a nova geração de cozinheiros, não resta dúvidas de que o processo de salga ressalta as qualidades sensoriais da carne, principalmente no que se refere

à intensidade de sabor, característica desejável na cozinha contemporânea. Dele, se origina um produto intenso, com personalidade que combina com inúmeros ingredientes, com molhos leves, agridoces ou picantes, resultando uma harmonização tentadora de sabores em inúmeras preparações.

Nesse contexto, o Charque vem a ser uma bela opção de ingrediente para a mesa de todas as famílias, não somente para pobres e escravos, como já o foi no passado, mas como atrativo culinário inclusive para a alta gastronomia.

Considerações finais

Contextualizada a importância da indústria saladeiril e seus derivados, verifica-se que o produto não tem proporcional destaque, como protagonista que foi no turismo de Pelotas. E, ao que tudo indica, parece não haver um motivo único para que isso tenha acontecido. Mas, não se pode negar que a herança desse passado, encontra-se presente na formação cultural da sua sociedade, nos doces pelotenses, bem como no seu acervo arquitetônico, o que faz com que o Charque se mantenha presente na cidade e nunca tenha caído em total esquecimento.

Quem visita a cidade vai se conectar a esse passado, ao apreciar seus prédios tombados, ao degustar seus doces, ao

visitar ou hospedar-se em uma charqueada, ou simplesmente ao caminhar pelas ruas do seu centro histórico.

Analisando os dados levantados pela pesquisa se pode deduzir, que mesmo entre os especialistas ouvidos, os motivos para o apagamento do charque na sociedade local não são consensuais. Na percepção dos entrevistados destacaram-se questões de preconceito contra o produto, cuja memória remeteria à escravidão, situação pela qual a cidade não gostaria de ser lembrada; a redução da oferta do produto no mercado, decorrente do declínio econômico da indústria saladeiril; o direcionamento de políticas públicas voltadas a cultura doceira na região, que surge como um potencial atrativo turístico e gastronômico e que não trazia consigo essa relação direta com o sistema escravocrata. Pelo contrário, a doçaria era muito bem vista pelas elites locais por ter sido inicialmente produzido no interior da cozinha das famílias mais abastadas da cidade. Aparece ainda a falta de iniciativa do setor gastronômico em se apropriar de um produto com tamanha relevância na história da região e boas qualidades culinárias.

Acredito que, sim, possa ter existido certo preconceito com relação ao Charque, pela sua ligação direta ao período da escravidão na cidade. Essas memórias trazem, à tona, episódios de maus tratos e injustiça social com os negros escravizados, que a cidade não gostaria que fossem

rememorados. "Em face dessa lembrança traumatizante, o silêncio parece se impor a todos aqueles que querem evitar culpar as vítimas" (POLLAK, 1989, p.6). No caso de Pelotas, essas lembranças poderiam recair principalmente nas famílias charqueadoras e seus descendentes, pessoas influentes, de posses, que ajudaram e se dedicaram no desenvolvimento da região.

Pollak (1989) ressalta ainda a importância das memórias subterrâneas, das minorias e dos dominados, que se opõem a história oficial, mas não caem no esquecimento, prosseguem seu trabalho em silêncio e, de maneira imperceptível, afloram em momentos ideais de crise e/ou necessidade. A meu ver, é fundamental aflorar o passado do Charque e recolocá-lo como diferencial da gastronomia local, abrindo possibilidades de transformá-lo em um item importante na oferta turística local. Cabe lembrar que "as manifestações sociais intangíveis estão sendo resgatadas com as suas particularidades regionais e incorporadas ao patrimônio cultural nacional há muito tempo" (BELUZZO, 2009, p.185).

O Charque, em Pelotas, apresenta os pré-requisitos necessários para um futuro processo de avaliação patrimonial para Pelotas, mas, para isso, é necessário que haja orgulho local em relação a iguaria e não vergonha, decorrente do que o

produto representou no passado, com reapropriação do seu legado ainda presente no cenário urbano pelotense.

Vejo inúmeras possibilidades associadas ao turismo cultural e gastronômico como facilitador de sua incorporação ao cotidiano da cidade, podendo-se avaliar inicialmente a criação de um Museu do Charque, para posteriormente introduzirem-se políticas de incentivo e utilização no meio culinário, sendo fundamental o treinamento de produtores locais, capacitando-os para produção de um Charque artesanal de qualidade. E, como sugerido pelo professor Dr. Michel Figueira, a implantação de roteiros turísticos que tenham o Charque como objeto principal. Enfim, são todas iniciativas bem vindas que tendem a auxiliar no desenvolvimento do turismo e da economia local.

A pesquisa, a qual tenho me dedicado, vem aos poucos sendo aprofundada, buscando outras respostas sobre o porquê, até o momento, da ausência perceptiva do Charque na gastronomia e em decorrência, na oferta turística local. Enquanto isso, cada um dos leitores poderá fazer a sua interpretação individual dos fatos. Importante é despertar os empresários da gastronomia e do turismo, para um produto que além de sua riqueza histórica, se enquadra perfeitamente no atual momento gastronômico de valorização de ingredientes

locais, bem como, da cidade de investimento no turismo cultural.

Referências

BELUZZO, R. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, W. M. C. & TENSER C. M. R. (Orgs.) *Gastronomia: cortes e Recortes*. Brasília – D.F.: Editora Senac, 2009.

BOSÍSIO JUNIOR (Coord.), A.; MAGALHÃES, M. O.; LODY, R. G. da M. *et al. A doçaria tradicional de Pelotas*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2004.

BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo Cultural: orientações básicas. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, departamento de estruturação, articulação e ordenamento turístico, coordenação-geral de segmentação - 3 ed. Brasília. Ministério do Turismo, 2010.

CARDOSO, F. H. *Capitalismo e escravidão no Brasil meridional: o negro na sociedade escravocrata do Rio Grande do Sul*. 5 ed. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2003.

COSTA, E. B. da; FONSECA, R.; SCHMITT, C. *História ilustrada do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: JÁ editores, 1998.

DE MELLO, Pedro Carvalho. Estimativa da longevidade de escravos no Brasil na segunda metade do século XIX. *Estudos Econômicos (São Paulo)*, v. 13, n. 1, p. 151-179, 1983.

Documentário "Olhares sobre Pelotas - A sociedade do Charque". Disponível em:

<<https://www.youtube.com/watch?v=LuSDyg964LY&t=256s>>
acesso em: 15/02/2020.

GÂNDARA, J. M.G.; GIMENES, M. H. S. G.;
MASCARENHAS, R. G. Reflexões sobre o turismo
gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In:
PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. (Orgs.).
*Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e
perspectivas*. Barueri: Manoele, 2009.

GIMENES, M. H. S. G. Viagens, sabores e cultura: reflexões
sobre pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In:
POSSAMAI, P., PECCINI, R. (Orgs.) *Turismo, história e
gastronomia: uma viagem pelos sabores*. Caxias do Sul, RS:
Educs, 2011.

GUTIERREZ, E. J. B. *Negros, Charqueadas e olarias: um
estudo sobre o espaço pelotense*. 2 ed. Pelotas, RS: Editora
Universitária/UFPEL, 2001.

_____. *Sítio Charqueador Pelotense*. Porto Alegre, RS:
Ed. Paisagem do Sul, 2010.

*INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA
– IBGE*. Cidades e estados. Disponível em:
<<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/pelotas.html>>
Acesso em: 07/08/2020.

*INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO
NACIONAL – IPHAN*. Patrimônio Cultural Imaterial: para saber
mais. 3 ed. Brasília, DF: Iphan, 2012.

LESSA, B. *Rio Grande do Sul, prazer em conhecê-lo: como surgiu o Rio Grande*. 4 ed. Porto Alegre, RS: Editora AGE, 2002.

LIMA, S. R. V da C. *História*. Disponível em:
<<http://www.bibliotheca.org.br/historia/>> Acesso em:
10/11/2020.

MAESTRI, M. *Breve história do Rio Grande do Sul: da pré-história aos dias atuais*. Passo Fundo RS: Editora Universidade de Passo Fundo, 2010.

MAGALHÃES, M, O. *História e Tradições da Cidade de Pelotas*. 6.ed. porto Alegre, RS: Editora Ardotempo, 2011.

_____. *Opulência e cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860 – 1890)*. 1993. Dissertação (Mestrado em História) – Curso de Pós Graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

_____. *Pelotas Agrícola e Pastoril*. História da associação rural. Pelotas, RS: Ed. Armazém Literário, 1998.

_____. *Pelotas: Toda a prosa*. Pelotas, RS: Editora Armazém literário, 2000.

MARQUES, A. da F. *A Economia do Charque*. O Charque nas Artes. Culinária do Charque. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1992.

_____. *Episódios do ciclo do Charque*. Porto Alegre, RS: Editora Edigal, 1987.

MINISTÉRIO DA CULTURA. *Conjunto histórico e doces de Pelotas são reconhecidos como patrimônios nacionais*.

Disponível em: <<https://cultura.rs.gov.br/pelotas-rs-da-ao-brasil-mais-dois-patrimonios-culturais>> Acesso em: 10/11/2020.

MONTANARI, M. *Comida Como Cultura*. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

OSÓRIO, F. L. *A cidade de Pelotas*. Porto Alegre, RS: Editora Globo, 1922.

POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

PORTO, P.P. *A memória do conservatório na imprensa: Análise dos artigos e críticas musicais referentes ao Conservatório de Música de Pelotas no período de 1918 a 1923*. 2009. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2009.

POSSAMAI, A. M. de P. & PECCINI, R. *Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores*. Caxias do Sul: Educs, 2011.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS. *Cidade*. Dados gerais. Disponível em: <<https://www.pelotas.com.br/cidade/dados-gerais>> Acesso em: 07/08/2020.

_____. *Nosso patrimônio – casarão 6*. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=XvfdTv9-NW8>> Acesso em: 02/11/2020.

QUISPE, E. C., RODRÍGUEZ, T. C., IÑIGUEZ, L. R., & MUELLER, J. P. Producción de fibra de alpaca, llama, vicuña

y guanaco en Sudamérica. *Animal Genetic Resources Information*, 45, p. 1-14, 2009.

RENCK, G. R. Pelotas e as charqueadas. In SILVA, É. *Das charqueadas aos fogões*, culinária à base de charque. Pelotas, RS: Ed. Universitária UFPEL, 2009.

ROCHA, J. M. da. *As Raízes da crise da metade sul*: estudo da formação econômica do Rio Grande do Sul. Jaguarão, RS: Fundação Universidade Federal do Pampa, 2011.

SCHLÜTER, R. G. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA É. *Das charqueadas aos fogões*, culinária à base de charque. Pelotas, RS: Ed. Universitária UFPEL, 2009.

UFPEL. Casarão 8: suntuoso imóvel sediará museus. UFPEL Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/45anos/casarao8/>> Acesso em: 02/11/2020.

VARGAS, J.M. *Os barões do Charque e suas fortunas*. Um estudo sobre as elites regionais brasileiras a partir de uma análise dos Charqueadores de Pelotas (Rio Grande do Sul, século XIX). São Leopoldo, RS: Oikos, 2016.

2 A COMIDA DAS FESTAS DE PADROEIROS: O PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO NA QUARTA COLÔNIA – RS/BRASIL

Caroline Ciliane Ceretta ⁴

Contextualizando o sentido territorial

As transformações sociais que possibilitaram a sociedade capitalista basear-se em processos econômicos mais flexíveis e descentralizados mostraram também a emergência de diferentes estratégias em torno do desenvolvimento (HARVEY, 1992).

O reconhecimento de diferentes dimensões socioeconômicas, culturais e psico-sociológicas presentes no termo desenvolvimento, no início dos anos de 1980, não atribuindo ao aspecto econômico o único sentido de uma sociedade ser ou não desenvolvida fez emergir o sentido territorial de desenvolvimento. Seus princípios norteadores apoiam-se na construção social do território, na valorização de aspectos culturais construídos na trajetória sócio-histórica de

⁴ Doutora em Extensão Rural. Universidade Federal de Santa Maria. E-mail: carolineceretta@gmail.com

formação, no fortalecimento dos vínculos culturais, afetivos e cognitivos entre os sujeitos e na valorização de aspectos subjetivos e culturais específicos do próprio lugar (PECQUEUR, 2005).

Desse modo, na perspectiva territorial do desenvolvimento, as dimensões culturais constituem um dos principais fundamentos para a construção social do território, pois é na realidade cotidiana que as elaborações culturais de raízes históricas, os sentimentos de comunidade e as configurações sociais mostram valores subjetivos e ações que formam as próprias representações sociais. Tais dimensões culturais estão compreendidas como parte do patrimônio cultural imaterial de um povo.

Para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o patrimônio cultural de um povo compreende obras artísticas, arquitetos, músicos e escritores, bem como as criações anônimas surgidas da alma popular e o conjunto de valores que dão sentido à vida. Isto é, são as obras materiais e não materiais que expressam a criatividade desse povo, tais como a língua, os ritos, as crenças, os lugares e monumentos históricos, a cultura, as obras de arte e os arquivos e bibliotecas (IPHAN, 1995). Como patrimônio cultural não material ou imaterial estão o conjunto de práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os

instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhe são associados, que as comunidades, os grupos e, também os indivíduos, reconhecem como parte integrante do seu patrimônio cultural (IPHAN, 2004).

Mesmo com certa timidez, é possível identificar pequenos municípios ou mesmo localidades rurais com baixa densidade populacional, para os quais iniciativas envolvendo a diversificação produtiva local, a descentralização política e a valorização de novos espaços institucionais de participação social têm buscado no patrimônio cultural ações e iniciativas de dimensões sociais para o sentido territorial de desenvolvimento. Nestes “pequenos” municípios, o exercício de protagonizar o conteúdo e as metas do próprio desenvolvimento surgem como estímulo, reconhecimento e pertencimento entre os atores locais do valor subjetivo e simbólico do próprio patrimônio local, de modo que culminarão em possíveis articulações horizontais e alianças público-privadas para o desenvolvimento dos territórios, animando o processo de construção social e o reconhecimento do patrimônio natural e cultural identitários.

Nesse aspecto, as dimensões sociais, ambientais e culturais são visualizadas como animadoras de tais iniciativas, uma vez que as especificidades dos recursos naturais e culturais existentes poderiam ser reivindicadas enquanto

identidades territoriais, além de melhorar ou incentivar a competitividade no âmbito mercadológico local.

Froehlich (2015) considera que os recursos locais poderão ser ativados através de relações sociais recíprocas dos atores ao se depararem com aspectos materiais, imateriais, relações sociais, culturais, religiosas, modos de produção e outras vivências construídas em meio às afinidades históricas, culturais e suas negociações sociopolíticas. Os atores locais poderiam, então, desencadear a mobilização dos recursos e promover a diferenciação valorizada de elementos identitários do território (DULLIUS; FROELHICH; VENDRUSCULO, 2008).

Entre estes elementos, a comida local ou a culinária de herança sócio-histórica que acompanha o cotidiano de muitas comunidades, como parte evolutiva do saber-fazer dos antepassados, ainda hoje expressa sentimentos de pertencimento, valores recíprocos de ajuda mútua, solidariedade, compaixão e atos simbólicos em torno do alimento. Essas manifestações identitárias de uma comunidade têm sido reivindicadas atualmente como importante aspecto para ativar o consumo turístico nos lugares onde o sentido territorial de desenvolvimento ganha espaço. Buscando tais possibilidades, o território conhecido como Quarta Colônia, no Centro do Estado do Rio Grande do Sul, extremo meridional do Brasil, vem mobilizando parte de seus recursos naturais e

culturais para construir e obter reconhecimento para a sua identidade territorial, diferenciando-se, assim, de outros territórios.

Inserida no processo de povoamento das terras devolutas do Brasil, durante o século XIX, no Sul do Brasil, o território da Quarta Colônia atualmente ainda mantém, em sua maior parte do território, a formação étnica composta por comunidades de descendentes de imigrantes italianos, embora nos últimos anos o caráter multiétnico tenha crescido significativamente entre os municípios que, politicamente, se integraram à Quarta Colônia de Imigração Italiana. Por conta das iniciativas de desenvolvimento integrado, a partir da década de 1990, a nomenclatura do atual território é “Quarta Colônia”, de modo que municípios com descendentes de alemães, portugueses, afrodescendentes e quilombolas passam a ser representados no vocativo (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012). Apesar das suas atividades político-administrativas próprias, atualmente os nove municípios-membros (Silveira Martins, Nova Palma, Ivorá, Pinhal Grande, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, São João do Polesine, Agudo e Restinga Seca) se integraram politicamente para formar o Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS).

A criação deste consórcio público tem sido a dinâmica adotada para acionar o desenvolvimento territorial entre os atores institucionais, numa perspectiva de uso sustentável para o crescimento econômico, a educação, a saúde, o patrimônio natural e cultural e o incremento do turismo. As articulações constituem instrumentos para superar as marcas das crises oriundas da agricultura da década de 1960 e encontrar politicamente novas perspectivas de desenvolvimento, legitimadas numa construção social identitária (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012).

Para reivindicar tipicidade e dar visibilidade ao território, induzindo ao consumo turístico, às festas temáticas da agricultura local, às celebrações de aniversários de emancipação político-administrativas dos municípios, às festividades religiosas eram acionadas ao longo dos anos (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012). Por outro lado, apesar do apelo ao consumo turístico, as festas de caráter religioso nem sempre atenderam a tais propósitos, a exemplo das festas de padroeiros que exercitam a sociabilidade e o fortalecimento dos laços identitários, antes mesmo do sentido mercadológico preconizar tais comemorações.

Há que se conhecer tais elementos identitários ainda presentes nas festas religiosas e que, embrionariamente, construíram e seguem construindo singularmente a realidade

social deste território. Assim, este estudo tem como propósito analisar as principais dinâmicas territoriais envolvidas em torno das festas de padroeiros na Quarta Colônia e, especificamente, apresentar um dos mais importantes recursos culturais acionado, reivindicado e reconhecido pelos moradores locais com, na e para a formação da festa do santo padroeiro da comunidade: a comida da festa.

Entretanto, este estudo está concebido com corte qualitativo de pesquisa, trazendo nuances das reflexões oriundas da Tese da autora (CERETTA, 2017), cujas perspectivas e evidências teóricas foram ao encontro de aspectos subjetivos presentes nas representações sociais das festas de padroeiros na Quarta Colônia. Tais aspectos formam e materializam elementos culturais singulares presentes nestas festividades realizadas desde a colonização no território, oriundas da dimensão religiosa da colonização italiana no centro do Estado do Rio Grande do Sul.

Nesse sentido, o patrimônio gastronômico, representado como a “comida da festa de padroeiro”, constitui um dos mais expressivos símbolos identitários do território Quarta Colônia, presente nas dimensões culturais de ordem religiosa. Em Geertz (1989), tais atividades simbólicas se prestam a produzi-las, intensificá-las e torná-las invioláveis ao longo dos séculos, imbuindo na sociedade um complexo simbólico de autoridade

persuasiva por meio dos rituais na providência das convicções de sua veracidade através dos tempos.

A origem social e o fenômeno religioso eram produtoras da sociedade e as festas a expressão do fato social, as quais se construía na própria prática do sagrado e seus objetos simbólicos, atingindo a restauração moral nas reuniões, assembleias, cerimônias religiosas ou congregações, situações em que os indivíduos fortaleciam diante da coletividade, evidenciando os sentimentos comuns e legitimadores das normas institucionalizadas. Portanto, estes locais ainda trazem, diante do sagrado e do profano, elementos culturais identitários como, por exemplo, a fé, a comida da festa e o envolvimento comunitário.

Breves pensares da cultura identitária

Os recursos culturais existentes nas comunidades e seu território de pertencimento são distintivos de muitos valores identitários oriundos de suas manifestações culturais sócio-históricas, religiosas e interações. Estas são constantemente acionadas e rememoradas sobre algo que os agrada, identifica e representa. São recursos únicos, com especificidades resultantes de um longo processo de aprendizagem e práticas

sociais vivenciadas nas relações humanas, culturais, religiosas ou outras identitárias dos territórios (SABOURIN, 2009). Estes podem ser resultantes do duplo processo de afirmação e distinção formado nas bases das relações de interdependência e dos círculos sociais dos quais os sujeitos participam nas situações cotidianas. Neste aspecto, as identidades aparecem como diretrizes para firmar os processos operacionais de reconhecimento e valorização de recursos culturais específicos, dos quais os sujeitos locais se apropriam com a intenção de legitimar sua identidade perante o grupo e os demais (BERGER; LUCKMANN, 2014).

Tais identidades culturais são construções subjetivas criadas por meio de fronteiras simbólicas estabelecidas por grupos que instituem um limite territorial ao repertório de relações históricas e culturais coletivas das quais se apropriam (FLORES, 2006). Parte das construções subjetivas revelam laços afetivos constituídos em torno da religiosidade e suas expressões de fé, as quais, através de seus símbolos, intervêm como elemento mediador das relações do homem com o mundo que o cerca, nas relações com o outro, ou mesmo nas relações que ele estabelece com o ser superior que ele crê. Desse modo, as identidades aparecem vinculadas às manifestações culturais, edificações, patrimônios, línguas, ritos

e a religião, expressadas nos atos territorializantes, isto é, de pertencimento dos atores locais (SILVEIRA ET AL., 2012).

É nas mudanças e coevolução social ou natural produzida que acontecem permanências e transformações que dão identidade e distinção entre o grupo e os demais. Ou seja, a identidade é vinculada ao território a partir de construções identitárias decorrentes de apropriações sociais, culturais, religiosas ou outras que os atores locais elegem como “suas”. Cabe lembrar que Durkheim (2000) afirmava que a religião aparecia como um fato social da realidade e era resultante das necessidades que a sociedade tinha de se organizar e legitimar sua estrutura social, cumprindo um papel fundamental na produção e reprodução das representações coletivas. Era com a religião que os laços subjetivos dos indivíduos se fortaleciam e geravam impulsos de concentração e coesão social, pois as energias sociais produzidas na coletividade engrandeciam os indivíduos, permitindo que seguissem o fluxo de valores e padrões sociais estabelecidos pela religião.

Durkheim (2000) afirma também que era nas cerimônias festivas que se identificavam e reafirmavam os sentimentos de comunidade e coesão social, pois a capacidade da religião de produzir a sensação da parte-todo gerava o vínculo social. Desse modo, percebe-se que os rituais festivos são fundamentais para que a sociedade se concretize. Nas festas

religiosas, os valores gerados servem para materializar as condutas que reproduzem a crença coletiva no sagrado e ao mesmo tempo legitimam a estrutura social vivenciada.

Portanto, a existência atual de festas religiosas se constitui como produtora de valores religiosos que seguem estimulando a coesão social e fortalecendo a identidade cultural de uma comunidade ou um grupo que se identifica, de modo a configurar parte da construção social deste território.

Desse modo, a relação identidade e território aparece compreendida em cumplicidade e, enquanto a identidade é reconstruída histórica e coletivamente por um grupo que se identifica, as ações políticas e culturais também se territorializam enquanto distintividade. Por isso, é propício pensar que muitas das festas religiosas, a exemplo das festas de padroeiros ligadas ao culto católico apostólico romano, constituem parte dos elementos culturais identitários fortalecidos pelas relações de parentesco, de comunidade, de solidariedade e de reciprocidade que, ao longo dos anos, foram e seguem construindo e reconstruindo valores intersubjetivos que legitimam o espaço e seu conteúdo cultural na atualidade.

Assim, a cultura, compreendida como uma teia de significados, está repleta de valores que o homem mesmo tece e com os quais se envolve enquanto procura o sentido de sua existência (GEERTZ, 1989). É por meio da cultura que o

sistema entrelaçado de signos interpretáveis (simbólicos) da humanidade é transmitido, comunicado e perpetuado para gerar conhecimento. Na cultura religiosa, a convivência em comunhão nas cerimônias festivas permite, nos termos *durkheimianos*, que os indivíduos adquiram capacidade de construir subjetivamente o ser superior de sua crença.

A cerimônia religiosa representa, ao mesmo tempo, a festa e o culto, o sagrado e o profano, cuja aproximação ocorre por sentimentos, práticas comuns e comportamentos semelhantes (RAYMOND, 2008). Essa é a efervescência produzida pela festa, resultante das maiores forças de coesão social, dando ao sujeito o sentimento de pertencer a um todo mais amplo e capaz de erguê-lo para além de si mesmo (DURKHEIM, 2000).

As festas religiosas remetem ao pensamento de Durkheim ao reproduzirem, nas festividades, as dimensões do sagrado e do profano, da religiosidade e da festa, singularmente onde a religião foi e continua parte de uma matriz cultural identitária de determinado território. É o caso do território conhecido como Quarta Colônia, cuja construção social apresenta-se vinculada à cultura local e sua origem étnica, utilizando a rememoração do passado da colonização italiana no território, o saber-fazer, os laços familiares, as práticas produtivas artesanais, a religiosidade e outros

aspectos identitários para constituir territorialidades (SILVEIRA et al., 2012).

A comida das festas de padroeiros na Quarta Colônia: as manifestações de ontem e hoje

A cultura religiosa presente na Quarta Colônia, além de representar a crença ao catolicismo romano, também foi responsável pelas primeiras organizações sociais das localidades, institucionalizando festas, escolas, pequenos comércios, indústrias artesanais, políticas de colonização e a própria orientação para o crescimento e o desenvolvimento desde os primeiros anos da colonização, no final do Sec. XIX e início do Séc. XX (ZANINI, 2006).

Como parte dos elementos étnicos-culturais identitários do território, as festas religiosas aparecem para compor o conjunto de festejos celebrados na religião católica apostólica romana herdadas da imigração italiana que ocorreu no final do século XIX. Apesar do progresso e a modernidade provocarem o esvaziamento da vida familiar e religiosa das colônias de imigrantes, as festas em honra aos santos e padroeiros seguem existindo como elemento identitário e representativo do

território, juntamente com outras festividades (FROEHLICH; VENDRUSCOLO, 2012).

Mesmo que as festas de padroeiros tenham sido transformadas pela dinâmica temporal e natural da vida cotidiana e novos elementos culturais possam ter sido incorporados em sua realização, a presença de tais festas nas comunidades retrata a identidade cultural de singular expressão no território. Nesse aspecto, a identidade cultural é também resultante das inter-relações humanas que renovam os sentimentos comunitários e fortalecem o pertencimento à religiosidade, à instituição representativa e à identidade cultural construída ao longo do tempo.

As diferentes dinâmicas valorativas presenciadas nas interações sociais surgem no âmbito da religiosidade, dos rituais sagrados, da ajuda mútua comunitária e nas relações de reciprocidade, o que demonstra que, nem sempre, o sentido mercadológico dos eventos turísticos prevalece entre as atividades locais. Isso demonstra que outras dinâmicas, tais como a cultural, a social e a religiosa, por exemplo, também são valorativas na construção territorial presente nas relações intersubjetivas identificadas em torno dos recursos específicos locais.

Estas dinâmicas reivindicadas pelos atores no território revelam valores e sentidos acionados, tais como a

solidariedade, a entreaajuda, o trabalho voluntário, as práticas de mutirão e a doação de produtos e serviços, todos eles reivindicados diante da crença ao sagrado e legitimados em torno de uma matriz religiosa identitária do território que, por meio das relações recíprocas entre os atores, estimulam os vínculos sociais e fortalecem a identidade cultural do território.

Nesse caso, as festas de padroeiros, enquanto parte das dimensões culturais identitárias da Quarta Colônia, revelam os conteúdos construídos ao longo do tempo no território, enaltecendo os sentimentos de pertencimento religioso, étnico-cultural, afetividades e solidariedades que os sujeitos expressam diante das festividades.

Algumas características das permanências das festas do passado revelam especificidades de sua identidade construída desde o início da colonização no território, a exemplo das comemorações festivas seguirem celebradas aos domingos, compostas por uma parte religiosa, antes da festiva, ou seja, primeiramente cumprem-se as obrigações com o sagrado e depois celebram-se o almoço festivo e as demais atividades profanas; as mobilizações da comunidade local antes, durante e depois da Festa segue intensam na comunidade, juntamente com a permanência da espiritualidade e a intensidade dos atos sagrados visíveis na crença ao santo padroeiro.

A permanência da festa religiosa tem o sinal de valor moral vinculado ao trabalho, a devoção e a ajuda sem contraparte com o santo padroeiro, caracterizando aspectos recíprocos entre os participantes e o santo padroeiro, como se refere Temple (2009) aos valores recíprocos produzidos pela fé.

Nas festas de hoje, os visitantes são, na maioria, ex-moradores das comunidades e as doações de alimentos, a ajuda mútua, a solidariedade e o sentimento de comunidade seguem presentes e oriundos da própria vivência e tradição religiosa da comunidade desde o início da imigração. O alimento, a produção e a comida são elementos simbólicos do trabalho, da comunidade, das interações sociais e, singularmente, da identidade da festa, de seus atores e, portanto, do próprio patrimônio.

Desse modo, os elementos culturais identitários das festas de padroeiros são os conteúdos culturais reconhecidos entre os membros da comunidade e revelam parte dos sentidos acionados para compor as representações sociais, pois expressam um conjunto de sentimentos, experiências e comportamentos que as comunidades se identificam ao longo do tempo na Quarta Colônia. Esse conjunto de expressões compõem o patrimônio cultural imaterial destas festas e, portanto, da identidade do território.

Entre os elementos culturais reconhecidos pelos participantes diante dos momentos festivos e sua matriz religiosa, aparecem a fé e a devoção nos padroeiros trazidos da Itália, o envolvimento comunitário, a tradição festiva e as comidas da festa.

Depois da devoção ao santo padroeiro, a comida da festa é a razão de sua existência, porque expressa o envolvimento comunitário e a tradição da festa desde o início do século XX. A maior parte do envolvimento comunitário para a realização da festa ocorre em torno da arrecadação do alimento nas casas, no preparo das refeições e no fato de “colocar” as mesmas na mesa.

O termo “comida da festa” refere-se ao conjunto de alimentos apropriados e transformados pelos membros da comunidade para compor os cardápios das festas de padroeiros, ao mesmo tempo em que retratam parte da cultura alimentar do território Quarta Colônia. O sentido da comida da festa usado neste estudo se aproxima da concepção de Damatta (1986), o qual identifica ser a comida um saber ritualizado, de apropriação e valorização do alimento, dotada de regras sagradas, comunhão e comensalidade e reveladora de identidades quando é escolhida sobre os demais alimentos.

A comida da festa é a tradição que mantém vivas um total de 294 festas de padroeiros que são celebradas

anualmente nas comunidades que compõem os pequenos municípios da Quarta Colônia (CERETTA, 2017). E, mesmo com o ano de 2020 interrompendo significativamente as comemorações, a tradição mantém-se viva, pois mesmo com a pandemia global do coronavírus e a doença COVID-19, as medidas de segurança permitiram que algumas pouquíssimas comunidades ofertassem a venda *delivery* da comida da festa, de modo que a homenagem ao santo pudesse ser, de certa forma, mantida no valor simbólico da comida da festa. Tão forte é o valor da comida da festa que, embora as homenagens da missa foram interrompidas pela pandemia, a comida permaneceu.

Nesse sentido, as festas de padroeiros, ao mesmo tempo em que construíram permanências e transformações, reanimavam, em nome da fé e das devoções trazidas da Itália, os aspectos culturais e identitários do território, cujas manifestações compunham as representações sociais que tanto identificam como distinguem as festas de padroeiros das demais festividades do território. Da mesma forma, a dimensão profana da festa parece compor os sentidos comunitários de participação e envolvimento com o sagrado, aproximando os participantes por meio de práticas e sentimentos ligados à ajuda mútua, à partilha, à compaixão, à solidariedade, numa

total adesão dos participantes com as tarefas de cozinha e preparo dos alimentos.

Considerações Finais

A partir da perspectiva territorial de desenvolvimento, as expectativas em torno de outras dinâmicas que não unicamente a mercadológica aparecem como oportunidades horizontais de desenvolvimento. A mobilização dos recursos locais através de uma construção identitária permite que os atores reconheçam tais dinâmicas na construção de suas territorialidades, catalisadas a partir das variáveis culturais, étnicas, religiosas e outras presentes nas bases das relações de interdependência e dos círculos sociais cotidianos.

As Festas de Padroeiros na Quarta Colônia construíram uma identidade religiosa que revigora aspectos comunitários, por vezes visualizadas na movimentação dos membros da comunidade diante dos preparativos das festas, da organização das missas e celebrações, das preocupações com as imagens, da conservação do patrimônio e dos sentimentos de gratidão, respeito e amor com as coisas sagradas e profanas das festas.

Como as manifestações religiosas são identidades construídas ao longo dos anos, mantidas por meio da fé e do

vínculo étnico-cultural, tendem a fortalecer a coesão social do território e cumprir seu papel fundamental de estimular os vínculos identitários diante das comemorações religiosas. Essas festividades são caracterizadas por sua identidade vinculada à matriz religiosa que, diante do sagrado, aciona a renovação da fé e dos laços familiares e afetivos em torno da religiosidade, da comida da festa e do envolvimento comunitário, sustentando parte dos substratos que alimentam a narrativa territorial de desenvolvimento na Quarta Colônia. Contudo, os valores e sentidos acionados, reivindicados e revividos nestas festas de padroeiros, além de fortalecer a identidade cultural do território e estimular a coesão social, também acionam outras atividades recreativas locais, como o encontro de ex-moradores para rever familiares, o revigoramento dos laços afetivos e a aproximação de aspectos multiétnicos no território.

Com relação à comida da festa, as mudanças são poucas, mas o tradicional desjejum antes da missa já não acontece mais como antigamente e, durante o almoço, a base do cardápio é a tradicional sopa de agnolini, o risoto, o churrasco de gado, galeto, pães e cucas. Nesse cardápio, surgiu nos últimos anos o bife à milanesa e a maionese como inovações junto às negociações de atratividade gastronômica para os visitantes. Atualmente, a comida de festa é tão

significativa que ex-moradores escolhem o dia do padroeiro para visitar familiares e amigos, atribuindo à refeição um dos principais motivos para visitar a comunidade e encontrar a comida saborosa e farta que rememorava à casa da família e os pratos que comumente estão no cotidiano alimentar.

Referências

BERGER, P. L; LUCKMANN, T. *A construção social da realidade*. 36. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2014.

CERETTA, C. C. *As representações sociais nas festas de padroeiros da Quarta Colônia*. 2017. 203p. Tese (Doutorado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2017.

DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986

DULLIUS, P.; FROEHLICH, J. M; VENDRUSCOLO, R. “Identidade e desenvolvimento territorial: estudo de experiências de indicações geográficas no Estado do RS”. Congresso da sociedade brasileira de economia e sociologia rural – *SOBER*, 46. Rio Branco, AC. *Anais...* Rio Branco, 2008. Disponível em: <http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/109985/2/524.pdf>. Acesso em: 09/11/2020.

DURKHEIM, É. *As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália*. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FLORES, M. *A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte*. Territórios con Identidad Cultural. Cusco: RIMISP, 2006.

FROEHLICH, J. M. *Construção identitária e estratégias de visibilidade territorial no Rio Grande do Sul*. Relatório técnico de pesquisa. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 2015.

FROEHLICH, J. M.; VENDRUSCOLO, R. “A construção social da identidade territorial Quarta Colônia: tramas e sentidos da narrativa”. In: FROEHLICH, J. M (Org.) *Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo*, Ijuí: Ed. da Unijuí, 2012. p. 305-352.

GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 1989.

HARVEY, D. *Condição pós-moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural*. Trad. Adail Ubirajara e Maria Stela Gonçalves, São Paulo: Edições Loyola, 1992.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). *Cartas patrimoniais*. Brasília: IPHAN, 1995.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). *Cartas patrimoniais*. 3. ed. Rio de Janeiro: IPHAN, 2004.

PECQUEUR, B. O desenvolvimento territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do Sul. *Raízes*, v. 24, n. 01 e 02, p. 10-22, 2005.

RAYMOND, A. *As regras do pensamento sociológico*. 7. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

SABOURIN, E. *Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade*. Trad. Leonardo Milani. Rio de Janeiro, Garamond, 2009.

SILVEIRA, P. R; FROEHLICH, J. M; GUIMARÃES, G. et al. “Identidades socioculturais e sistemas agroalimentares localizados: o percurso da Quarta Colônia, RS – Brasil”. In: FROEHLICH, J. M (Org.) *Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo*. Ijuí, Ed. da Unijuí, 2012. p. 353-383.

ZANINI, M.C.C. *italianidade no Brasil Meridional: a construção da identidade étnica na região de Santa Maria*. Santa Maria: UFSM, 2006.

3 ENOTURISMO NO PAMPA GAÚCHO - RS: OPORTUNIDADES E DESAFIOS

Charlene Del Puerto ⁵

Paula Pinheiro Mussi ⁶

Priscila Vasconcellos Chiattonne ⁷

Os estudos sobre as propriedades nutricionais e funcionais do vinho, como antioxidante, anti-inflamatória, antitumoral, dentre outras, estão consagrados no ramo da ciência que estuda essa bebida (MORAES; LACATELLI, 2012). Não é novidade os benefícios que os antioxidantes presentes na uva, seu suco e vinho apresentam para a saúde das pessoas. Neles, os antioxidantes de maior evidencia são os polifenóis, entre esses destaca-se o resveratrol, que possui ação protetora em relação às doenças cardiovasculares (PRADO et al., 2013).

Essas propriedades, aliadas ao encanto, história e cultura que envolvem o vinho, têm feito com que milhares de

⁵ Doutoranda em Turismo e Hotelaria – Universidade do Vale do Itajaí. E-Mail: charlenedelpuerto@bol.com.br

⁶ Mestranda em turismo e Hotelaria – Universidade do Vale do Itajaí. E-Mail: ppinheiro.mussi@gmail.com

⁷ Dra. em Ciência e Tecnologia em Alimentos – Universidade Federal de Pelotas. E-Mail: priscilachiattonne@hotmail.com

pessoas percorram o mundo a fim de conhecer diferentes vinhedos, uvas, produções, vinícolas, história e cultura do vinho. Desta forma, o enoturismo se consagra e se consolida como atrativo turístico, demonstrando força para promover os destinos turísticos e auxiliando no desenvolvimento de regiões promissoras.

Segundo Zanini e Rocha (2010), tanto o turismo quanto o vinho representam, em muitos países, forças motrizes de desenvolvimento econômico e social. No Brasil, a região da Serra Gaúcha, norte do Rio Grande do Sul, tem sido exemplo de sucesso e desenvolvimento econômico através do turismo do vinho, focando na cultura italiana estabelecida na região com a imigração italiana no Brasil. O sul do Rio Grande do Sul também tem apostado em algumas ações dessa modalidade de turismo, porém ainda de forma mais tímida.

A Campanha Gaúcha, localizada no sul do estado do Rio Grande do Sul, se destaca pela agropecuária e mais recentemente tem crescido e se desenvolvido para a cultura do vinho, contando hoje com vinícolas ali instaladas (BARBOSA, et al. 2017). Assim, sentiu-se a necessidade de aprofundar a investigação científica sobre o enoturismo na Campanha Gaúcha, Brasil, região ainda com grande potencial para o desenvolvimento do turismo.

Assim, a pesquisa desenvolvida buscou analisar como ocorre a gestão do turismo do vinho na região da Campanha Gaúcha contemplando aspectos de planejamento público e privado. Os objetivos específicos da pesquisa são: (I) verificar as ações do poder público para promover o destino e o enoturismo na Campanha gaúcha; (II) identificar as vinícolas instaladas na região que fazem parte da associação denominada “Associação de Vinhos da Campanha”; (III) verificar os aspectos da cultura gaúcha do Pampa que são explorados nas vinícolas; (IV) identificar as ações de promoção dessas vinícolas através do enoturismo; (V) identificar os atrativos que a vinícola oferta como experiência para o visitante e qual a infraestrutura ofertada pelas caves; (VI) se essas fazem uso da gastronomia típica da região e suas harmonizações com os vinhos produzidos, a enogastronomia; e por fim (VII) realizar um encontro dos vinicultores do Pampa Gaúcho.

Com essa pesquisa e manuscrito pretende-se contribuir para a reflexão do tema enoturismo no meio acadêmico. Ademais, fazendo-se um levantamento da realidade do turismo do vinho na Região do Pampa Gaúcho, no Brasil, os pesquisadores poderão sugerir melhorias de desenvolvimento do enoturismo.

A importância do planejamento para experiências enoturísticas memoráveis

Entre os aspectos mais positivos provocados pelo Turismo, destacam-se: criação de emprego; promoção de produtos locais, como artesanato, gastronomia e produtos alimentares, crescimento de infraestruturas que, servindo a essa atividade tendem a melhorar a qualidade de vida das populações locais desenvolvendo a economia por receitas geradas.

No entanto, o Turismo não é um fenômeno que cria somente empregos, impostos e desenvolvimento, pois se mal planejado é fator de poluição, exclusão social, concentração de renda, aumento da prostituição, incremento da exploração sexual infantil e comprometimento de investimentos em projetos mal elaborados (SILVA JUNIOR; BOUDOU; OLIVEIRA, 2016).

Krippendorff (1989), ao abordar o turismo *versus* desenvolvimento econômico critica as práticas exploradoras, essencialmente orientadas para os interesses da economia e do mercado. Para o autor:

A exploração turística de muitas regiões rurais pode ser – e é ainda – um empreendimento que

ultrapassa a vontade dos autóctones. Esses últimos nunca puderam participar do Turismo na qualidade de parceiros de fato, com exceção de uma pequena minoria: os mais espertos, os mais hábeis, a nata. Também se deixa entender aos mesmos que, para fazer negócios, seria necessário que se colocassem de acordo com as leis de mercado, isto é, a necessidade da indústria do Turismo e dos turistas. Em virtude dessa regra de ouro do marketing, é preciso produzir o que se pode vender. São, portanto, os residentes que devem se adaptar aos viajantes e não o contrário. Pouco importa que os resultados não estejam de acordo com seus próprios conceitos e seus próprios valores, isto não interessa a ninguém. Provavelmente, é por essa razão que tanto se ignora sobre os mesmos. (KRIPPENDORF, 1989, p. 91)

Destaca-se, assim, a importância de consultar também as necessidades e desejos dos residentes da localidade e educá-lo para o turismo, para que conheçam os benefícios que a atividade poderá trazer para a região em que estão inseridos, como melhoria de vias de acesso, acessibilidade, sinalização, saúde, atividades de lazer e recreação, preservação da cultura, dentre outros. A participação da comunidade local no planejamento turístico para o desenvolvimento da região é fundamental; só assim se poderá trabalhar com os conceitos hospitalidade, pois os moradores locais não irão repudiar os visitantes.

Segundo Frauches (2007), o contato entre turistas e residentes pode se tornar prazeroso e construtivo para ambos,

pois é também diante da diferença do outro que se reconhece a própria cultura. Muitas pessoas viajam em busca de particularidades e as encontram em outras manifestações culturais, afirmando a necessidade cada vez maior de conhecer outros costumes, tradições, pessoas de diferentes costumes e locais exóticos.

O crescimento do fluxo turístico e o aumento da demanda pelo turismo de experiências, na qual se destaca o participar, o experimentar e o fazer, traz consigo uma maior viabilidade de interação da comunidade local com o turista, possibilitando o contato desses últimos com a realidade e o cotidiano das comunidades receptoras.

No caso do enoturismo, observa-se uma tendência na qual o turista não quer mais somente comprar o artesanato, o vinho, mas, sim, visualizar como são produzidos ou até mesmo participar de uma oficina ou curso para apreender a fazê-los. Igualmente, para a gastronomia, os roteiros mais bem sucedidos são aqueles em que o turista pode observar ou até mesmo participar da colheita do alimento, do seu preparo e transformação, da sua degustação e ainda, conhecer a cultura e história aliadas a ele. Isso ocorre na Serra Gaúcha, onde as vinícolas abrem suas portas para que o visitante possa acompanhar todo o processo de fabricação do vinho e

conhecer a cultura italiana através de práticas turísticas sensoriais.

Alimentação, cultura e vinhos

Os legados históricos ainda estão entre os mais importantes atrativos para o Turismo. No entanto, os aspectos tradicionais da cultura, como as festas, danças e a gastronomia, também fazem parte do consumo turístico.

Para o antropólogo Roberto DaMatta (2001), “comida” é, para além das substâncias nutritivas, o modo de fazer e, ao mesmo tempo, o estilo de alimentar-se. Para ele o jeito de comer define quem o ingere. Em outras palavras, esse processo maior que envolve a comida está tão imerso em bases culturais, que define a cultura que o produziu.

Mas o que é cultura? Segundo Figueira (2011, p.107), “a cultura é o registro de todas as manifestações humanas. A cultura está no comportamento, na manifestação física, nos objetos e nas relações sociais”. Ao descrever o turista atual, o autor afirma que “este se constitui num verdadeiro consumidor cultural em busca de referências e elementos singulares (ou particulares), materiais e imateriais, presentes (e comercializados) nos locais visitados. Há uma busca pelo

contato e ‘consumo do outro’ (p.121). Para Edward Burnett Tylor (1817): “Entende-se a cultura como todo complexo que inclui conhecimento, crença, arte, lei moral, costumes e quaisquer outras capacidades e hábitos adquiridos pelo homem como um membro da sociedade” (*apud* LARAIA, 2006, p.25).

Daí a forte relação do turismo e cultura, levando milhões de pessoas a se deslocarem para conhecer igrejas, museus, história, modo de vida, festivais e gastronomia, dentre outros. Dentro do conjunto das manifestações gastronômicas existe a Gastronomia Típica, que pode ser definida como:

A junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma. É um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010, p.3).

Segundo Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local. Brillat-Savarin (1995) ressalta que a gastronomia está condicionada pelos valores

culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade. Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o status social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade.

Montanari (2013, p.145) ao abordar os aspectos da globalização sobre a cultura afirma que “a relação entre cozinha de território e a cozinha internacional, entre um modelo ‘local’ e um modelo ‘global’ de consumo, é um dos temas prementes da cultura alimentar contemporânea”. Afirma ainda que “a cozinha de território somente hoje alcançou um estatuto cultural forte, passando por uma trajetória como a da globalização alimentar, que parecia levar a resultados opostos”. No entanto, “na aldeia global da nossa época, pelo contrário, afirmam-se os valores do específico local” (p.145). Nessas palavras e em sua obra “comida como cultura” o autor deixa claro a importância da valorização da cultura através do alimento e vice-versa.

Fatores como a globalização, a maior facilidade de trocas de mercadorias, regiões de fronteira, o grande deslocamento das pessoas e os meios de comunicação possibilitam que as pessoas possam ter diferentes paladares em quase todo o mundo e conhecer a diversidade cultural

mundial. No entanto, essa fusão de sabores pode fazer com que a regionalidade se perca. Nas áreas caracterizadas pelo assentamento de imigrantes, como acontece no sul do Brasil e grande parte da Argentina, a culinária é a forma de manter e mostrar a identidade de cada grupo étnico mediante a preparação de pratos e bebidas específicas.

Essas festas dos imigrantes, tanto quanto as danças típicas, mostras de artesanato e pratos étnicos, constituem o ímã que atrai tanto a população residente como os turistas (CHIATTONE; CHIATONE; CASTRO, 2010).

Manter algum tipo de identidade – étnica, local ou regional – parece ser essencial para que as pessoas se sintam seguras, unidas por laços extemporâneos a seus antepassados, a um local, a uma terra, a costumes e hábitos que lhes dão segurança, que lhes informam quem são e de onde vêm, enfim, para que não se percam no turbilhão de informações, mudanças repentinas e quantidade de estímulos que o mundo atual oferece. (BARRETO, 2001, p. 46)

Segundo Chiattonne e Chiattonne (2013), as festas e os roteiros gastronômicos, por exemplo, têm sua importância na geração de renda para a comunidade local, pois além de manter a cultura de origem para demonstrar aos turistas, esses povos ainda podem ser beneficiados com o pecúlio. Para isso, deverão conhecer bem sua história, cultura e oferecer produtos e serviços de qualidade.

Para Leal (2008), a gastronomia estimula o turismo, pois as pessoas, além de um bom lugar para se alimentar e recarregar energias, também buscam conhecer os povos, suas tradições e costumes, transmitidos pela culinária típica local. A gastronomia tem reafirmado sua importância no setor hoteleiro e turístico, sendo um dos principais atrativos do turismo e uma das maiores fontes de lazer de todos os tempos, movimentando diversos mercados, gerando perspectivas de bons negócios e boas oportunidades para a economia do país. A busca por novas experiências e a necessidade de vivenciar novas culturas favorece a exploração da gastronomia como produto turístico principal.

Segundo Ceretta (2012), a busca da aproximação referencial do turismo com o segmento gastronomia é uma perspectiva evidenciada em diferentes estudos, ao reunir além de elementos culturais, históricos, sociais e ambientais, assim como elementos econômicos, de consumo turístico, de valorização turística e desenvolvimento nas localidades ou espaços que se apropriam da atividade.

Em estudo anterior Vieira Filho (2006) já afirmava que “o turismo traz renda e trabalho e propicia o intercâmbio cultural, mais alegria e movimento na cidade e o aumento da autoestima, tornando a cidade e seu povo (re)conhecidos” (p.13). A autora corrobora com Vieira Filho ao afirmar que para

que se possa oferecer o produto turístico, ele deve estar bem preservado, seja esse um recurso natural ou cultural.

As palavras de Ceretta nos remetem ao exemplo da região vitivinícola da Serra Gaúcha no Rio Grande do Sul, onde tem sido trabalhado com vigor a preservação da cultura italiana, planejamento e desenvolvimento turístico, sendo um modelo de sucesso do enoturismo brasileiro.

Enoturismo

O enoturismo, considerado um seguimento do turismo gastronômico, se fundamenta na viagem motivada pela apreciação do sabor e aroma dos vinhos e das tradições e tipicidade das localidades que produzem a bebida, proporcionando ao turista a oportunidade de conhecer o modo de produção das viniculturas e os benefícios do consumo do vinho que se apresenta como bebida, associado a um legado cultural. Segundo Costa (2009):

Visitar vinícolas e observar como ocorre a fabricação dos vinhos, poder experimentar os diferentes tipos de vinhos produzidos numa determinada região com valores agregados da gastronomia e costumes regionalizados é uma forma especial de entrar em contato direto com a

cultura, com o meio e com a população de um local em visitação. (COSTA, 2009, p.27)

Em Portugal, por exemplo, Simões (2008, p.270) salienta que o enoturismo é visto como:

[...] o conjunto de actividades associadas à visita a empresas vitivinícolas, visita a museus e outros estabelecimentos ligados ao sector, participação em eventos ou centros de interesses vitivinícola, tendo como objectivo principal e mais frequente o conhecimento e a prova dos vinhos das regiões visitadas. Trata-se de uma conceitualização pelo lado da procura, que pressupõe o contacto directo do turista com as actividades vitivinícolas, com os produtos resultantes dessas atividades e com todo o património paisagístico e arquitectónico relacionados com a cultura da vinha e a produção de vinho. (SIMÕES, 2008, p.270)

Hall (2004, p.3) *apud* Valduga (2012) define o enoturismo como: “visitação a vinhedos, vinícolas, festivais de vinhos e vivenciar na prática as características de uma região de uvas e vinhos” (p.130). O enoturismo pode ser motivado ainda pela particularidade da paisagem dos vinhedos ou pela busca de lazer, não estando estes diretamente associados ao consumo do vinho. Campassi (2009) foi mais detalhista na sua definição onde descreve o enoturismo como:

[...] um segmento do fenómeno turístico, que pressupõe deslocamento de pessoas, motivadas pelas propriedades organolépticas [sabores,

cores e aromas], e por todo contexto da degustação e elaboração de vinhos, bem como a apreciação das tradições, de cultura, gastronomia, das paisagens e tipicidades das regiões produtoras de uvas e vinhos. (CAMPASSI, 2009, s/p)

A pessoa que viaja com o intuito de praticar enoturismo é conhecida como enoturista, definida por Valduga (2012, p.130) como “o sujeito que, a partir de seu desejo de fuga do cotidiano, de nomadismo, de desligamento, deslocou-se de seu local de residência e deseja conhecer algum aspecto relacionado à vitivinicultura”. Alant e Bruwer (2004, p.27-28) apud Zanini e Rocha (2010, p.71) consideram que enoturista “pode ser tanto alguém que viaja a uma região vinícola para comprar vinho; alguém que viaja especialmente para conhecer o lugar onde seu vinho favorito é produzido; ou, ainda, pessoas que simplesmente buscam momentos de lazer e recreação”.

No entanto, para que a prática turística tenha sucesso é importante que a localidade conte com a infraestrutura adequada para atender a essas pessoas. No enoturismo,

[...] uma rota de vinhos deve ser constituída em uma ou mais região produtora de vinho e vinhas, que disponibilize de infraestrutura básica para a prática do Turismo, sendo devidamente sinalizadas e organizadas entre si; abrangendo espaços e equipamentos de uso turístico cuja oferta inclua a apreciação de vinhos certificados por órgãos competentes (questão de qualidade),

centros de interesse de vitivinícolas, museus e/ou espaços dedicados ao vinho e sua produção, e empreendimentos atrelados a gastronomia que sejam capazes de gerar um real interesse turístico. A hospedagem, também, é outro importante elemento para as rotas do vinho, pois os visitantes, muitas vezes, querem pernoitar num local próximo ao que será visitado. (COSTA, 2009, p.36)

Assim como outras atividades turísticas, para implantar o enoturismo em uma região o destino deve contar com uma infraestrutura adequada, a fim de atender às necessidades dos visitantes.

A cada ano, milhões de turistas deslocam-se para as tradicionais regiões vinícolas da Europa e para as regiões denominadas de o ‘novo mundo’ da vitivinicultura: à Austrália, à Nova Zelândia, aos Estados Unidos, à África do Sul e à América Latina (DODD, 2004 *APUD* ZANINI; ROCHA, 2010). Países como França, Itália, Espanha, Alemanha e Portugal possuem famosas rotas turísticas centradas no vinho.

Além dos países já citados, na América do Sul os países que merecem destaque para a prática do enoturismo são a Argentina (em Mendoza, Salta, La Rioja, San Juan e Rio Negro), o Chile (no vale do Aconcágua - Colchagua, vale Casablanca, vale Central e na região sul- vale de Itata e o vale Bio Bio), o Brasil (Vale dos Vinhedos, Vale do São Francisco,

São Joaquim e Região da Campanha) e, em menor escala, Uruguai e até mesmo Venezuela.

Nesse último país, as condições adequadas para a produção das vinhas é alcançada no Valle de Altagracia, a uns 20 quilômetros da cidade de Carora, no estado de Lara, onde são realizadas diversas atividades de enoturismo para os visitantes: pisar as uvas, conhecer a vinícola, degustação de produtos, passeios de charrete e um passeio de balão sobre o cultivo das vinhas.

De acordo com o Instituto Brasileiro do Vinho – Ibravin - (2012, s/p), a viticultura é uma atividade já tradicional em nove regiões brasileiras. Como zonas de viticultura temperada destacam-se, as regiões da Fronteira, Serra do Sudeste, Serra Gaúcha, Campos de Cima da Serra e regiões Central e Norte do Estado do Rio Grande do Sul; as regiões do Vale do Rio do Peixe, Planalto Serrano e Planalto Norte e Carbonífera, no Estado de Santa Catarina; a região Sudeste do Estado de São Paulo e, a região Sul do Estado de Minas Gerais. A região Norte do Paraná é tipicamente subtropical e as regiões Noroeste do Estado de São Paulo, Norte do Estado de Minas Gerais e Vale do Sub-Médio São Francisco (Pernambuco e Bahia), caracterizam-se como zonas tropicais, com sistemas de manejo adaptado às suas condições ambientais específicas.

Segundo Zanini e Rocha (2012, p.70), no Brasil “à medida que a vitivinicultura nacional foi evoluindo em qualidade, o enoturismo começou a se propagar e, em várias regiões brasileiras produtoras de vinhos, já se registra fluxo de visitantes”, sendo que as duas das mais importantes regiões vinícolas brasileiras são o Vale dos Vinhedos (VV) no Rio Grande do Sul e o Vale do São Francisco (VSF) localizado entre os Estados da Bahia e Pernambuco. No entanto, segundo os mesmos autores, no VV, as motivações dos turistas referem-se ao vinho, e essa região já pode ser considerada um destino enoturístico consolidado; enquanto que no VSF, as motivações dos turistas relacionam-se a aspectos comuns a todos tipos de turismo.

Segundo Hall (2004) apud Valduga (2012) são benefícios do enoturismo: maior exposição do produto ao consumidor, estabelecimento de uma fidelidade entre produtor e consumidor, maior margem de lucro para venda direta ao visitante, importante ponto de vendas para pequenas empresas, ter um cadastro de visitantes para posteriormente enviar mala direta, bem como oportunidade de educação do consumidor para maior consumo de vinhos. No entanto, se a atividade não for planejada, pode apresentar também aspectos negativos, como aumento dos custos e do tempo necessário para gerenciamento, o capital requerido para acolhimento do

visitante pode comprometer o capital de giro da empresa, poluição visual e sonora, entre outros.

Em pesquisa realizada na região do Vale dos Vinhedos, Brasil, Valduga (2012), constatou a exclusão da população local na fundação da Aprovele e no processo de desenvolvimento do enoturismo da região, gerando a venda de algumas propriedades em função da especulação imobiliária decorrente da ausência de planejamento, ainda que conforme o calendário de eventos local exista diversas atividades ao longo do ano que envolva a comunidade. As alternativas turísticas e enogastronômicas no Vale são inúmeras, sempre contemplando visitas e compras nas vinícolas. Além disso, há vários roteiros na região e arredores, como o Caminhos de Pedra, que procura resgatar a herança cultural dos colonos italianos, em que o visitante entra em contato com as construções erguidas pelos camponeses e a sua gastronomia como galeto ao primo canto, polenta, graspa, vinho, sopa de capeletti, entre outros. Nesse roteiro o visitante pode ainda observar a energia gerada por um moinho, a fabricação da graspa, de massas caseiras e do artesanato.

Outra forma de realizar o enoturismo é através da vinoterapia, com os tratamentos de saúde que vão desde a aplicação corporal de produtos elaborados com vinhos a banhos de imersão, a exemplo de regiões da França, que

ofertam esse tratamento, e do Spa do Vinho, localizado no Vale dos Vinhedos.

Salienta-se que, assim como outras atividades turísticas, para o exercício do enoturismo é de suma importância que se aplique o conceito de hospitalidade, o saber receber bem. Conforme pesquisa realizada por Valduga (2012), o fator que certamente contribuiu para o enoturismo na Serra Gaúcha foi a hospitalidade local, existindo uma cultura organizacional que visa esse fim.

Mas a tradição vitivinícola do Rio Grande do Sul não está apenas na Serra Gaúcha. O Estado tem cultivado videiras na região da Campanha, situada no paralelo 31, no Sudeste (municípios de Encruzilhada do Sul, Piratini, Pedras Altas e Pinheiro Machado) e mais ao sul, no Pampa (municípios de D. Pedrito e Santana do Livramento), que têm a vantagem de apresentar condições climáticas e de solo (franco arenosos rasos) favoráveis. A chuva, que tanto prejudica a produção na Serra Gaúcha no verão, é quase uma raridade nessa outra região. A altíssima insolação resulta em vinhos bastante encorpados. O clima seco durante a maturação confere maior teor de açúcar nas uvas, sendo propício para a produção de vinhos finos de qualidade. As videiras são todas plantadas em espaldeira, moderno sistema de conduzir as vinhas.

Baseado no exemplo de como a região da Serra Gaúcha desenvolveu-se turisticamente através da produção e comercialização do vinho, a região do Pampa e do Sudeste do Rio Grande do Sul almejam a mesma finalidade, por meio de ações que potencializem estas áreas, podendo desenvolver novas rotas enoturísticas. Além do clima, essas regiões também diferem pela cultura, com sua gastronomia local. Nos Pampas a figura do gaúcho com sua culinária mais rústica é feita com ingredientes encontrados nas estâncias como arroz, carne, farofas e legumes, que pode ser combinada com o vinho local. O turista que visitar estas regiões encontrará atrativos diferentes, podendo visitar vinhedos em terrenos mais planos, passando por estradas de chão, por estâncias tradicionais, observar rebanhos de gado, homens a cavalo e seus cachorros.

Destarte, fica evidente que para tornar o destino mais atrativo é importante a busca de diferenciais culturais, inserindo o turista nas tradições e tipicidade local, para que assim vivencie as características de cada região produtora de uvas e vinhos.

Procedimentos metodológicos

Método de pesquisa

Esta pesquisa se caracteriza como qualitativa de caráter exploratório. Para Gil (2002, p.41), “estas pesquisas têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema com vistas a torná-lo mais explícito (...)”. De acordo com o autor, esse tipo de pesquisa envolve levantamento bibliográfico, entrevistas, análises de casos.

Para Lakatos e Marconi (1991, p.39) “não há ciência sem o emprego de métodos científicos”. Esse estudo tem caráter exploratório, multidisciplinar e de abordagem qualitativa para alcançar os objetivos propostos para esta investigação científica.

Pesquisa exploratória de natureza aplicada

Inicialmente, é relevante destacar que a presente pesquisa consiste em um estudo aplicado, que, conforme Silva e Menezes (2001, p.20) “objetiva gerar conhecimentos para a aplicação prática dirigidos à solução de problemas específicos”.

Coleta de dados

A fim de identificar as ações do poder público para promover o enoturismo na Região do Pampa Gaúcho, Brasil, foram realizadas entrevistas com prefeituras e comissões vitivinícolas por telefone, bem como pesquisa nos sites desses órgãos. No entanto somente duas prefeituras responderam à pesquisa.

Para o segundo objetivo específico “identificar as vinícolas instaladas nas regiões” foi realizada uma pesquisa no site da Associação de Vinhos da Campanha, para verificar quais os empreendimentos existentes nesta entidade. Neste, encontramos quinze vinícolas associadas, dentre elas Batalha Vinhas e Vinhos; Bodega Sossego; Bueno; Campos de Cima; Cordilheira de Sant’Ana; Dom Pedrito; Dunamis; Estância Paraíso; Família Salton; Guatambu; Miolo; Nova Aliança; Peruzzo; Pueblo Pampeiro; Routhier Darricarrère, além das vinícolas também existem produtores de vinhos e três outros associados, como produtor de olivas, produtor de cosméticos e turismo receptivo.

Para identificar e verificar os objetivos III, IV e V, inicialmente seria feita observação *in loco*, registro de áudio, imagens e investigar quais as ações dos participantes para

promover as vinícolas através do enoturismo. Também buscou-se averiguar a existência de lojas de souvenirs e venda de produtos, presença de meios de hospedagem e restaurantes entre outros aspectos que contribuam para o desenvolvimento do enoturismo na região do Pampa Gaúcho.

Seria observado ainda, estrutura e acessos, existência de cursos de harmonizações, degustações, visitas, trilhas, roteiros, passeios no parreiral, possibilidade de vivenciar poda ou vindima, piqueniques junto às videiras e outras possíveis experiências ofertadas.

No entanto, essa pesquisa foi afetada pela Pandemia Covid-19, motivo pelo qual o turismo sofreu grande impacto, impossibilitando as visitas in loco nas vinícolas e prefeituras. Assim, as informações foram coletadas por pesquisa nos sites dessas vinícolas.

Trabalhar com a gastronomia típica é uma maneira também de se afirmar culturalmente e ofertar um atrativo/experiência gastronômica onde o visitante poderá conhecer um pouco da história e cultura local saboreando o melhor da região. Para cumprir com o objetivo proposto (VI) “se as caves fazem uso de enogastronomia”, foi analisado no site das vinícolas se há oferta de pratos típicos e harmonizações com seus vinhos.

Após realizar essa análise do turismo do vinho no Pampa Gaúcho, foi realizado proposições de ações de enoturismo para a região objeto deste estudo, com base na experiência profissional e vivências de outras regiões visitadas.

Abordagem qualitativa

Este estudo, de caráter aplicado, buscou informações especialmente subjetivas, que não requisitaram o uso de estatística, pois os dados obtidos envolveram olhares e emoções particulares de cada pesquisador sobre suas experiências turísticas. Assim, a pesquisa se deu através do diálogo e observação, cujos registros geraram análises interpretativas, exigindo uma abordagem qualitativa.

Para Chiapetti (2010, p.144) “uma pesquisa qualitativa trabalha com informações subjetivas de locais e de fatos, fornecidas pelos sujeitos envolvidos”. De acordo com a autora, este tipo de pesquisa de campo permite reconhecer percepções, crenças, sentimentos, valores, visões de mundo, que muitas vezes não são revelados de imediato. Trata-se, enfim, de uma realidade que não pode ser quantificada.

Destaca-se a importância da presença dos pesquisadores em todo o processo que envolveu experiências anteriores de enoturismo, pesquisas em sites e entrevistas por

telefone, pois a pesquisa qualitativa, em não se tratando de dados objetivos, requer um olhar atencioso aos detalhes da pesquisa que forem ser relevantes na etapa de análise.

Resultados: o enoturismo no Pampa Gaúcho

Ao realizar essa pesquisa pretendeu-se fazer um levantamento das condições do enoturismo na região da Campanha Gaúcha, Brasil e, a partir disso, discutir como o turismo do vinho pode ajudar a promover esse destino. Após a pesquisa ser realizada, pretendia-se promover um encontro dos vinicultores da região para apresentar os resultados e proposições para desenvolver o enoturismo na região, esperando-se que esses, de forma mais integrada, fomentassem o desenvolvimento turístico do Pampa Gaúcho.

No entanto, durante o andar da pesquisa o mundo viveu e está vivenciando a Pandemia Covid 19 e procedimentos de pesquisa *in loco* para uma coleta de dados mais real e detalhada foi impossibilitada. Assim, os dados dessa pesquisa foram coletados entre os meses de fevereiro a dezembro de 2020 e os resultados, neste primeiro momento, enviados por e-mail para esses gestores.

A fim de atingir o primeiro objetivo dessa pesquisa “verificar as ações do poder público para promover o destino e o enoturismo na Campanha gaúcha”, entrou-se em contato com as prefeituras que fazem parte dessa região. A Região da Campanha Gaúcha conta com 12 municípios, sendo que os que responderam à essa pesquisa foram a região de Bagé e a região de Itaqui.

As cidades alegam que não há nenhuma ação para promover o destino e o enoturismo da campanha, devido à distância e a falta de infraestrutura das mesmas, porém apoiam uma mudança para maior valorização desta região, estando dispostos a conversarem com os produtores para modificar essa situação.

Referente as informações retiradas dos sites das vinícolas observou-se que algumas oferecem visitas guiadas, gastronomia típica, harmonização, passeios, almoços, venda de produtos, hospedagem e entre outros.

A vinícola Batalha vinhas e vinhos localiza-se na BR 293, Km 144 em Candiota. O site não informa nada sobre enoturismo, não apresenta nenhuma foto sobre visitação ou outra atividade.

A vinícola Peruzzo localizada na BR 293, Km 186, encontra-se a 3km da entrada do pórtico da cidade de Bagé. Seu site se limita a venda de produtos e serviços. Esse conta

com um link “Enoturismo e Gastronomia”, e cita para a venda: Paella Gaúcha, Comida Campeira, Churrasco de Cordeiro e Costela Bovina com Guarnições, Massas Caseiras, Happy Hour, e Tour Guiado. O site não informa detalhes dos produtos, como e quando podem ser utilizados. Acredita-se que isso seja devido à estarem esgotados devido à pandemia. O site não apresenta nenhuma imagem ilustrativa sobre experiências turísticas.

A Guatambu, auto denominada Estancia do Vinho, localizada na BR 293, Km 265 fica a 15 km da cidade de Dom Pedrito. O site da vinícola apresenta um link “turismo” que informa sobre suas atividades, como: degustação guiada, piquenique nos jardins, cursos de degustação e harmonização e o Dia Épico, que inclui o almoço harmonizado de terroir. O destaque do almoço harmonizado é a famosa parrilla de bife de ancho e assado de tira de carne Hereford, produzidos na Estância Guatambu, harmonizados com cinco rótulos da vinícola, incluindo a linha ultra-premium, os tintos Épico e Lendas do Pampa. O cliente degusta estes produtos com vista para o pampa gaúcho. No entanto, a vinícola orienta que o consumidor faça consulta, pelo whatsApp informado, sobre a disponibilidade da programação durante a pandemia. O site possui fotos sobre as atividades e informa sobre agendamentos e horários de funcionamento. O prédio de sua

sede tem estilo espanhol e possui galeria de acervos da estância, auditório e espaço para eventos e espaço para varejo de produtos produzidos, artesanatos locais e cosméticos a base de uvas.

A Cordilheira de Sant`Ana localiza-se na estrada de Palomas em Santana do Livramento e o seu site possui o link enoturismo com informações sobre “o passeio”, que é uma visita sem custos com duração de 40 minutos e que inclui: vista panorâmica dos vinhedos, história da vinícola e seus vinhos, variedades produzidas, colheita e processo de elaboração; visita às instalações e cave de barris e amadurecimento dos vinhos; loja com venda de vinhos a preços promocionais, bem como produtos do artesanato e culinária locais. A vinícola também oferece degustação dirigida de 03 produtos distintos ao custo de R\$ 20,00 por pessoa. Informa que não dispõe de restaurante, mas que podem oferecer sob agendamento: degustação com tábua de frios (preço sob consulta); happy hour/jantar finger foods/cumbuca quente (preço sob consulta); churrasco de ovelha no fogo de chão harmonizado com vinhos tintos (grupos de 10 a 25 pessoas), sujeito a condição climática (preço sob consulta). O site não apresenta nenhuma imagem sobre as atividades realizadas.

A Vinícola Bodega Sossego está localizada na cidade de Uruguaiana e sua produção ocorre em uma Estância que teve

sua fundação em 1924. O site desta vinícola apresenta sua história, onde encontrar os vinhos produzidos e também a outra fonte de renda da família, a venda da raça Braford. No link “enoturismo” informa sobre a realização de visita guiada aos vinhedos com degustação de vinhos e espumantes, acompanhada da gastronomia da região, além de contemplar o pôr do sol e o fim de tarde numa estância na Campanha Gaúcha. O atendimento ao público é realizado sempre no terceiro sábado de cada mês e o evento acontecerá com no mínimo 10 pessoas com horário de chegada às 17 horas, com término após o pôr do sol.

No site da Vinícola Bueno, encontramos sua localização na cidade de Candiota e a história da vinícola que foi criada pelo renomado Galvão Bueno, empresário, narrador, radialista e apresentador esportivo brasileiro. Observamos também os seus produtos, locais de vendas e notícias sobre o mundo dos vinhos. Não constatamos informações sobre visitas, passeios, degustações e hospedagens na propriedade.

A Vinícola Campos de Cima está localizada na BR 472, KM 481, trevo de acesso a Itaqui. No site encontramos um pouco sobre a história da vinícola, que foi criada por três sócias em 2008, catálogo de vinhos da vinícola e informações sobre a Campanha Gaúcha. No link “surpreenda-se” a vinícola disponibiliza visitas, degustações, almoços, jantares,

hospedagem, realização de eventos, cursos de vinhos e também queijos e vinhos. Sobre Visitas e Degustações, no site está disponível os preços para a visita guiada “campos de cima”, com degustação de dois vinhos, saindo por R\$ 20,00 por pessoa; a visita guiada “campos de cima premium”, com degustação de três vinhos no final por R\$ 30,00 por pessoa; a visita guiada “campos de cima reserva” com degustação de 4 vinhos e valor de R\$ 40,00 por pessoa; e a visita guiada “campos de cima especial” com degustação de quatro vinhos e uma espumante no valor de R\$ 50,00 por pessoa. As visitas precisam ser agendadas com um número mínimo de 10 pessoas. O tempo estimado de duração dessas é de uma hora e trinta minutos. Sobre almoços e jantares, a vinícola organiza sob reserva para grupos de vinte a quarenta pessoas e informa que são servidos pratos típicos da região harmonizados com os vinhos da produção.

A Campos de Cima ainda oferta serviço de hospedagem, informam que disponibilizam a *Wine House*, uma casa acolhedora, totalmente equipada para receber visitantes que querem desfrutar ainda mais dos encantos da vinícola e da Campanha Gaúcha. A casa está localizada no terreno da vinícola composta por dois quartos (um com cama de casal e outro com duas camas de solteiro), um banheiro, uma sala, uma cozinha totalmente equipada e uma churrasqueira de fogo de

chão. O site informa que a estrutura é ideal para famílias ou grupos de amigos até 4 pessoas e também informa os valores do aluguel da *Wine House*, a diária para duas pessoas fica no valor de R\$280,00, para três pessoas R\$330,00, e para quatro pessoas R\$380,00. Junto com a hospedagem os visitantes recebem uma cortesia, que é uma cesta de boas-vindas e uma visita guiada com degustação pela vinícola. No entanto, não oferecem refeição ou outros serviços de hotelaria na casa. Também é informado no site que esta vinícola coloca à disposição o seu espaço para eventos, sendo eles corporativos ou comemorações particulares. A propriedade também informa sobre cursos de vinhos, anunciando o processo de vinificação, degustação e harmonização, sendo ministrado pelo seu próprio enólogo. O curso é realizado sob reserva para grupos de dez a vinte pessoas e está incluso um passeio e uma degustação orientada. Sobre valores informados, este fica R\$100,00 por pessoa, sendo necessário reserva, e tem duração de três horas. Outra experiência disponibilizada pela vinícola é o “queijos e vinhos”, organizada sob reserva para grupo de no mínimo dez pessoas, sendo desfrutado uma degustação com vinhos da propriedade, acompanhado de harmonização de queijos, frios e pães caseiros ao custo de 100 reais por pessoa e duração de três horas.

Outra propriedade citada na associação é a Vinícola Dom Pedrito, conhecida como Rigo Vinhedos e Olivais está localizada entre os paralelos 31 e 32 do Hemisfério Sul (31°08'S), a 360m acima do nível do mar, no solo denominado Santa Tecla, no município de Dom Pedrito-RS. No site observamos a história da vinícola que foi criada em 2002, as características de onde está localizada, como temperatura, amplitude térmica e umidade. A comercialização de seus produtos, que além dos vinhos e espumantes, encontramos marmeladas, figadas, azeite de oliva e kit presente, ou seja, vinhos com taças personalizadas da vinícola. Outro link que encontramos no site é “BLOG” que são textos sobre vinhos, saúde e curiosidades. No entanto, não informa sobre enoturismo e, no seu último acesso, o site informou estar sob construção.

Referente a Vinícola Dunamis, esta encontra-se localizada da cidade de Dom Pedrito e no site verificamos somente a venda dos produtos e algumas notícias relacionadas com os vinhos, sem informações de passeios, degustações e valores.

Sobre a Estância Paraíso, está localizada na BR153, KM 611 na cidade de Bagé com latitude: 31°10'6.00"S e longitude: 53° 52'25.22"O. A estância antes era especializada em agricultura e pecuária e foi a partir dos anos 2000 que começou

o cultivo de vinhos. No site encontramos um pouco sobre a história da vinícola, os vinhos que são produzidos e algumas notícias referentes a produção e comercialização dos vinhos. Nada informa sobre enoturismo.

A vinícola Família Salton está localizada na cidade de Santana do Livramento, o site da vinícola nos apresenta a história, o terroir, os programas de qualidades seguidos, os produtos oferecidos que contam com chás, sucos, espumantes, vinhos, frisantes e destilados. O site também informa sobre a oferta de experiências na vinícola da serra gaúcha que contam com três roteiros “Tour Intenso”, “Tour Gerações” e “Fascínios da Vindima”, não informando passeios na região da campanha.

O site da Vinícola Miolo informa sobre quatro diferentes vinícolas do grupo, a Vinícola Miolo no Vale dos Vinhedos (RS), a Vinícola Terra Nova no Vale do São Francisco (BA), a Vinícola Almadén que está localizada na Campanha Gaúcha na cidade de Santana do Livramento e a Vinícola Seival localizada na cidade de Candiota, campanha gaúcha. Neste site encontramos informações sobre o grupo Miolo, os produtos oferecidos como espumantes, sucos, frizantes, vinhos e destilados, além disso, no próprio site, pode-se agendar visita em todas as vinícolas, mas este não informa detalhes sobre as visitas. A Miolo disponibiliza ainda a Escola de Vinho, que

oferece diversos cursos sobre enologia, porém só em sua sede em Bento Gonçalves.

No site da Vinícola Nova Aliança, encontramos informações sobre seus produtos, dicas, premiações, a história da cooperativa que congrega aproximadamente 900 famílias associadas, que se distribuem em três regiões produtoras como, Serra Gaúcha, Encruzilhada do Sul, Sudeste e Campanha Gaúcha, porém sem informações de passeios, degustações e valores.

A Vinícola Pueblo Pampeiro está localizada na Vila Pampeiro na cidade Santana do Livramento. Seu site apresenta o link enoturismo e informa que aos finais de semana e com agendamento prévio, recebem grupos, a partir de 4 pessoas, para degustação acompanhada de petiscos ou refeições campeiras, a depender da preferência dos visitantes. O site não possui qualquer foto ilustrativa das experiências.

A Vinícola Routhier & Darricarrère conhecida como província de São Pedro está localizada na BR 158 KM 473 em Rosário do Sul. No site encontramos informações sobre a história e a filosofia da Vinícola, bem como o terroir e sobre seus vinhos, não informando sobre passeios e valores.

Analisando as informações disponíveis nos sites já mencionados, constatou-se que somente quatro informam o link enoturismo e que oito não mencionam qualquer atividade

de visitação e turismo. Somente uma vinícola possui meio de hospedagem, sendo esse uma casa. Somente seis sites informam disponibilizar alguma experiência enogastronomica, ofertando degustações e pratos típicos gaúchos. No entanto, salienta-se a possibilidade das vinícolas ofertarem serviços turísticos através de outros canais de divulgação não pesquisados, como instagram e facebook.

A fim de promover o turismo no Pampa Gaúcho, averigua-se a necessidade de criação de diferentes rotas enoturísticas, trabalhando-se com as que têm maior proximidade, e criando-se produtos complementares para enriquecer tais rotas, como restaurantes que ofertem e trabalhem com a enogastronomia local, a criação de museus do vinho que agreguem a temática da cultura gaúcha, dentre outros.

A região também tem se destacado para a produção de azeites, assim apostar no óleoturismo auxiliaria na promoção de rotas enoturísticas.

A promoção desses roteiros tiveram sucesso em países europeus, especialmente na França, onde regiões rurais esquecidas tiveram grande ascensão e prestígio, fato esse que contribuiu para o vinho ser considerado patrimônio nacional francês. A lei aprovada reconhece que o vinho, o produto da

videira, e seus *terroirs* fazem parte do patrimônio cultural, gastronômico e rural da França (REVISTA ADEGA, 2014).

Considerações Finais

Com base na pesquisa realizada para cumprir com os objetivos propostos, notamos que poucas vinícolas possuem passeios, hospedagem e degustações, outas delas oferecendo esses pacotes apenas para a região da serra gaúcha. As propriedades que oferecem estes serviços disponibilizam de poucas ou nenhuma foto nos seus sites, deixando insuficiente as informações nestes, apenas citando que é necessário uma reserva antecipada e na maioria com grupos acima de dez pessoas, prejudicando casais ou famílias a fazerem esses passeios. Fica evidente as poucas atividades e experiências enoturísticas nessas vinícolas mediante o potencial identitário da Região do Pampa.

Assim, ações de valorização ao patrimônio e cultura gaúcha associados ao enoturismo são escassas, mesmo com a peculiaridade histórica e cultural dos Pampas. Visitar uma vinícola absorvendo conhecimentos sobre o seu *terroir*, vindima, produção, produtos, realizando práticas enoturísticas no cenário de vida campeira do gaúcho, sua gastronomia à

base de carnes como o churrasco à fogo de chão e o chimarrão, certamente é uma experiência única.

Acredita-se que o poder público deveria se unir aos empreendedores do ramo vitivinícola para promoverem mais fortemente o enoturismo na região. Roteiros bem planejados enfatizando a cultura gaúcha e envolvendo a comunidade local são essenciais para o sucesso turístico do Pampa Gaúcho.

Referências Bibliográficas

BARRETTO, Margarita. *Turismo e Legado Cultural*. 2 Ed. Campinas, SP: Papirus, 2001.

BARBOSA, F. S.; LACERDA, D. P.; VIEGAS, C. V.; SANTOS, A. S. Rotas turísticas em regiões vinícolas: Enoturismo na Campanha do Rio Grande do Sul – Brasil. *Revista Turismo - Visão e Ação - Eletrônica*, v. 19, n. 1, p. 31-51, 2017. Doi: 10.14210/rtva. v.18, n.2, p.31-51.

BATALHA VINHOS E VINHAS. *Vinhos Batalha*. 2020. Disponível em:<<http://vinhosbatalha.com.br/>>. Acesso em: 10/09/2020.

BODEGA SOSSEGO. *Sossego*. 2020. Disponível em:<<http://sossego.net/nossos-vinhos/>>. Acesso em: 10/09/2020.

BRILLAT-SAVARIN, A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUENOWINES. Bueno Wines. 2021. Disponível em: <<https://buenowines.com.br/>> Acesso em: 15/01/2021.

CAMPASSI, M.R. 2009. *O enoturismo como veículo turístico e sua atual importância para o Vale dos Vinhedos e Bento Gonçalves/RS*. Disponível em:

<<http://www.webartigos.com/artigos/o-enoturismo-como-veiculo-turistico-e-sua-atual-importancia-para-o-vale-dos-vinhedos-e-bento-goncalves/27399/#ixzz27toYAj45>>. Acesso em: 10 set 2012.

CAMPOSDECIMA. Campos de cima. 2021. Disponível em: <<https://www.camposdecima.com.br/nossos-vinhos>>. Acesso em: 16/01/2021.

CATALGOL, B; BATIREL, S; TAGA, Y; OZER, N.K. Resveratrol: French paradox revisited. *Front Pharmacol*, v.3, n.141. p.1-18, 2012. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.3389/fphar.2012.00141>>. Acesso em 15/03/2018.

CERETTA, C. C. Eventos de Marca: Evidências de “Valor Turístico” na Culinária Regional do Rio Grande do Sul/Brasil. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 4, n.1, p.89-99, 2012.

CHIAPETTI, R, J, N. Pesquisa de campo qualitativa: uma vivência em geografia humanista. *GeoTextos*, vol. 6, n. 2, dez. 2010.

CHIATTONE, P. V.; CHIATTONE, M.V.; CASTRO, D. (2010). *Gastronomia: Patrimônio Cultural Intangível, Produto Turístico e Fator de Desenvolvimento Socioeconômico para o País*. In: Anais... VII Seminário Internacional de Turismo de Fronteiras. Assunção, Paraguai.

CHIATTONE, P; CHIATTONE, M. Enoturismo: atrativo e ferramenta para o desenvolvimento sustentável de regiões. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n.4, p.616-634, 2013.

COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA BAIRRADA. *Enoturismo*. Disponível em:
<<http://www.cvbairrada.pt/pt/conteudos/administracao/scripts/core.htm?p=conteudos&f=administracao&lang=pt&idcont=161>>
Acesso em: 26/02/2019.

CORDILHEIRA DE S'ANTANA VINHOS FINOS. Cordilheira de Santana, 2020. Disponível em:
<<https://www.cordilheiradesantana.com.br/>>. Acesso em: 04/09/2020.

COSTA, E.R.C. Enoturismo: retomando o culto a Baco através do turismo. *eGesta - Revista Eletrônica de Gestão de Negócios*, v.5, n.3, p.27-38, 2009.

DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

DOM PEDRITO VINHOS E ESPUMANTES. *Vinhos Dom Pedrito*. 2020. Disponível em:
<<https://www.vinhosdompedrito.com.br/loja/>>. Acesso em: 07/08/2020.

DUNAMIS VINHOS E VINHEDOS. Dunamis Vinhos, 2020. Disponível em: <<https://www.dunamisvinhos.com.br/Home/>>. Acesso em: 07/08/2020.

ESTANCIA PARAIZO. *Estancia Paraizo*. 2020. Disponível em: <<http://www.estanciaparaizo.com/>>. Acesso em: 26/07/2020.

FEDER, E. M. S. V. S. 2006. Através da Polenta uma história de hospitalidade. In: Anais... IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul, RS, Brasil. Disponível em: <<http://www.ucs.br/ucs/posgraduacao/strictosensu/Turismo/seminarios/apresentacao>>. Acesso em: 30/10/2011.

FIGUEIRA, M. C. *Cultura e mercado turístico: um olhar sobre a atração pelo artesanato*. In: Turismo, fronteira & cultura. Santa Vitória do Palmar: Universidade Federal do Rio Grande, 2011. Coleção Sul Turismo – 2.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. *A história da alimentação*. Paris. Ed. Fayard, 1996.

FRAUCHES, G.M.R. Turismo e globalização: impactos sócio-culturais e planejamento sustentável. *Espaço do Turismo*, n. 2, nov., 2007.

GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. São Paulo: Atlas, 2002.

GUATAMBU ESTANCIA DO VINHO. *Guatambu Vinhos*. 2020. Disponível em: <<https://www.guatambuvinhos.com.br/>>. Acesso em: 26/07/2020.

IBRAVIN. Instituto Brasileiro do Vinho. 2012. *Principais Regiões Produtoras*. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/regioesprodutoras.php>>. Acesso em: 20/10/2012.

KRIPPENDORF, J. *Sociologia do Turismo*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1989.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. *Metodologia científica*. 2. ed. São Paulo, Atlas S. A., 1991. 249 p.

LARAIA, R., B. *Cultura: um conceito antropológico*. 19 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

LEAL, M.L. de M.S. *História da Gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

LE MOS, L. *Turismo que negócio é esse*. São Paulo: Papirus, 2000.

LLOSA, M. V. *A civilização do espetáculo: Uma radiografia do nosso tempo e da nossa cultura*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2013.

MIOLO WINE GROUP. *Miolo*. 2020. Disponível em: <<https://www.miolo.com.br/>>. Acesso em: 25/07/2020.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORAES, V; LOCATELLI, C. 2012. *Vinho: uma revisão sobre a composição química e benefícios à saúde*. Researchgate. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/277848484> Acesso em 20/03/2019.

MULLER, S.G; AMARAL, F. M.; REMOR, C. A. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais do VI Seminário de pesquisa em turismo do mercosul – Semintur. Universidade de Caxias do Sul, 2010.

NOVA ALIANÇA DA TERRA AO AMOR A NOSSA GENTE. *Nova Aliança*. 2020. Disponível em: <<http://novaalianca.coop.br/>>. Acesso em: 4/07/2020.

PENNA, N. G.; HECKTHEUER, L.H.R. Vinho e saúde: uma revisão. *Infarma*, v.16, n.1-2, p.64-67, 2004.

PERUZZO VINHAS E VINHOS. *Vinicola Peruzzo*. 2020. Disponível em: <<http://vinicolaperuzzo.com.br/>>. Acesso em: 04/12/2020.

PRADO, A.K.M.; CAETANO, M.H.; BENEDETTI, R.; BENEDETTI, P.C.D. 2013. Os efeitos do consumo do vinho na saúde humana. *Revista Científica UNILAGO*, p. 109-128. Disponível em: <<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoanterior/Sumario/2013/downloads/2013/OS%20EFEITOS%20DO%20CONSUMO%20DO%20VINHO%20NA%20SA%20C3%9ADE%20HUMANA.pdf>>. Acesso em: 10/03/2019.

PUEBLO PAMPEIRO. *Pueblo Pampeiro*. 2020. Disponível em: <<https://www.pueblopampeiro.com/>>. Acesso em: 09/12/2020.

PROVINCIA DE SÃO PEDRO. *Red Vin*. 2020. Disponível em: <<https://www.redvin.com.br/>> Acesso em: 09/12/2020.

SILVA, E. L. MENEZES, E. M. *Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação*. 3. ed. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2001.

SILVA JUNIOR; C. H. C.; BOUDOU, C.; OLIVEIRA, J. L. A. S. (2016). Os Impactos do Turismo em Morro de São Paulo. In: *III Seminário Espaços Costeiros*. Disponível em: http://www.costeiros.ufba.br/Semin%20rio/Eixo%204/SILVA%20JR.,C.H.,%20BOUDOU,C,%20OLIVEIRA,J.L.ALda.S._Os%20Impactos%20do%20Turismo%20em%20Morro%20de%20Sao%20Paulo.pdf. Acesso em: 20/03/2019.

SIMOES, O. Enoturismo em Portugal: as Rotas de Vinho. *Pasos*, v.6, n.2, p.269-279, 2008.

VALDUGA, V. O desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos (RS/Brasil). *Cultur*, v.6, n.2, p. 127-143, 2012.

VIEIRA FILHO, N. A. Q.; Duarte, G.; Souza, T. R. Os impactos do Turismo sobre a arte e o artesanato em Tiradentes, Minas Gerais. Anais... Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, Universidade de Caxias do Sul, 2006.

VINHOS SALTON. *Salton*. 2020. Disponível em: <<https://www.salton.com.br/>>. Acesso em: 18 de Setembro de 2020.

WAHAB, S. E. A. *Introdução à administração do turismo*. São Paulo: Pioneira, 1991.

WINES. *Buenos Wines*. 2020. Disponível em:<<https://buenowines.com.br/>>. Acesso em: 18 de Setembro de 2020.

ZANINI, T.V.; ROCHA, J.M. O enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE). *Turismo em Análise*, v.21, n.1, pp. 68-88, 2010.

4 A IMPORTÂNCIA DO PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO PARA O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

Eunice Ramos Lopes ⁸

João Tomaz Simões ⁹

Este capítulo pretende apresentar o património gastronómico do concelho de Tomar e a sua dinâmica no território, integrado na região Centro de Portugal. A identificação e caracterização do património gastronómico desta região, constituirá um contributo relevante para destacar a importância da gastronomia no desenvolvimento do território.

Dessa forma, o presente estudo apresenta-se como um trabalho exploratório de contextualização inicial à fundamentação da importância e valorização dos recursos endógenos deste território, mais concretamente à forma de promoção do património gastronómico.

⁸ Professora Adjunta. Instituto Politécnico de Tomar. TECHN&ART (IPT); CRIA (UNL); GOVCOPP (UA) e CiTur. (IPL). E-mail: eunicelopes@ipt.pt.

⁹ Professor Adjunto Convidado. Instituto Politécnico de Tomar. TECHN&ART (IP; UI&D – ISLA (ST). E-mail: jpsimoes@ipt.pt.

De uma forma lata, sabe-se que a gastronomia envolve um processo de consumo (D'ENCARNAÇÃO, 2012), numa dinâmica que envolve não apenas a nutrição, mas também saborear comida.

A manifestação da cultura e a representação das tradições e dos costumes da sociedade faz parte da ligação da gastronomia com a cultura (CHANG; KIVELA; MAK, 2011).

Os saberes representativos da gastronomia poderão elevar a identidade cultural de uma região. Através do património gastronómico também é possível favorecer a identificação, expor crenças, valores e costumes. A intenção de conhecer o património gastronómico da região visitada é um dos principais motivos para a escolha do destino (BOYNE ET AL., 2003). A gastronomia assume, assim, importância fundamental na promoção de produtos endógenos locais e regionais sustentáveis.

Neste contexto, a própria Comissão Europeia (2007), reconhece a importância do consumo de produtos endógenos tradicionais, especialmente nas dietas mediterrânicas e os seus benefícios para a saúde (EUROPEAN RESEARCH ON TRADITIONAL FOODS, 2007). Significa que a gastronomia

local através da preparação dos alimentos e formas de o servir acaba por tornar-se componente identitária de uma cultura (SANTOS, 2007).

Tabela 1 – Legislação aplicada à gastronomia.

Legislação	Aspetos relevantes
Diário da República n.º 292 - 19 de dezembro de 2001. Resolução do Conselho de Ministros n.º 169/200	“(…) intensificar as medidas de preservação, valorização e divulgação da gastronomia nacional enquanto valor integrante do património cultural português” (p. 8353).
Diário da República no. 292 - 19 de dezembro de 2001. Criação da Comissão Nacional de Gastronomia.	“Seria responsável pelo levantamento e qualificação do património gastronómico nacional” (p. 8353).
UNESCO, Gastronomia, 2005. Criação da <i>Creative Cities Network</i> .	“(…) realçar e proteger a identidade local num contexto de globalização” (p. 78).
Resolução do Conselho de Ministros n.º	“Entende-se por gastronomia nacional o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao

96/2000, de 26 de julho.	nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agroalimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade. A Gastronomia nacional é, assim, entendida como fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português e integra o património intangível que cumpre salvaguardar e promover” (p. 3619).
Portaria nº. 312/2002 de 22 de março. Criação de uma base de dados sobre Gastronomia, património cultural.	“base de dados, a qual inclui, o receituário classificado e os produtos agrícolas e agro-alimentares qualificados” (p. 2756).

Fonte: Autores (2021).

O património gastronómico está a transformar-se num importante fator de identidade cultural, de competitividade e de experiências criativas (RICHARDS; DODD, 2014). Compreende-se que existe cada vez mais um interesse crescente em visitar e conhecer os locais dos produtos endógenos que se consomem na alimentação. Nesta perspetiva, entende-se que os produtos endógenos que integram o património gastronómico local contribuem para o

reforço da identidade cultural local e o desenvolvimento sustentável. Se o património gastronómico aliar outros recursos patrimoniais (ex. museus, castelos, igrejas etc), constitui-se num elementar complemento da oferta cultural de um destino (CORREIA; MOITAL; COSTA; PERES, 2008).

O património gastronómico torna-se neste âmbito um fator chave para a competitividade dos destinos (LÓPEZ-GUZMÁN; SÁNCHEZ-CAÑIZARES; 2011), já que permite experiências gastronómicas endógenas.

Sobre o património gastronómico verifica-se vontade de valorizar a gastronomia local/regional através de legislação própria (tabela 1).

Metodologia

Para a realização deste estudo exploratório, procedeu-se primeiramente a uma revisão sistemática da bibliografia disponível e acessível ao público em geral, procurando-se evidenciar a temática em causa, através de uma análise crítica ligada às páginas web, artigos em jornais, e *site* dos municípios que integram a região em análise.

Caraterização geral da área de estudo: território

A cidade de Tomar insere-se na sub-região do Médio Tejo (NUT III), que por sua vez está inserida na Região Centro de Portugal (NUT II). Teve várias denominações até chegar à que se conhece hoje, e muito se deve aos vários povos e culturas que a habitaram. Desde os romanos, aos suevos, dos muçulmanos à reconquista cristã, Tomar reúne uma panóplia de recursos patrimoniais (culturais e naturais), que a destacam de qualquer outra região. Veja-se por exemplo o conjunto monumental que compõe o Convento de Cristo, onde se pode observar praticamente todos os estilos e episódios da história de Portugal, muito devido ao tempo que levou a ser construído (sete séculos).

Toda esta história, deixou marcas profundas na gastronomia desta região, muito assente na doçaria sobretudo conventual. Nos dias de hoje, Tomar pode-se orgulhar de ter sido pioneiro num conjunto diversificado de festivais como por exemplo o “Congresso da Sopa”.

Gastronomia na perspetiva da oferta: cozinha “tradicional”

Tomarense

Para apresentar o património gastronómico existente no concelho de Tomar, foi elaborada uma lista dos restaurantes (tabela 2), atualmente em funcionamento e com base na informação fornecida pela Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo (CIMT) e Câmara Municipal de Tomar (CMT).

Desta listagem resultou um universo de 63 restaurantes considerados (no *site* da Câmara Municipal de Tomar), como “cozinha tradicional”. Por outro lado, também foi objetivo identificar os pratos que constituem a gastronomia tradicional Tomarense com base nas ementas consideradas como tal.

Tabela 2 – Restaurantes existentes no concelho de Tomar (considerado, “cozinha tradicional”).

Restaurantes	Localização geográfica	Gastronomia: “cozinha tradicional”
Abriço da Alma	GPS: 39°36'12.3 912''N /8°2 4'46.9865'' W	Bifes (à casa; Molho d'Ervas); Bitoques; Lombinho; Pato; Bacalhau Lascado; Caril de Gambas e Peixe Grelhado.

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

Adhoc Tomar	GPS: 39°36'19.5" N / 8°24'33.0" W	Bacalhau à Casa; Leitão; Costeletas Vitela; Lombo de Porco; Bifinhos com Bacon; Arroz de Lampreia; Francesinha; Peixe-Espada; Queixadas; Lombinhos de Bacalhau e mão de vaca com grão.
Arco Pub	GPS: 39°36'09.2" N / 8°24'49.2" W	Hamburgers.
Bela Vista	GPS: 39°36'16.8" N / 8°24'33.4" W	Cabrito assado, Fatias de Tomar.
Beira Rio	GPS: 39°36'16.6" N / 8°24'46.3" W	Caldeirada de Cabrito; Feijoada de Línguas e lombos de bacalhau; Mão de vaca com grão; Coelho em molho de escabeche; Bifinhos de Frango; Rissoto; Cachaço; Cabidela;
Brasinha (A)	GPS: 39°36'6" N / 8°24'49" W	Cozido à Portuguesa; Arroz de Polvo, Polvo à Lagareiro; Carne Vitela à Mirandesa; Carne de Porco "Pata Negra".
Carrão (O)	GPS: 39.5909390 9885785/- 8.42570742 6656572	Bacalhau; Febras.
Casa das Tripas - Café Central	GPS: 39. 6586715,- 8.4595195	Bacalhau no Forno; Tripas.

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

Chico Elias	GPS: 39°34'32.0" N / 8°24'41.3" W	Enguias de fricassé; lampreia à Bordalesa (por encomenda); arroz de lampreia (por encomenda); coelho na abóbora; cachola com broa; cabrito assado no forno; couves à Dom Prior; Fatias de Tomar.
Cova Funda	GPS: 39°36'32.9" N / - 8°24'26.6" W	Queixadas no forno com batata frita; Filetes de Pescada; Carne à portuguesa; Pataniscas de bacalhau; Arroz de pato; Bacalhau assado no forno; Frango; Salmão.
Cozinha Antiga	GPS: 39.5854609 N / - 8.3763834 W	Polvo à Lagareiro; Frango Assado; Bacalhau com natas; Entrecosto; Carnes mistas grelhadas;
Escondidinh	GPS: 39°35'58.0" N / 8°24'06.5" W	Sopa de Alho francês; Pescada Frita; Lombo no forno; Carne de Porco à alentejana; Bifinhos com cogumelos.
Familiar (A)	GPS: 39°37'32.6" N 8°22'44.0" W	Bacalhau Assado; Frango; Lombo; Secretos; Polvo; Cabrito; Leitão.
Infante (O)	GPS: 39°63'11.0" N / 8°24'87.4" W	Javali com castanhas; Bacalhau à Infante; Cabrito à Templário; Morcela de arroz com grelos; Lombinhos de porco com camarão; Posta de Novilho com mandioca; Favas com Entrecosto.
Jardim	GPS: 39°36'16.9" N / 8°24'53.8" W	Bife na Caçarola; Bitoques; Iscas; Bacalhau; Caril de Gambas; Chocos; Lulas Sujas Grelhadas.

Lodge	GPS: 39° 36.' 24,5"N / 8° 24.' 13,0"W	Espetada do Mar; Arroz de Polvo; Lombo de Cherne Grelhado; Caril de Gambas; Bacalhau com Broa; Bacalhau à Lagareiro; Supremos de Garoupa; Polvo à Lagareiro; Secretos de Porco Preto; Bochechas de Porco Preto; Entrecosto de Porco Preto; Espetada Mista; Bife 3 Pimentas; Bife Mostarda; Assado de Vitela Maronesa; Bife à Portuguesa; Bife à Lodge (Lombo); Bife à Lodge (Vazia); Posta Maronesa; Carré de Borrego; Bife de Peru.
Lúria (A)	GPS: 39°55'27.4 8"N / 8°35'79.77" W	Açordas de sável e de cherne; lampreia com arroz ou à Bordalesa; cabrito na brasa com arroz de miúdos e grelos.
Manjar dos Templários	GPS: 39°33'06.7" N / 8°23'17.2" W	Bacalhau à Manjar; Bacalhau na Broa; Bacalhau com Natas; Bacalhau Cozido ou Grelhado; Salmão Grelhado; Perca Grelhada; Pescada Cozida; Bitoque porco; Alheira; Frango Assado; Arroz de Pato; Chanfana; Bife da Vazia Grelhado ou á Manjar; Naco da Vazia á Mirandesa ou na Pedra; Naco do Lombo com 3 Pimentas ou na Pedra; Leitão à Manjar; Leitão à Manjar; Leitão à Manjar.
Marisqueira de Tomar	GPS: 39°36'13.1" N / 8°24'24.9" W	Mariscos; Bifes; Pregos; Sopas de Peixe e frango assado.
Mesa dos Frades	GPS: 39°36'08.5" N	Vitela Estufada; Bifinhos de Frango; Jaquinzinhos; Arroz de Pato; Panados de

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

	8°24'45.9" W	Porco; Carapaus Grelhados; Cachaço, Peixe-espada; Carnes grelhadas.
Nabão	GPS: 39°36'17.5" N / 8°24'38.4" W	Bacalhau; carnes; caldo verde; bacalhau; feijoada; Salmão; coelho; omeletes; camarões; guisado de porco; caril de frango.
Ninho do Falcão	GPS: 39°33'01N / 8°22'39"	Cabrito assado no forno e lampreia (na época).
O Retiro da Águia	GPS: 39°30'56.4" N / - 8°22'5.3"W	Pernil de porco no forno; Francesinha; <i>Kebab</i> de frango; Alheiras com ovos; Bitoques; Entrecosto no forno; Bitoques; <i>Hamburguers</i> ; Panados de frango; Costeletas do cachaço; Arroz de marisco; Tiras de Pota; Alheiras com ovos.
Parreirinha (A)	GPS: 39°36'22.9 237''N,8°2 4'8.5990'' W	Sopa feijão verde; bacalhau com natas; sopa da pedra; carne de porco à alentejana; febras na frigideira; salmão grelhado; cozido a portuguesa; vitela estufada; filetes de pescada; favas guisadas c/entrecosto; carne assada no forno; dourada grelhada; perna de porco assada no forno; frango; carapaus fritos; raia frita; feijoada à transmontana; bifinhos de frango com cogumelos; galo de caril.
Patagonia Tomar	GPS: 39°36'25"N / 8°24'37"W	Comida Argentina: Empanadas; Pizzas; Milanesas; Hambúrgueres, Sandwiches; Massas; Saladas.
Pátio da Saudade	GPS: 39°35'11.2" N / 8°28'30.6" W	Sopa de feijão seco; Carne estufada; Bacalhau com natas; Creme de cenoura; Grelhada mista; Bacalhau à Brás; Sopa de feijão verde; Solha frita; Carne de porco à portuguesa; Bacalhau à lagareiro;

		Jardineira; Bacalhau espiritual; Rancho; Lombo assado no forno; Arroz de pato; Costeletas à lagareiro; Pescada frita; Secretos de porco.
Pato-Bravo	GPS: 39°35'35.0" N / 8°25'36.3" W	Barrigas de leitão no forno; perna porco fatiada com molho cogumelos; bacalhau com natas; cozido à portuguesa; estufadinho vitela; lombinho à padeiro; bacalhau à minhota; chocos grelhados; sopa da pedra; barrigas leitão no forno; Perna fatiada com molho de cogumelos; Arroz de Pato; Entrecosto; Dobrada com Feijão Branco; Queixadas; Coelho Frito; iscas de cebolada, peixe-espada grelhado; tamboril com creme de camarão; bacalhau com broa; favas com entrecosto; barrigas de leitão no forno.
Pérola do Bonfim	GPS: 39.606097 N / - 8.403116 W	Febras Grelhadas; Entrecosto Grelhado; Costeletas Fritas / Grelhadas; Bitoques; Ovos Mexidos / Estrelados; Omeletes diversas; Pastéis de Bacalhau; Panados
Picadeiro (O)	GPS: 39° 37' 2" N / 8° 23' 17" W	Bacalhau à Narciso; Cabrito Assado no Forno; Vitela Assada à Moda de Lafões; Cozido à Portuguesa.
Pica-Pau Amarelo	GPS: 39°36'04.1" N / 8°24'52.0" W	Costeletas; Frutos do Mar; saladas; peixe frito; frango; Porco.
Piri-piri	GPS: 39°36'12.4" N / 8°24'45.5" W	Frango; Febras; Secretos de Porco; Entrecosto

Portas de S. Pedro	GPS: 39.56482 / -8.359554	Bacalhau; Polvo; Dourada; Frango; Coelho; Costeletas de Porco; Entrecosto; Entremeada; Febras; Salsichas; Espetadas; Costeletas de Novilho.
Popular (O)	GPS: 39°41'04.1" N / 8°21'35.1" W	Leitão; Lombo à Salsicheiro; Panados de Perú com Arroz de Legumes; Rancho; Queixadas no forno; Lasanha de Atum; Cozido à Portuguesa; Carne de porco alentejana; Bacalhau gratinado com couves; Chanfana de vaca; Frango de caril; Bife de vaca grelhado; Pescada estufada com puré de legumes; Chanfana de vaca; Arroz de pato.
Praça (Hotel República)	---	Arroz de Peixe; Lombo de bacalhau em cama de grelos e broa; Filete de dourada com <i>tagliatelle</i> de curgete; Salmão com espinafres e espargos; Lagosta à <i>Thermidor</i> ; Arroz de Pato; <i>Filet mignon</i> ; <i>Magret</i> de pato com batata gratinada e molho de cereja; Costeletas de borrego com couscous de legumes e molho de hortelã; Vazia maturada; Costeleta maturada; Risotto de camarão e lima; Risotto de cogumelos; Hambúrguer República; Couscous Primavera.
Refúgio (O)	GPS: 39°60.32'3 7. 26 "N / 8°40.67'56. 52"W	Bife à Refúgio; Costeletas de Vitela; Dourada Grelhada; Picanha; Salmão e Secretos.
Sabor da Pedra	GPS: 39°32'55.0" N /	Sável laminado frito; achigã e lúcio escalados na grelha, aromatizados com ervas e azeite, com migas e batata a murro; cabrito no forno; fatias de Tomar.

A importância do património gastronómico para o desenvolvimento territorial

	8°18'32.3" W	
Sabores ao Rubro	GPS: 39.6040146 /- 8.41176219	Arroz de Marisco; Bacalhau à casa; Bife com 3 Pimentas ou à moda da casa; Polvo à lagareiro; Cozido à Portuguesa e Bacalhau com Natas
S. Lourenço	GPS: 39°35'18.3" N / 8°24'14.0" W	Caldo verde; Arroz de Polvo; Cachaço grelhado; Perna de Peru com laranja; Carne assada à Padeiro; Bifinhos com cogumelos; Bitoques, Alheiras e omeletas várias.
Stop 81	GPS: 39.6331061 3 / - 8.37465852	Dobrada com feijão branco e peixe-espada grelhado;
Tabernáculo do Rio	GPS: 39.6045365 /- 8.41055905	Bacalhau; Bifes; Cachorros; Francesinhas; <i>Fusilli</i> de Camarão e Pudim de Atum.
Tabuleir	GPS: 39°36'14.4" N / 8°24'51.4" W	Caril de Galinha; Carapaus grelhados; Empadão de carne; <i>Red Fish</i> ; Secretos de Porco; Bacalhau; Arroz de Pato; Salmão Grelhado; Lombo de Porco Recheado; Entrecosto.
Tasca do Tó	GPS: 39.5215110 7778515 / - 8.37979668 0936124	Dobrada de Feijão Branco; Carne de Porco à alentejana; Lombo Recheado; Cozido à Portuguesa; Bacalhau assado.
Tasquinha da Mitas	GPS: 39°36'16.6" N / 8°24'46.2" W	Caril de Grão e Legumes; Francesinha; Galinha com Manga; Muamba de Galinha; Bifes; Bitoques; Plumas; Francesinha; Picanha; Secretos; Presa; Polvo; Chocos; Bacalhau; Caril e Açorda de Camarão;

Tomaz	GPS: 39°36'06.8" N / 8°24'46.0" W	Bife à Casa; Alheira; Morcela; Iscas na Caçarola.
1º de Maio	GPS: 39°36'32.9" N 8°24'26.6" W	Sopa da Pedra; Bacalhau à Casa; Bitoque; Francesinha e Alheira

Fonte: autores (2021), adaptado de CMT.

Os produtos que integram a gastronomia endógena, são referenciados como locais, regionais, típicos ou tradicionais. Neste capítulo, tomou-se a opção de referenciar “cozinha tradicional” aquela identificada na região e considerada como tal pelos restaurantes. A doçaria em Tomar tem como especialidade endógena o “Beija-me Depressa” (figura 1) e as Fatias de Tomar (figura 2).

Figura 1 – Beija-me Depressa.



Fonte: Pinterest, 2021

Figura 2 – Fatias de Tomar.



Fonte: Pinterest, 2021

As “Fatias” são o doce típico de Tomar confeccionado apenas com gemas de ovos batidas exaustivamente e cozidas em banho-maria numa **dupla panela** de formato singular especialmente concebida para o efeito. No final da cozedura, o bolo é desenformado e fatiado ainda quente. As fatias são ensopadas numa calda de açúcar. A primeira referência conhecida ao doce com este nome data de 1876, no livro de João da Mata “Arte de Cozinha”.

O levantamento realizado sobre o que se entende por “cozinha tradicional” remete para o exercício crítico sobre a gastronomia endógena, relevando-se a sua particular importância enquanto identidade territorial para um destino turístico.

Os restaurantes da região onde se inscreve este estudo atribuem a classificação de “cozinha tradicional” por refletir a singularidade do lugar. Neste sentido, encontram-se os elementos sociais, culturais e as suas características naturais, favoráveis para a construção de uma identidade territorial de destino (LIN; PEARSON; CAI, 2011).

Eventos gastronómicos em Tomar

Nos últimos anos a gastronomia tornou-se um importante atrativo turístico, principalmente no que diz respeito a atrativo turístico cultural, considerando-se que os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer, refletem a identidade de uma comunidade (tabela 3). As Câmaras Municipais aparecem aqui como as principais organizadoras e promotoras dos eventos.

Tabela 3 – Eventos desenvolvidos sobre gastronomia
“endógena” (anualmente).

Nome do evento	À Mesa com Azeite
Descrição	Mostra gastronómica com base em pratos confeccionados com azeite. Este é um produto com larga tradição no concelho.
Calendarização	Dezembro
Local	Vila Nova da Barquinha
Nome do evento	Congresso da Sopa
Descrição	Diversidade de sopas são confeccionadas pelos restaurantes aderentes da região, assim como vinhos dos produtores regionais.
Calendarização	Maio
Local	Tomar
Nome do evento	Feira de Enchidos, Queijo e Mel

Descrição	Mostra de enchidos vilarregenses, queijos e mel locais são expostos ao longo de nove dias.
Calendarização	Agosto
Local	Vila de Rei
Nome do evento	Feira Mostra de Mação
Descrição	Mostra com cerca de 100 stands apresentam os restaurantes com ementas típicas da região.
Calendarização	Julho
Local	Mação
Nome do evento	Feira Nacional de Doçaria Tradicional
Descrição	Mostra de doces tradicionais e conventuais representativos de todo o território.
Calendarização	final de outubro e início de novembro
Local	Abrantes
Nome do evento	Feira Nacional do Fumeiro, Queijo e Pão
Descrição	Mostra de enchidos, queijos, pão, vinhos e doces.
Calendarização	fim de semana em fevereiro ou março
Local	Sardoal
Nome do evento	Feira Nacional dos Frutos Secos
Descrição	Mostra de frutos secos com marca “Capital dos Frutos Secos”. A feira pretende preservar os saberes e sabores associados aos frutos secos, com principal enfoque na tradição, cultura e património torrejanos.
Calendarização	Outubro
Local	Torres Novas
Nome do evento	Festival da Lampreia

Descrição	A lampreia é rainha nos restaurantes do concelho de Mação. Como é tradicional no concelho, o arroz é feito com o sangue da lampreia mas servido separado desta.
Calendarização	entre fevereiro e abril
Local	Mação
Nome do evento	Festival de Gastronomia do Maranhão
Descrição	Mostra de maranho, bucho recheado, sopa de peixe do rio, cartuchos de amêndoa, as filhós, os coscoréis, as merendas doces e os vinhos fazem parte deste festival. O maranho é confeccionado desde o século XIX. Faz parte da herança cultural e etnográfica do concelho.
Calendarização	Julho
Local	Cernache do Bonjardim
Nome do evento	Festival do Azeite e das Ervas Aromáticas
Descrição	O Festival do Azeite e das Ervas Aromáticas tem o objetivo de divulgar os sabores característicos da cozinha tradicional da região. O trabalho nas fábricas, o cultivo das terras e a apanha da azeitona influenciou a gastronomia local, que se caracteriza por sabores apurados e pelo tempero com azeite e ervas aromáticas.
Calendarização	Junho
Local	Alcanena
Nome do evento	Festival Gastronómico da Cachola e da Morcela
Descrição	O Festival Gastronómico da Cachola e da Morcela tem como objetivo valorizar alguns dos sabores mais distintivos da região. A cachola é um prato confeccionado a partir das miudezas do porco, podendo ser também utilizado para a preparação de sopas.

Calendarização	Novembro
Local	Alcanena
Nome do evento	Festival Gastronómico de Lagostim de Rio
Descrição	O lagostim de rio é o rei neste festival gastronómico. Esta iguaria exótica é considerada uma ementa de luxo muito apreciada nos restaurantes do centro da Europa.
Calendarização	Abril
Local	Ferreira do Zêzere
Nome do evento	Festival Gastronómico do Achigã
Descrição	Mostra de pratos de achigã com o objetivo de apresentar a gastronomia típica do concelho.
Calendarização	Outubro
Local	Vila de Rei
Nome do evento	Mês do Sável e da Lampreia
Descrição	A gastronomia com sável e lampreia são apresentados nos diversos restaurantes para melhor ilustrar a gastronomia típica do concelho: caldeiradas, sopa de peixe do rio, barbos de molhata, fataça na telha, açorda de sável, arroz de lampreia e enguias.
Calendarização	Março
Local	Vila Nova da Barquinha

Fonte: Autores (2021).

Entende-se que os eventos podem valorizar o potencial económico do concelho e dinamizar o património gastronómico.

A gastronomia enquanto hábito alimentar é a maneira de satisfazer as necessidades básicas do ser humano, mas o costume relacionado à arte de preparar alimentos está relacionado com a sua cultura, vinculado à sua religiosidade, classe social, etnia, localização geográfica e o que cada lugar tem como alimento típico (BRAZ; VEIGA, 2009).

Com a aquisição da capacidade para manipular alimentos, como por exemplo, produzi-los, armazená-los, transformá-los, distribuí-los, cozinhá-los, e mais recente torná-los em experiências, os alimentos podem ter uma dupla função no que respeita à atividade turística do ponto de vista da procura, seja, como já se referiu, para colmatar uma necessidade fisiológica, seja para proporcionar uma experiência cultural, através da gastronomia, a alimentação não se pode desassociar do território e da forma como contribui para o seu *empowerment*. A ligação entre os recursos patrimoniais, os eventos e o turismo, é importante, na medida em que contribui para a valorização e a promoção do património gastronómico territorial, contribuindo para a sustentabilidade dos recursos patrimoniais (LOPES; SIMÕES, 2020). O património gastronómico é uma construção cultural e social, envolvendo uma dada época da história. Representa uma sociedade, uma identidade, podendo diligenciar uma

coesão territorial que contribua de modo coletivo para o desenvolvimento do território.

Contributo do património gastronómico para o desenvolvimento sustentável turístico

O reconhecido do potencial da gastronomia para a atividade turística, que muitas vezes se reveste sob a “capa” e o desígnio do turismo gastronómico é concebido e explorado de várias formas, mas uma das suas mais importantes vertentes é a sua utilização pelos agentes, enquanto elemento lúdico-cultural, capacitando dessa forma os territórios de uma ferramenta eficaz na captação e retenção de visitantes num determinado território.

Desta forma, rapidamente se compreende que o fator que gera movimentos turísticos relacionados com o turismo gastronómico é a gastronomia que, segundo Cruz et al, (2019), permite descobrir as raízes culturais do destino, tornando-se assim num fator decisivo na escolha dos turistas. Contudo, a literatura sobre este assunto é escassa, mesmo comparando com outros tipos de turismo. O estudo e interesse no turismo gastronómico do ponto de vista académico é escasso e muito

recente. A crescente ligação entre o turismo e a gastronomia tem sido um elemento considerado de extrema importância no mundo da hotelaria, do marketing e do desenvolvimento turístico (BALDERAS-CEJUDO ET AL., 2019), não só porque, quando juntos, representam em forte medida o património cultural da área geográfica visitada como, se poderão organizar em quatro grupos distintos: “1) food as part of local culture; 2) food as a tourist attraction; 3) food as a tourist product; 4) food as a tourist experience” (BERBEL-PINEDA ET AL., 2019). Alguns autores também se têm debruçado, particularmente sobre a gastronomia e o turismo na perspetiva da experiência cultural (tabela 4).

Tabela 4 - Esquema de Síntese da relação turismo-gastronomia.

Autor / Data	Turismo e Gastronomia
Ruschmann, (1997)	O turismo gastronómico é aquele, cuja principal motivação para o turista é a comida, e embora não possa ser capaz de gerar seu próprio fluxo, pode agregar valor à visita de um lugar, oferecendo a possibilidade de viver uma experiência que aproxime os turistas da população visitada

Brunori and Rossi, (2000)	A alimentação reflete o património social, cultural e ambiental das populações; ou seja, a muito idiosincrasia dos seus habitantes
Gândara and Gimenez Mascarenhas, (2008)	Pode ser gerido através de atrações como a cozinha regional, eventos gastronómicos e a oferta de alimentos e bebidas provenientes de estabelecimentos diferenciados, bem como itinerários gastronómicos como por exemplo rotas e circuitos, rotas e circuitos
Henderson, (2009)	É considerado um ramo do turismo cultural em que os movimentos de visitantes são devido a motivos ligados às práticas gastronómicas de uma localidade específica
Mascarenhas and Gândara (2010)	a análise da gastronomia em relação à atividade turística requer a compreensão de diversas disciplinas, permitindo que ela seja adaptada à oferta turística gastronómica.
Lin and Mao, (2015)	As várias dimensões da alimentação como por exemplo a sensorial, a utilitária e a simbólica são importantes fatores atrair turistas.
López-Guzmán <i>et al.</i> , (2017)	A gastronomia tornou-se num dos principais fatores de atração que definem a competitividade dos destinos turísticos
Özdemir and Seyitoglu, (2017)	A gastronomia representa um dos pilares mais importantes em que o sector do turismo assenta

Fonte: Simões & Lopes (2021: 277).

A gastronomia na sua relação com o turismo, apresenta-se como um recurso importante para o destino turístico, tornando-o promissor, quando este não é detentor de atrativos culturais e naturais predominantes. São em número crescente o número de visitantes e turistas que acabam por aproveitar as

férias para experienciar destinos cujo foco se centre na gastronomia.

As deslocações turísticas em Portugal segundo o travelBI atingiram novos recordes em 2018, nomeadamente: i) o aumento do número de turistas internos (+5% = 9,9 milhões) e externos (+3% = 15,2 milhões) que no seu conjunto representaram cerca de 67,1 milhões de dormidas; ii) o número de empregos a atingir os 328,5 mil, representando 6,7% no total nacional; iii) as receitas turísticas (+9,6%); iv) os proveitos globais (+7,3%) e; v) o aumento de hóspedes (+3,8% = 25,2 milhões) (Turismo de Portugal, 2019). Uma pesquisa recente indica que a gastronomia se tornou num dos elementos fundamentais de escolha do destino turístico na medida em que 15% dos turistas apresenta como uma das mais importantes motivações para viajar, lugares gastronómicos (Berbel-Pineda et al., 2019). Neste sentido, experimentar a gastronomia de um local, é um ato de conexão com o passado histórico do lugar e a sua cultura, presentes na comida.

O património, a cultura e o turismo possuem uma relação mútua benéfica que pode fortalecer a atratividade e a competitividade territorial. A distinção dos destinos turísticos está cada vez mais condicionada pela valorização turística de recursos patrimoniais (LOPES; SIMÕES; NUNES, 2020).

Como tal, os recursos endógenos existentes no(s) território(s), associados à “cozinha tradicional”, poderão ser componentes diferenciadores e identitários pela via do património gastronómico.

Conclusão

O património gastronómico fundamentado nos recursos endógenos existentes num determinado território só tem a retirar benefícios através da atratividade que pode incentivar para o(s) território(s). Algumas atividades turísticas desenvolvidas, como sejam os eventos organizados e promovidos pelos municípios, como se teve a oportunidade de observar neste estudo em análise, em muito contribuem para a valorização e captação de visitantes a esses territórios. Destaque-se que o património cultural e o património cultural pela via da gastronomia agregam valor mútuo, podendo converter-se em instrumentos de desenvolvimento territorial (nas suas vertentes culturais, sociais, económicas e políticas).

Num quadro de procura turística, as dinâmicas do desenvolvimento e da sustentabilidade territorial apresentam-

se como estruturas ativas perante experiências mais diversificadas e qualificadas relacionadas com a gastronomia.

A caracterização e identificação da “cozinha tradicional” atribuída pelos restaurantes deste estudo sobre uma região do centro de Portugal, imbuí-se de especificidades culturais locais. É neste sentido, que se entende o património gastronómico e o seu significado para o desenvolvimento turístico territorial.

Referências

Balderas-Cejudo, A., Patterson, I., & Leeson, G. W. (2019). Senior Foodies: A developing niche market in gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16(April), 100152.

Berbel - Pineda, J. M., Palacios – Florencio, B., Ramírez - Hurtado, J. M., & Santos - Roldán, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v.18, 100171.

Boyne S.; Hall, D; Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for food related tourism initiatives: A marketing approach to regional development. In Bendegul Okumusa, *Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey*. Elsevier, 253–261.

Braz, K.; Veiga, L. (2009) – A Gastronomia enaquanto atrativo turístico-cultural. Curso de Pós-Graduação em Geografia, Meio Ambiente e Turismo. Brasil: Universidade Estadual de Goiás.

Chang, R. C. Y., Kivela, J.; Mak, A. H. N. (2011). Attributes that Influence the Evaluation of Travel Dining Experience: When East Meets the West. *Tourism Management*. 32, 307-316.

Correia, A., Moital, M., Da Costa, C. F., Peres, R. (2008). The determinants of gastronomic tourists' satisfaction. *Journal of Food Service*, 19, 164-176.

Cruz, González Santa F., Choque Tito, J., Pérez-Gálvez, J. C., & Medina-Viruel, M. J. (2019). Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro (Bolivia). *Heliyon*, 5(7), 1–8.

D'Encarnação, J. (2012). Cidade, Gastronomia e Património. *Revista Memória em Rede*. 2, nº 7, 1-12.

Lin, Y. C., Pearson, T. E., & Cal, L. A. (2011). Food as a form of destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 30-48.

Lopes, ER; Simões, JT & Nunes, MR (2020). Turismo Cultural e recursos patrimoniais: evolução dos visitantes de um município, 11-42. Figueira, M; Cortes, Márcia (Orgs.). *Turismo Patrimonial: o passado como experiência* (eBook). Pelotas: Ed. Do Autor, 271.

Lopes, ER; Simões, JT (2020). Turismo cultural e atividade (s) museológica (s). *Journal of Tourism and Heritage Research*, 3 (4), 107-119.

López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2011). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A case Study in Spain. Academic Research Centre of Canada. Review of Economics and Finance. 63-72.

Mata, J. (1876). Arte de Cozinha. Editor Veja, 384.

Richards, G., Dodd, D. (2014). European Region of Gastronomy – Proposal. International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism.

Santos, C. N. (2007). Somos los que comemos: identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo, 16(2), 234-242.

Simões, JT; Lopes, ER (2021). Turismo e as novas formas de consumo alimentar: uma abordagem exploratória. Journal of Tourism and Heritage Research, 4 (1), 267-288.

5 DIAGNÓSTICO DO USO DA CULINÁRIA TÍPICA GAÚCHA NO SEGMENTO DA HOSPITALIDADE NA REGIÃO DA CAMPANHA

Jacqueline Bairos ¹⁰

Michel Constantino Figueira ¹¹

Existe uma relação entre a culinária típica de um local e o modo com que ocorrem as formas de apropriação dessa oferta. A gastronomia inserida no setor do turismo e hospitalidade articula atividades com a oferta de serviços de alimentação, estabelecendo uma relação com a identidade da cultura local e regional, ao compartilhar os hábitos e costumes de um povo (BRASIL, 2010).

O presente texto tem como objetivo geral investigar as diferentes formas de manifestação da culinária típica gaúcha no

¹⁰ Bacharela em Turismo pela Universidade Federal de Pelotas – UFPEL (2011-2015).

¹¹ Professor do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria da Universidade Federal de Pelotas - UFPEL. Doutor em Memória Social e Patrimônio Cultural pela UFPEL. Email: michelhotelariaufpel@hotmail.com

setor da hospitalidade na região da Campanha do Rio Grande do Sul. Já os objetivos específicos são:

- identificar e elencar os pratos típicos da culinária regional do gaúcho característico da região da Campanha. A culinária gaúcha foi construída em meio a diversas influências étnicas e culturais que contribuíram para a formação identitária do Estado, porém pouco se sabe sobre quais são, quantos são e a história passada que compõe essa culinária típica regional característico da região da Campanha;
- descrever os ingredientes, a origem e as práticas de fazer, identitários da culinária regional que compõe cada prato típico da gastronomia da Campanha, fazendo a caracterização da composição de cada prato regional se torna importante para perpetuação da cultura tradicional, já que existem fatores que podem se perder no decorrer dos tempos, seja por falta de registros ou por fatores que podem ser acrescentados e/ou adaptados pelo homem;
- analisar a inserção dos pratos típicos do gaúcho no contexto da patrimonialização, identificando qualquer manifestação e/ou referência cultural, material e imaterial em relação ao processo de chancela ou de salvaguarda oficial;
- descrever quais são as possíveis tendências para a preservação do saber-fazer pertencente a culinária típica da

região da Campanha faz jus, já que por si só a culinária típica regional é popularmente e amplamente conhecida como pertencente ao patrimônio cultural do Estado.

Neste sentido, considerando que existe um forte movimento de persistência enaltecida pela maioria dos gaúchos, em manter, preservar e promover sua composição identitária, expressadas através de diversas manifestações culturais, como a Semana Farroupilha, rodeios crioulos, festivais de dança e música, eventos agropecuários e gastronômicos, percebemos a necessidade de intensificar as discussões sobre este tema. O alimento e tudo que o envolve, reconstitui o modo de ser, de viver e de criar neste território, visto que é considerado como parte da construção da imagem do gaúcho e territorialidade da Campanha.

Entende-se que este estudo demonstra sua importância por ser a culinária regional uma fonte de recursos que pode colaborar na diversificação de ofertas de produtos da região da Campanha, promovendo o desenvolvimento local, seja ele, econômico, social ou cultural.

Muito além de um alimento

Ao considerar a comida como cultura e, assim, como comunicadora de valores e signos culturais, podemos entender as tradições culinárias como memória social (AMON; MENASCHE, 2008). Tem-se, que a comida está vinculada à cultura do lugar, aos alimentos ali produzidos e ao modo como são combinados ao serem preparados. Este conjunto de elementos que compõem o ato alimentar impregna as representações simbólicas que constroem identidades e, em muitos casos, patrimônios locais (BEBER; GASTAL, 2017).

A memória sentida através de um alimento configura a identidade e/ou identificação de grupos sociais. O envolvimento de todo o processo desde a origem das matérias primas, modos de produzir, armazenar e consumir, transcendem o passado ao futuro. Diante dessa perspectiva, a gastronomia está extremamente ligada à cultura, memória e identidade dos grupos.

Os alimentos tradicionais, produtos típicos, locais ou territoriais, referem-se a produtos que possuem forte enraizamento em seu lugar de origem, capazes de mobilizar sentimentos de pertencimento, tradição, localidade e uma ancestralidade comum (SGARBI; MENASCHE, 2015).

Segundo Flores (2006), a comida típica seria uma própria forma de expressão cultural local, que define a identidade, através da qual se estabelecem as relações de indivíduos e grupos. Para Dentz (2011), a gastronomia típica compreende um conjunto dos pratos característicos de uma região, elaborados em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos. Atualmente, percebe-se que há uma crescente demanda de turistas por produtos identitários, o que torna a comida um dos componentes centrais da escolha do visitante por determinado destino turístico (BEBER; MENASCHE, 2011).

Zelo alimentar

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) vinculado ao Ministério da Cultura, foi criado pela Lei nº 378 de 13 de janeiro de 1937 no intuito de colaborar na preservação do patrimônio cultural, incluindo referências aos produtos alimentares (DENTZ, 2017).

O IPHAN (2016), caracteriza como bens culturais de natureza imaterial, as práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer, passadas de geração a geração, podendo ser recriado, gerando um

sentimento de identidade. A cozinha tradicional e popular envolve diversas manifestações culturais, entre elas o saber-fazer e a transmissão de geração a geração, sendo, portanto, classificadas como bens imateriais (SCHLÜTER, 2003).

Diversos autores (LIMA; BAPTISTA; BENSUSAN, 2003; RODZI; ZAKI; SUBLI, 2013; DENTZ, 2017) têm discutido sobre a importância de como o patrimônio culinário deve ser conservado e promovido. No âmbito do turismo, compreende-se que a gastronomia de um local exerce forte atenção dos visitantes, sendo um dos principais motivadores da viagem, oferecendo ao visitante uma experiência autêntica e que também pode colaborar para a proteção de tais bens (TOSATO, 2013).

O IPHAN, desenvolve ações no sentido de registrar, inventariar, patrimonializar e posteriormente certificar tais produtos objetivando um maior reconhecimento e valorização dos mesmos. Com um foco mais comercial, existe a catalogação realizada pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) (SANTANA, 2016). Esta Instituição cataloga os produtos como: Indicação de Procedência (IP), que tem como objetivo proteger a reputação do produto mantendo a origem geográfica específica; e Denominação de Origem (DO), que

tem o intuito de garantir qualidade do produto a partir exclusiva ou essencialmente de um local.

O Brasil, apesar de seu rico patrimônio gastronômico, apresenta dificuldades de desenvolver uma ação ou estratégia específica para este segmento (GIMENES-MINASSE, 2016), muitas vezes por questões burocráticas, custosas e por conflitos na adequação frente à legislação sanitária de alimentos (LEONELLI, 2012).

Mesmo quando não apoiada em instâncias de consagração tradicionais como o IPHAN ou pela posse de selos distintivos do INPI, o reconhecimento de pratos típicos, seja por políticas públicas ou privadas, oferecem elementos simbólicos na configuração de identidades coletivas (CONTRERAS, 2005; GRAEFF; ZOTTIS, 2019). Se consagrados, tais produtos e práticas promovem o fluxo de pessoas e das trocas comerciais e, por extensão, o desenvolvimento local e/ou regional (GRAEFF; ZOTTIS, 2019).

Miscelânea de etnias

O Rio Grande do Sul, por ter tido em sua origem rivalidades por disputas de terras entre diferentes povos,

resultou em uma população, cultura e modos heterogêneos (ZANETI, 2016).

Segundo Poty e Christidis (2020), os primeiros habitantes foram os índios compostos em grande maioria pelas tribos: Guarani, Jê e Pampianos. Os Guaranis, também conhecidos como Tapes, Arachane e Carijó; os Jê (maior parte formado por Kaingang) e os Pampianos, grupo formado por Charruas e Minuanos. Os Guarani ocupavam o litoral, a parte central até a fronteira com a Argentina, os Jê habitavam parte norte junto a Santa Catarina, e os Pampianos se localizavam ao sul junto do Uruguai.

De acordo com Saraiva (2015), com o principal intuito de apropriar-se das terras, além de catequizar os índios, os jesuítas espanhóis chegaram ao Rio Grande do Sul, trazendo importante cultura alimentar vivenciada nos dias atuais, que é a criação e consumo do gado bovino, ovino, caprino e equino. Posteriormente, com a chegada dos portugueses, incessantes guerras foram travadas com os espanhóis, culminando no declínio dos povoados habitados no Estado (MELO, 2017).

Os africanos começam a chegar para trabalhar como escravos nas estâncias charqueadoras, já que havia pouca mão de obra, devido ao baixo contingente populacional. Mais tarde, chegaram ao Rio Grande do Sul, os imigrantes europeus,

italianos e alemães no intuito de trabalhar a terra e colaborar para o povoamento do território (MARQUETTO *et al.*, 2015, p.32).

O gaúcho, é o resultado da fusão das etnias; indígenas, espanholas e portuguesas advinda do processo de colonização do Rio Grande do Sul no século XIX (HEIDRICH, 2000; SARAIVA, 2015).

Bem receber

Hospitalidade é uma palavra originária do latim *hospitalitate* que significa o ato de hospedar, a qualidade de quem é hospitaleiro (NUNES, 2015).

Para Lashley e Morrison (2004), as diversas definições de hospitalidade da atualidade confirmam a preocupação com a oferta comercial, o bem estar através da oferta de alimentos, bebidas e/ou acomodações fora do lar, onde a hospitalidade é determinada pela atividade econômica de consumidores e fornecedores, nichos de mercados e ocupações.

Desta forma, pode-se dizer que a hospitalidade acolhe o viajante, o recebe e o guarda, dando suporte enquanto da sua passagem pelo local, sendo ágil no atendimento, na

hospedagem, na alimentação e em outros serviços necessários para o bem receber.

Ao tratar com peculiaridade da alimentação, Lashley e Morrison (2004), afirmam que os alimentos são um elemento chave na base para a hospitalidade, pois estes desempenham papel importante na definição da identidade de grupos, bem como na definição do relacionamento entre pessoas.

Para Boff (2005) o processo de hospitalidade, de convivência, de respeito e tolerância não termina sem a presença da comensalidade. Logo, faz-se necessário a existência de uma mesa onde todos estão acomodados, não só para comer e beber, mas para celebrar e comungar as interações sociais.

Já para Schülter (2003), o processo de hospitalidade está relacionado ao setor de turismo e gastronomia. Na visão da autora, essa tríade é capaz de potencializar um produto turístico com grande destaque dentro do mercado competitivo, o que o torna um diferencial em termos dos mais diversos atrativos.

Campos (2005) trata a hospitalidade como referência à hotelaria - negócio onde clientes pagam pela hospitalidade.

De toda forma, o conceito de hospitalidade vem-se modificando e atualizando-se ao longo do tempo, e tem como

intuito o bem estar de uma pessoa fora do seu lar, acolhida por um anfitrião. No contexto do prover um visitante, elementos básicos como alimentação, entretenimento e hospedagem são essenciais.

Metodologia

Este estudo caracteriza-se por ser uma pesquisa descritiva, a partir de levantamento bibliográfico e documental, realizado sobre estudos em que a exposição seja sobre fatores relacionados a culinária típica do gaúcho e o desfecho acerca de hospitalidade e valorização patrimonial.

Segundo Gil (2008), a pesquisa descritiva consegue determinar as características das populações ou fenômenos. O mesmo autor, afirma que o levantamento bibliográfico constitui-se de material já elaborado, sendo principalmente de livros e artigos científicos. A principal vantagem desta fonte reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente. Ainda de acordo com Gil (2008), a pesquisa documental difere da bibliográfica, na natureza das fontes, pois esta forma vale-se de materiais que não receberam

ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetos da pesquisa.

A pesquisa foi realizada nas bases de dados eletrônicas Google Scholar e nos repositórios institucionais Guaiaca UFPel e Biblioteca UFPel através das palavras-chaves: alimento, patrimônio, gaúcho, hospitalidade em português e seus termos correspondentes em inglês; *food*, *patrimony*, *gaucho*, *hospitality* e, também em espanhol; *comida*, *patrimonio*, *gaucho*, *hospitalidad*.

Para este estudo foram considerados diversas fontes: teses, dissertações, monografias, livros, artigos, catálogos, relatórios, entre outros; publicados a partir de 2015 até o presente ano, incluindo manuscritos em português, inglês e espanhol, de origem nacional e internacional.

O processo de seleção e revisão das fontes foi realizado pela autora sob a supervisão do orientador do trabalho de conclusão de curso. A seleção de cada artigo ocorreu a partir da leitura prévia do título, posteriormente a leitura do resumo e, se fosse de interesse, o texto completo.

Como resultado a partir das palavras-chaves utilizadas obteve-se 775 fontes, das quais após leitura do título resultou em 28 fontes de interesse. Desse resultado, após a leitura do

resumo, foram incluídos para a confecção deste artigo 25 fontes.

Para a investigação específica da culinária típica no contexto da hospitalidade dentro dos municípios que compõem a região da Campanha, investigou-se ainda em sites das prefeituras municipais de cada município e no site da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo do Estado do Rio Grande do Sul (SEDETUR). Para ambos, utilizou-se a base de dados eletrônica Google, utilizando os seguintes termos: “prefeitura + municipal + nome da cidade¹² + turismo + gastronomia + hotel” enquanto que, para a investigação no site da SEDETUR foi utilizado apenas o termo: “gastronomia”.

Resultados e Discussão

Como resultado da investigação específica para a construção deste capítulo a partir dos termos: “prefeitura + municipal + nome da cidade + turismo + gastronomia + hotel”

¹² Nome da cidade: neste local, no momento da busca pelos dados, foi preenchido conforme a cidade de interesse, pertencente a região da Campanha. Os municípios investigados foram: Dom Pedrito, Bagé, Aceguá, Hulha Negra, Candiota, Pinheiro Machado e Pedras Altas.

não obteve-se material de interesse, que pudesse constituir para o embasamento da escrita sobre este tema. Enquanto que, no site da SEDETUR, obteve-se como resultado um site¹³ de apoio, que foi utilizado como fonte para discussão.

Culinária típica da região da Campanha no contexto da hospitalidade

Como versa a história, devido a miscigenação étnica que compõe o Estado do Rio Grande do Sul, é preciso considerar as particularidades regionais do território e assim discutir sobre como as influências culturais herdadas colaboraram e influenciaram na construção da culinária típica do gaúcho.

Primeiro, para responder o objetivo geral deste manuscrito, foi preciso atualizar o termo “região da Campanha”, bem como suas conexões com o bioma Pampa. Assim, conseguimos delimitar especificamente a região e seus municípios integrantes, para posteriormente investigar sobre as diferentes formas de manifestação da culinária típica no setor da hospitalidade pertencentes a esta região.

¹³ Viva o Rio Grande do Sul <https://www.vivaors.com.br>

Para tal, verificamos que o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) divulgou em 2017, a nova divisão regional do Brasil, levando em consideração vínculos, classificação hierárquica e articulação entre seus municípios. As regiões geográficas foram classificadas como: intermediárias e imediatas, sendo que as intermediárias correspondem a uma revisão das antigas mesorregiões e, as regiões imediatas, por sua vez, substituíram as microrregiões, que estavam em vigor desde a divisão de 1989 (IBGE, 2017). Com isso, o Estado passou a ter oito regiões intermediárias e 43 regiões imediatas. As regiões intermediárias são: Porto Alegre, Uruguaiana, Santa Maria, Pelotas, Ijuí, Passo Fundo, Caxias do Sul e Santa Cruz do Sul-Lajeado (FIGURA 1).

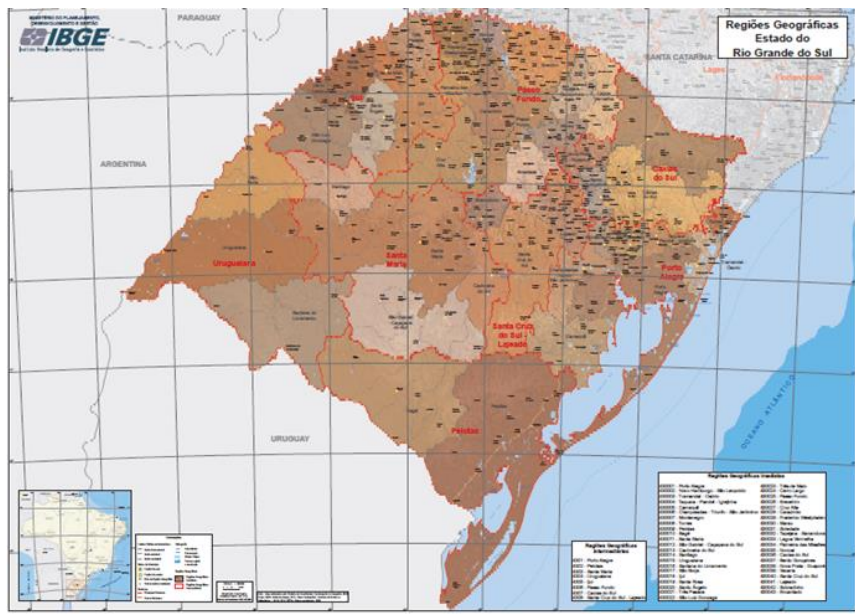


Figura 1 - Mapa do Rio Grande do Sul com as demarcações das regiões intermediárias.

Fonte: IBGE, 2017.¹⁴

Na proposta da construção deste estudo, utilizou-se a Região Intermediária de Pelotas e, mais especificamente a Região Imediata de Bagé, devido ao fato desta região pertencer a antiga região denominada de Campanha (IBGE, 2016). A Região Imediata de Bagé é composta pelas cidades de Dom Pedrito, Bagé, Aceguá, Hulha Negra, Candiota, Pinheiro Machado e Pedras Altas (IBGE, 2017). Optou-se por utilizar o

¹⁴ https://www.ibge.gov.br/apps/regioes_geograficas/

antigo termo região da Campanha na construção deste trabalho, por este ser mais amplamente conhecido, assim como divulgado em publicações (SARAIVA, 2017; PINTO *et al.*, 2017; SEDETUR, 2020; VIVA O RS, 2020).

A SEDETUR em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas RS (SEBRAE RS) lançaram uma plataforma digital chamada: Viva o RS (VIVA O RIO GRANDE DO SUL, 2020) no intuito de promover Roteiros Turísticos Gaúchos¹⁵. Segundo a Coordenadora Estadual de Turismo do Sebrae RS, Amanda Bonotto Paim, o site divulga as atrações locais em contato com a natureza, cultura e gastronomia (VIVA O RIO GRANDE DO SUL, 2020).

Foram criados 11 Roteiros Turísticos, dentro dos quais, destaca-se a região intitulada: Pampa Gaúcho e Fronteira, composta pelas cidades de Aceguá, Bagé, Caçapava do Sul, Candiota, Dom Pedrito, Lavras do Sul, Pinheiro Machado, Alegrete, Barra do Quaraí, Itaqui, Manoel Viana, Quaraí, Rosário do Sul, Santa Margarida do Sul, Sant'Ana do Livramento, São Gabriel, Uruguaiana. Nesta região foram

¹⁵ Roteiros Turísticos Gaúchos promovidos pela plataforma Viva o RS: Campos de Cima da Serra, Costa Doce Gaúcha, Hortênsias, Litoral Norte Gaúcho, Região do Pampa Gaúcho e Fronteira, Missões, Porto Alegre, Uva e Vinho, Vale do Paranhana, Vale do Taquari e Vale Germânico.

elaborados 16 pacotes turísticos, dos quais iremos discutir os pacotes que incluem cidades da região da Campanha e que mencionaram ofertar a culinária típica.

De um modo geral o site apresenta a região Pampa Gaúcho e Fronteira como “Vinhos, Clima de Campo e Free Shops”, no qual o visitante poderá experimentar a gastronomia regional e degustar o tradicional carreteiro e a carne ovina, como também as tradicionais *parrillas* e assados dos nossos *hermanos* (VIVA O RIO GRANDE DO SUL, 2020).

Nesta descrição, o que se percebe de imediato, é que não menciona nenhum dos dois símbolos mais conhecidos da cultura e culinária gaúcha, que são o churrasco e o chimarrão. Para Pinto *et al.*, (2017) quando se refere à gastronomia regional gaúcha, a principal referência como prato típico é o tradicional churrasco e a bebida típica do Rio Grande do Sul é o chimarrão, inclusive recebem esta denominação intitulados por Lei Estadual nº 11.929/2003. Infelizmente, de uma forma explícita, a plataforma Viva o RS convida o visitante a experimentar e a valorizar a gastronomia oriunda de outro país, deixando de lado o que é típico do próprio Estado.

Além disso, mencionar a região como se existisse duas regiões contempladas do pacote turístico, sendo uma delas o Pampa e a outra Fronteira, leva a uma interpretação confusa.

Primeiro, ao fato de referir-se ao Pampa, como uma região, sendo que na verdade o correto é referir-se ao Pampa como uma área do bioma (Figura 2).

Em segundo, o Pampa abrange a área da região da Fronteira, ou seja, a Fronteira está inserida dentro da área do bioma Pampa. Contudo, a conclusão que os autores chegaram sobre esse pacote, é de que o intuito da plataforma tenha sido o de elaborar um roteiro na região Campanha Gaúcha e Fronteira, assimilando que existem aqui duas regiões diferentes.



Figura 2 - Mapa do Rio Grande do Sul com a demarcação em amarelo do bioma Pampa.

Fonte: IBF, 2020.

Entre os pacotes turísticos que são apresentados na região Pampa e Fronteira, discutiremos apenas aqueles que mencionaram sobre a experimentação do visitante com a culinária do gaúcho.

Na Rota Turística “Enoturismo: raízes e frutos da Campanha Gaúcha”, estão as cidades de Bagé, Dom Pedrito, Hulha Negra e Candiota. Na descrição da rota o viajante irá degustar a gastronomia típica da fronteira harmonizada com vinhos e azeites da Região da Campanha. Entretanto, apenas no terceiro dia de passeio é que está incluso um almoço, em um restaurante da cidade de Bagé. Nos outros dias, o roteiro menciona somente degustação de vinhos, sem referir-se a harmonização com a “gastronomia típica da fronteira”, como oferecida ao visitante.

Ao oferecer “gastronomia típica da fronteira”, o passeio deixa a desejar. Primeiro, porque nenhum desses municípios são fronteiriços, o que leva a uma interpretação errônea da chamada “gastronomia típica da fronteira” e, segundo pela distorção da descrição do roteiro, já que efetivamente a degustação de vinhos é feita individualmente a parte, em cada vinícola, enquanto que a “gastronomia típica” é oferecida em um restaurante no centro do município de Bagé.

O roteiro “Experiências Campeiras: artesanato, gastronomia e lidas do Pampa Gaúcho” destaca a degustação da gastronomia típica da fronteira. O passeio envolve as cidades de Bagé, Dom Pedrito, Hulha Negra e Candiota. O mesmo erro citado anteriormente na discussão do parágrafo acima, ocorre aqui, já que nenhuma das cidades são considerados municípios fronteiriços. Em um dos dias do passeio, é oferecido o churrasco de fogo de chão. Os autores acreditam que uma das motivações do visitante neste passeio, esteja o de experimentar e vivenciar a culinária típica do gaúcho, degustando o churrasco, já que este é um prato típico da região e também pela técnica de preparo que remete a ancestralidade herdada dos índios, pelo modo de fazer o assado em fogo de chão.

Na Rota Turística “Aromas, Cores e Sabores do Pampa” que abrange as cidades de Bagé, Candiota, Hulha Negra, Aceguá inclui a degustação de vinhos, azeites, churrasco em fogo de chão e comidas campeiras (carreteiro, espinhaço de ovelha, café de cambona com roda de carreta e produtos regionais). O site ainda menciona que Bagé é a cidade conhecida pelo melhor e maior churrasco do mundo. Porém, neste roteiro, o churrasco em fogo de chão, é oferecido na cidade de Hulha Negra, fazendo com que haja um

distanciamento do simbolismo dito por Beber e Gastal (2017) no qual explicam que a comida está vinculada ao lugar e ao modo como é produzida.

As representações simbólicas conectam muito mais do que apenas o ato de se alimentar, fazem parte da identidade e territorialidade, e transformam as experimentações turísticas. Ainda de acordo com o roteiro, é mencionado que um dos jantares será oferecido “comida campeira”, mas não faz apresentações de quais pratos campeiros serão degustados.

No pacote “Cicloturismo - Pampa de Bike”, que abrange as cidades de Bagé e Dom Pedrito, está incluso a visita à vinícola servindo o “tradicional cordeiro” e vinho da região. A não descrição íntegra do prato “cordeiro” pode levar a interpretações distorcidas e desmotivar o visitante. Afinal, se trata do prato típico conhecido como “espinhaço de ovelha” ou seria uma peça de “cordeiro assado”?

Os autores não conseguiram chegar a uma conclusão. Cabe destacar aqui também, que o município de Pinheiro Machado, embora não esteja incluído neste pacote turístico, é reconhecido por ter grande criação de ovelhas, sendo inclusive responsável por sediar a maior feira de ovinos do Brasil, a Feovelha (Feira e Festa Estadual da Ovelha). Nesta feira, entre outros atrativos ocorre também o “assado de cordeiro”. Talvez

fosse interessante, e mais atrativo ao visitante deste pacote turístico, que pudesse desfrutar de tal prato típico, nesta cidade ou em ocasião da feira que, ocorre anualmente.

Neste capítulo ousou-se realizar críticas, ainda que construtivas, nos sites utilizados como fontes de apoio, no intuito de esclarecer e alcançar os objetivos deste artigo. Cabe ressaltar que ao discorrer sobre gastronomia, turismo e hospitalidade implica na formação de uma associação de ações que se complementam, para ofertar um produto de qualidade durante as experiências de viagem, satisfazendo as expectativas do visitante. Para isso, é preciso antes de mais nada, conhecer o produto que está sendo oferecido.

Culinária campeira

Antes de iniciar o capítulo é preciso relatar que a partir da nossa metodologia obteve-se fontes que descreveram a culinária do gaúcho de um modo geral. Entretanto, para responder ao objetivo de identificar os pratos típicos da região da Campanha, dita também como culinária campeira, bem como os ingredientes, as origens e as práticas de preparo poucas fontes discorrem especificamente sobre este tema.

Segundo Pinto *et al.*, (2017) a cozinha da Campanha é composta basicamente pelos mesmos ingredientes que a da região Missioneira. Marquette *et al.*, (2015, p.54) também fazem essa associação e remetem que essa identidade missioneira-pampeana se deve ao fato da proximidade entre as regiões. Os autores ainda citam que nessa região a culinária é composta principalmente por carnes, em razão de historicamente ter sido a primeira maior área de criação bovina do país (PINTO *et al.*, 2017; MARQUETTO *et al.*, 2015, p.68).

De acordo com os autores Laytano (1980); Saraiva (2015) e Simon (2019) o churrasco é considerado o prato típico símbolo do gaúcho contudo, não se sabe ao certo a origem do churrasco pois sabe-se que o processo de assar a carne, configura tempos remotos da pré história com a invenção do fogo. Para Araújo *et al.*, (2005) e Marquette *et al.*, (2015, p.49) o típico churrasco do gaúcho é feito em buraco aberto no chão, como uma vala, ou dito; em fogo de chão, herança de um modo de fazer dos índios.

Com o passar dos anos, os indígenas foram substituindo as carnes de caça por carne bovina, ovina e suína e como não usavam sal, temperavam com as cinzas da brasa. Há o relato de também temperar a carne, com salmoura, um dia antes de propriamente colocá-la para assar (ZANETTI, 2016).

Nos dias atuais, pela praticidade, é de costume fazer o churrasco utilizando churrasqueira convencional, como de alvenaria ou aço. Para fazer o fogo pode se utilizar o carvão, ao invés de madeira, e o tempero da carne é feito com sal grosso no momento do assado. O uso da taquara foi substituído pelo espeto ou trempe de inox, que é um material resistente e de fácil higienização.

Herança indígena, o mate como também é chamado o chimarrão, é legado do Guaraní (BAIRROS; SANTOS, 2009). O chimarrão é feito a partir da erva mate¹⁶ (*Ilex paraguariensis*) e consiste em uma bebida proveniente da infusão da erva com água quente, servida em uma cuia, objeto que pode ser construído a partir de diversos materiais, entre os mais comuns vidro e porongo (cabaça), faz-se uso de uma bomba, espécie de canudo comprido com um filtro em uma extremidade, para consumir o chimarrão (ASSMAN, 2018).

Diversos autores (NEVES, 2011; MARQUETTO *et al.*, 2015; SARAIVA, 2015; PINTO *et al.*, 2017; MAYER, 2018; ASSMAN, 2018) elencam pratos típicos popularmente conhecidos no Estado e consumidos no cotidiano do gaúcho,

¹⁶ Erva mate é um produto constituído exclusivamente pelas folhas e ramos de *Ilex paraguariensis* St. Hil., obtido por processo de secagem e fragmentação destinado ao preparo de chimarrão ou tererê podendo ser adicionado de açúcar (BRASIL, RDC nº 277/2005).

como por exemplo churrasco, carreteiro, feijão mexido, revirado de sobras, matambre, espinhaço de ovelha, aipim, batata doce, abóbora caramelada, mondongo, mocotó, arroz de china, puchero, cozido, roupa velha, galinha assada, pêssego com arroz ou arroz com origone, tachadas (marmelo, pêssego, pêra), doce de laranja azeda cristalizada, doce de leite, rapadura de leite, gemada com leite, canjica, ambrosia, além do chimarrão como bebida.

Conforme Brum (2007), a população sul rio-grandense é resultado da miscigenação de etnias; indígenas, espanhóis, portugueses, africanos, alemães, italianos, asiáticos, poloneses e franceses. Devido a essa diversificada composição étnico racial, os ingredientes e pratos típicos se misturaram, não havendo uma divisão específica de qual prato corresponde a determinada região.

Mais do que churrasco e chimarrão

Como descrito no capítulo anterior, não foi possível identificar e elencar os pratos típicos da região da Campanha portanto, na tentativa de responder ao objetivo de descrever quais são as possíveis tendências para a preservação do

saber-fazer pertencente a culinária típica da região da Campanha discutiremos a partir dos símbolos que já estão salvaguardados, sendo apenas considerados como tal; o churrasco e o chimarrão.

Conforme estabelecido por Lei nº 11.929, de 20 de junho de 2003, fica instituído o churrasco como "prato típico" e o chimarrão como "bebida símbolo" do Estado do Rio Grande do Sul, além de criar "o Dia do Churrasco" e o "Dia do Chimarrão", a serem comemorados em 24 de abril de cada ano.

Em seu estudo “O Rio Grande do Sul e as bombas de chimarrão como expressões culturais” Mayer (2018) teve como objetivo o reconhecimento deste objeto como patrimônio cultural. O autor conclui que a prática do chimarrão apesar de ser reconhecidamente vinculada a identidade do Rio Grande do Sul está sub representada nos acervos dos museus do Estado.

A quantidade e a representatividade das peças, especialmente das bombas de chimarrão, salvaguardas é insignificante. Já Assmann (2018) em sua pesquisa “Erva-mate: o alicerce de uma identidade histórica, cultural, econômica e espiritual” sugere que pesquisas futuras possam explorar mais os usos contemporâneos da erva-mate e como pode-se tornar esse produto um patrimônio cultural do Mercosul.

Santana (2016) em seu estudo “Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?”, relata que não existe política pública no Brasil voltada ao setor da gastronomia, além da falta de articulação entre as instituições responsáveis pela formulação e aplicação de políticas públicas e demais atores que atuam na salvaguarda do patrimônio alimentar nacional.

De acordo com as buscas utilizadas para confecção desta pesquisa, não se encontrou menção sobre intenção específica de salvaguardar algum prato típico da culinária gaúcha. No estudo de Zaneti (2016) “A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul”, a autora aponta que no Estado, apesar do reconhecimento da importância cultural da alimentação, são poucas as ações relacionadas à valorização territorial e cultural por meio das tradições culinárias.

A pesquisa de Zaneti (2016) derivou de um recorte do extinto Programa RS Mais Gastronomia, sendo considerado a primeira política pública do país a fomentar a valorização da gastronomia regional brasileira. O Programa foi criado a partir do decreto nº 4868 e funcionou de 2011 a 2015, com a finalidade de resgatar, pesquisar, catalogar e divulgar os assuntos referentes à receitas tradicionais e produtos típicos da

gastronomia gaúcha. O Programa visava contribuir para a valorização da produção local, em especial produtos da agropecuária familiar e de agroindústrias das diferentes regiões do Estado. Buscou também incentivar seu uso na gastronomia, como forma de geração de renda e elemento de desenvolvimento regional.

Diante do exposto, é importante ressaltar que independente da forma de proteção ou certificação adotada para a culinária típica, mais precisamente do Rio Grande do Sul, ações como as políticas públicas a nível estadual ou federal, bem como IPHAN e o INPI se tornam emergenciais. Visto que a culinária típica, e aqui mencionando os pratos típicos do Rio Grande do Sul, podem a partir do reconhecimento patrimonial colaborar para o desenvolvimento econômico da região e dar continuidade às práticas do saber-fazer.

Considerações Finais

Investigar as diversas formas de manifestação da culinária típica no setor da hospitalidade na região da Campanha do Rio Grande do Sul foi importante, pois os autores

conseguiram perceber o quanto é valorizada culturalmente a gastronomia e o quanto ela pode contribuir para a motivação de um visitante em conhecer a região.

A culinária da Campanha, representa apenas uma pequena região do Estado, e os elementos que compõem a cozinha deste espaço se mesclam com a construção da história do Rio Grande do Sul. Como resultado, temos a culinária do gaúcho, que é representada por diversos pratos que caracterizam os antepassados dos povos que formaram o Estado, além de ser amplamente difundida e divulgada, tanto por fontes acadêmicas quanto em sites promocionais.

A partir das fontes supracitadas que criaram o embasamento para dar apoio a construção deste manuscrito, foi constatado pelos autores, que a valorização da culinária do gaúcho no âmbito da certificação e salvaguarda é comumente discutida, porém considera-se a urgência em tornar ações mais enérgicas para que os elementos simbólicos, culturais e físicos que compõem esta cozinha não se percam.

Já que não foi possível elencar a culinária típica da Campanha, sugere-se um estudo mais abrangente, a partir de uma investigação com abordagem em uma revisão de literatura que incluía períodos de fontes anteriores ao ano de publicação 2015, com objetivo de conseguir traçar a identificação e

nomeação dos pratos típicos da culinária característicos da região da Campanha, bem como seja possível descrever os ingredientes, a origem e as práticas de fazer cada prato. Somando-se a isso é preciso que haja discussão com enfoque na culinária típica, delimitando cada região do Estado, a fim de que não haja utilização de termos errôneos e nem confusão do que realmente é considerado típico de um lugar.

Devido a pandemia causada pelo vírus SARS-Cov-2, os autores optaram por não realizar entrevistas pessoais e visitação *in loco* na região da Campanha sobre a culinária típica, sendo este um fator limitante para esta pesquisa.

Referências

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura: Revista de Pesquisas e Debates em Ciências Sociais*. Goiânia: UFG/FCS, v. 11, n. 1, 2008, p.13-21.

ARAÚJO, W. M.; BOTELHO, R. A.; GINANI, V. C.; ARAÚJO, H.; ZANDONATI, R. P. *Da Alimentação à Gastronomia*. Brasília: UnB, 2005, 101 p.

ASSMAN, N. 2018. *Erva-mate: o alicerce de uma identidade histórica, cultural, econômica e espiritual*. Trabalho de

conclusão de curso. (Graduação em Gastronomia). Instituto Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018, 25 p.

BAIROS, J.; SANTOS, N. O Churrasco e o Chimarrão como Importantes Atrativos Turísticos para o Rio Grande do Sul. *Anais do XVIII Congresso de Iniciação Científica e XI Encontro de Pós Graduação e I Mostra Científica*, Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, RS, 2009.

BEBER, A. M.; GASTAL, S. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. *Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal*, v. 30, 2017, p.58-71.

BEBER, A. M.; MENASCHE, R. Turismo Rural e Alimentação, Identidade e Patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. *Economia Agrícola*, v. 58, n. 1, 2011, p.87-99.

BOFF, L. *Virtudes para um outro mundo possível*. Hospitalidade: direito e deveres de todos. Petrópolis: Vozes, v. 1, 2005, 200 p.

BRASIL. Ministério do Turismo. *Turismo Cultural: orientações básicas*. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação, Brasília: 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005. *Institui o Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis*. Brasília, 2005.

BRUM, H. 2007. *Regiões Culturais: A Construção de Identidades Culturais no Rio Grande do Sul e sua Manifestação na Paisagem Gaúcha*. Dissertação. (Mestrado em Geografia e Geociências). Centro de Ciências Naturais e Exatas. Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria, RS, 2007. 318 p.

CONTRERAS, J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA R. (Orgs.), *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005, p.128-145.

DENTZ, B. 2011. *Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas (SC): Um Estudo para o Fortalecimento do Turismo de Base Local*. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Planejamento e Gestão do Turismo na Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí. Itajaí, SC, 2011. 136 p.

_____. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria Y Ruralidad*, v. 4, n. 11, 2017, p.92-116.

FLORES, M. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte. *InterCambios*, v. 6, n. 64, 2006.

FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2001. 272 p.

GIL, A. C. *Métodos e Técnicas de Pesquisa Social*. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GIMENES-MINASSE, M. H. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e atividade turística no Brasil. *Anais do 4º Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. Caxias do Sul. 2006.

_____. A Gastronomia brasileira na Copa do Mundo de Futebol da FIFA 2014: uma breve análise. *Turismo & Sociedade*. v. 7, n. 1, 2014, p.77-98.

_____. Notas sobre políticas públicas a respeito da gastronomia no contexto turístico brasileiro. *Turismo & Sociedade*. v. 9, n. 3, 2016, p.1-18.

GRAEFF, L.; ZOTTIS, A. M. Turismo e patrimônio cultural: revisitando uma polêmica típica por meio de pratos típicos. *Memória e patrimônio cultural: espaços e práticas de difusão na contemporaneidade*. v. 8, n. 3, 2019.

HEIDRICH, Á. L. *Além do Latifúndio: geografia do interesse econômico gaúcho*. Porto Alegre: UFRGS, 2000.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias 2017*.

Disponível em:

https://www.ibge.gov.br/apps/regioes_geograficas/ Acesso em: 02 nov, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE FLORESTAS (IBF). *Bioma Pampa*. Disponível em: <https://www.ibflorestas.org.br/bioma-pampa>. Acesso em: 02 nov, 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). *Patrimônio cultural imaterial*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234> Acesso em 11 nov, 2020.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. *Em busca da hospitalidade – perspectivas para um mundo globalizado*. In.: BROTHERTON, B.; WOOD, R. (Orgs). *Hospitalidade e Administração da Hospitalidade*. São Paulo: Manole, 2004, 440 p.

LAYTANO, D. A alimentação do gaúcho brasileiro. *Ciência e Trópico*. v. 8, n. 2, 1980. Recuperado de <https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/view/239>. Acesso em: 10 nov, 2020.

LEONELLI, F. O papel da certificação para a agroindústria e para o pequeno produtor rural. *XXXII Encontro Nacional de engenharia de Produção. Desenvolvimento Sustentável e Responsabilidade Social: As contribuições da Engenharia de Produção*. Bento Gonçalves, Brasil, de 15 a 18 de outubro de 2012.

LIMA, A.; BAPTISTA, F.; BENSUSAN, N. Direitos intelectuais coletivos e conhecimentos tradicionais. In.: LIMA, A.; BENSUNAN, N. (Orgs.), *Quem cala consente? Subsídios para a proteção aos conhecimentos tradicionais*. São Paulo, SP: ISA. 2003, p.203-213.

MARQUETTO, R. F.; DAMIANI, N., VIEIRA, E.; BOCORNI, D.; TRAMONTINI, G.; GROTO, J. História, gastronomia e suas representações étnicas: caso da Região das Missões – RS – Brasil. In.: MARQUETTO, R. F. (Orgs). *Gastronomia tradicional: Regiões Missões e Central do RS - Brasil*. Santo Ângelo: v. 1, sn, 2015, 233 p.

MAYER, R. 2018. *O Rio Grande do Sul e as Bombas de Chimarrão como expressão de identidades culturais*. Dissertação. Mestrado em Patrimônio Cultural. Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2018, 151 p.

MELO, K. 2017. *Brasileiro e Uruguaio: charruas, guaranis e minuanos em fronteiras platinas (1801-1818)*. Tese (Doutorado em História). Universidade Estadual de Campinas. Campinas, SP, 2017, 352 p.

NUNES, N. 2015. *Hospitalidade na oferta de bens e serviços em alimentação ao turista com restrição alimentar*. Dissertação. (Mestrado Profissional em Turismo). Centro de Excelência em Turismo. Brasília, DF, 2015, 84 p.

PINTO, L.; SANTOS, E.; THOMÉ-ORTIZ, H.; AGUIRRE-GONZÁLEZ, N.; JASPER, J. A gastronomia regional no turismo rural da metade sul do Rio Grande do Sul. *Revista de Turismo Contemporâneo – RTC*, Natal, v. 5, n. 2, 2017, p.205-220.

POTY, V.; CHRISTIDIS, D. 2016. O verdadeiro sangue gaúcho. *Gauchismo Líquido Blog*. Disponível em: http://gauchismoliquido.blogspot.com/2016/04/o-verdadeiro-sangue-gaucho_22.html. Acesso em: 10 nov, 2020.

RIO GRANDE DO SUL. Lei nº 11.929, de 20 de junho de 2003. Institui o churrasco como "prato típico" e o chimarrão como "bebida símbolo" do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. *Palácio Piratini*, Porto Alegre, 20 de junho de 2003.

RODZI, N.; ZAKI, S.; SUBLI, S. Between tourism and intangible cultural heritage. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, v. 85, 2013, p.411-420.

SANTANA, T. 2016. *Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?* Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo). Centro de Excelência em Turismo. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2016,157 p.

SARAIVA, C. 2015. *Gastronomia, cultura e desenvolvimento: um estudo no município de São Borja*. Dissertação. (Mestrado em Gestão de Organizações e Desenvolvimento). Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Ijuí, RS, 2015, 139 p.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO (SEDETUR). *Turismo e gastronomia na região da Campanha*. Disponível em: <https://sedetur.rs.gov.br/inicial>. Acesso em: 10 nov, 2020.

SIMON, E. 2019. *Do Garfo a pena: Uma História da Alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos dos viajantes oitocentistas*. Tese. (Doutorado em História). Universidade do Vale do Rio dos Sinos. São Leopoldo, 2019, 346 p.

SCHLÜTER, R. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003. 94 p.

SGARBI, J.; MENASCHE, R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiros. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, v. 12, n. 75, 2015, p.11-30.

TOSATO, A. The protection of traditional foods in the EU: traditional specialties guaranteed. *European Law Journal*, v. 19, n.4, 2013, p.545-576.

VIVA O RIO GRANDE DO SUL. *Viva o RS*. Disponível em: <https://www.vivaors.com.br>. Acesso em: 10 nov, 2020.

ZANETI, T. A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul. *Ágora*. Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, 2016, p.28-42.

6 PATRIMÔNIO RURAL GASTRONÔMICO: A MELANCIA DE PORCO DO PLANTIO AO CONSUMO

José Paulo Siefert Brahm¹⁷

Davi Kiermes Tavares¹⁸

Juliane Conceição Primon Serres¹⁹

A *Citrullus lanatus*, ou “melancia de porco”, como é popularmente conhecida aqui na região sul do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil, tem esse nome devido ao fato da fruta não possuir muitas propriedades alimentícias e, assim, sua plantação servia e serve, sobretudo, para alimentar os animais domésticos, como, por exemplo, os porcos. Seu uso alimentar pelos moradores locais se dá principalmente pela fabricação do doce de melancia de porco. O doce da fruta²⁰ é uma

¹⁷ Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Bolsista CAPES – código de financiamento 001. E-mail: josepaulobrahm@gmail.com

¹⁸ Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas. Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, câmpus da cidade de Eunápolis. E-mail: dakita@uol.com.br

¹⁹ Doutora em História, Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS). Professora Adjunta do Instituto de Ciências Humanas e do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). E-mail: julianeserres@gmail.com

²⁰ O doce é conhecido na região também como *schmía* de melancia de porco ou *schmía schuíá melón* (tradução para o pomerano Danilo Kuhn).

característica singular na colônia²¹ da cidade de Pelotas e região. Ele é facilmente encontrado na mesa dos moradores e famílias locais.

O plantio da melancia, sua colheita, e a fabricação do doce têm também um forte caráter de tradição, na medida em que ela é passada de geração em geração (pais para filhos, avós para netos). A venda do doce contribui como complemento da renda de muitas famílias que residem na zona rural da cidade. O que é feito tanto na zona rural (colônia) como na cidade.

A partir desse contexto, o presente ensaio busca apresentar as etapas de plantio, colheita, preparo e consumo (principalmente na forma de doce colonial) dessa fruta para região sul do Rio Grande do Sul. Ou seja, a fruta e o doce de melancia de porco não seriam o patrimônio em si, mas elementos que fazem parte do patrimônio gastronômico. Em suma, o patrimônio é entendido aqui como sendo todo o processo pela qual a melancia de porco passa. Por último, será apresentada brevemente a exposição temporária que foi realizada no Museu Gruppelli, situado na zona rural da cidade

²¹ Chamada Colônia Maciel, localizada no atual 8º Distrito do Município de Pelotas. O marco da sua colonização é o ano de 1883, quando o Governo Imperial acabou por promover a vinda do que viria a ser a primeira leva de imigrantes italianos.

de Pelotas, em 2018, na qual o foco principal foi a melancia de porco e os processos de produção de seus derivados.

Plantio e colheita da melancia de porco: etapas

De acordo com Deize Beatriz Siefert, moradora da zona rural da cidade de Pelotas, as sementes da melancia são doadas por amigos, familiares e vizinhos uns aos outros. Elas são retiradas dos frutos colhidos. Sendo a venda/compra muito difícil. Quando alguém já possui as sementes, não é mais necessário receber novas doações. As sementes são secadas à sombra por cerca de 5 dias. Após esse período, são enroladas em um papel e guardadas dentro de um vidro fechado para que não sejam expostas a umidade. Quando expostas à umidade as sementes podem criar mofo e fungos, prejudicando sua germinação para a próxima plantação. O período de plantação da melancia é de outubro a novembro, e o processo de colheita fica em torno de 3 meses.

Como plantar?

De acordo com a depoente, é aberto com o auxílio de uma enxada um pequeno buraco, no qual se coloca o adubo. Este é coberto com terra, e então se faz a caseira. Logo após, se insere de 4 a 10 sementes no interior de cada caseira. O germinamento começa entre o 5º e o 6º dia após o plantio das sementes na caseira. A partir do 15º dia, é colocado um pouco de ureia (cerca de uma colher de sobremesa), no entorno da planta para auxiliar em seu crescimento e fortalecimento (ter vigor). A ureia não pode ser colocada em contato direto com a planta porque isso pode matá-la (ela fica com aparência amarelada). O distanciamento deve ser de aproximadamente de 15 cm. Para a planta manter sua vivacidade é preciso também regá-la com água regularmente. Quando a planta começa a desenvolver suas ramas e suas flores, deve-se novamente colocar o adubo e a ureia. Ambos são usados para que os frutos cresçam. Ou seja, para que a planta tenha vigor e resistência a insetos, fungos, e para que possa suportar as mudanças climáticas (frio, chuva, calor, vento, umidade). O cuidado com a planta nesse tempo é indispensável para que o fruto chegue ao seu tamanho ideal (20 quilos aproximadamente) (Figuras 1 e 2).



Figura 1 – Fotografia do processo de plantio da melancia de porco.

Fonte: José Paulo Brahm, 2020.



Figura 2 – Fotografia da prática de semeadura da melancia de porco na caseira.

Fonte: José Paulo Brahm, 2020.

Quando colher?

Ainda segundo a entrevistada, quando os talos ficam secos, aproxima-se a hora de fazer a colheita da fruta. Deve-se cortar o ramo com uma faca ou algo similar, e posteriormente recolher a fruta (Figuras 3 e 4). Em seguida, deve-se guardar a fruta em um espaço seco, livre de umidade, para que ela não apodreça. O peso de cada melancia pode variar de 5 a 20 quilos, aproximadamente. Cada planta produz de 2 a 3 frutas. A melancia de porco é utilizada praticamente para fazer doce ou melada.



Figura 3 – Fotografia da melancia de porco pronta para ser colhida.

Fonte: José Paulo Brahm, 2020.



Figura 4 – Fotografia da colheita da melancia de porco.

Fonte: José Paulo Brahm, 2020.

Foi possível notar, toda uma performance corporal (expressões faciais e gestuais) da entrevistada no momento em que ela mostrava como se plantava e colhia a melancia de porco. Ela salienta que poder realizar o processo da melancia de porco lhe traz felicidade; que tem paixão pelo que faz e muito orgulho de ser agricultora.

Eu aprendi a fazer o processo da melancia de porco quando ainda era criança. Aprendi com minha avó e com os meus pais. Eu tinha dez anos quando comecei a plantar a melancia com a minha avó. Era muito bom poder plantar, colher e preparar o doce de melancia com a minha avó. Comer o doce também era muito bom e ainda

continua sendo, é claro. *Eu me sinto feliz por ainda conseguir realizar tal prática* (plantio ao consumo). Eu tenho *paixão* pelo que faço. Tenho muito *orgulho* de ser agricultora. Se a gente não planta as pessoas da cidade não irão ter a melancia e nem o doce. (SIEFERT, 2020).

Nesse momento, é percebida uma “emoção patrimonial” (FABRE, 2013; PALUMBO, 2013; HEINCH, 2013). Esta se manifesta quando os sujeitos e grupos tem paixão pelo patrimônio (PALUMBO, 2013).

Para Fabre (2013) e Heinch (2013) a emoção patrimonial pode se manifestar tanto de maneira positiva como negativa. A primeira é despertada quanto à apropriação, identificação das pessoas pelo patrimônio. Buscam evitar que esse seja destruído. Lutam para salvaguardá-lo. Essa emoção é responsável por ajudar na afirmação identitária dos sujeitos e grupos. Já, as emoções negativas ocorrem quando não há apropriação, reconhecimento por parte dos grupos sociais em relação ao patrimônio. Essa falta de identificação pode levar a sua destruição, degradação e modificação.

Preparo e consumo do doce de melancia de porco

Segundo Arminda Marlow, outra moradora da zona rural de Pelotas, a primeira providência que se deve tomar para fazer o doce de melancia de porco, é de cortá-la ao meio. Logo após, cortá-las em fatias, e em seguida tirar a casca e as sementes. Depois, cortar as fatias na forma de pequenos cubos, colocá-los em uma bacia ou algo similar (algumas pessoas preferem moer a melancia na máquina de moer carne). Ao terminar essa etapa, colocar os cubos de melancia no interior do tacho juntamente com o açúcar.

A entrevistada comenta que a quantidade de açúcar irá depender do tamanho da melancia. Em média, coloca-se 4 quilos de açúcar para uma melancia grande (20 quilos aproximadamente). Em alguns casos, dependendo do gosto da pessoa, pode-se acrescentar ou minimizar essa quantidade. Posteriormente, colocar o tacho em cima de um suporte de ferro (ou tijolos), e colocar em seguida debaixo do tacho pedaços de lenha. O próximo passo é acender o fogo para que a lenha comece a queimar. Essa etapa é essencial para o processo de cozimento da melancia no tacho (Figura 5).



Figura 5 – Fotografia da feitura do doce no tacho.

Fonte: José Paulo Brahm, 2018.

Além disso, ela acrescenta que durante o cozimento é necessário mexer, com o auxílio de uma concha de madeira, a mistura no interior do tacho para que ela não queime. Essa prática deve ser realizada até a melancia ficar pronta na forma de doce. Pode-se acrescentar o caldo de laranja ou limão para melhorar o sabor do doce. Essa última prática é opcional. A quantidade de caldo de laranja ou limão utilizado no doce varia do gosto de quem o está fazendo. O processo leva em torno de 2 horas aproximadamente. Após concluir a feitura do doce colocá-lo em pequenos recipientes de vidro ou plástico. É aconselhável deixar o doce esfriar um pouco antes de colocá-lo nos recipientes. Logo após, o doce já está pronto para consumo. Ele pode ser passado/espalhado no/sobre o pão,

como também servido como sobremesa. Isso varia pelo gosto de cada pessoa (Figura 6).

Eu aprendi a fazer o doce com minha mãe, que aprendeu com minha avó. Eu passei esse ensinamento para a minha filha. Eu tinha 8 anos de idade quando comecei a fazer o doce junto com minha mãe. Era uma época muito feliz, apesar das dificuldades. Buscar lenha no mato, plantar e colher as melancias, fazer o doce no tacho para alimentar a família. Eu adorava tudo isso. Lembrar-se disso tudo, me traz uma emoção muito grande. Hoje eu ainda continuo fazendo o doce no tacho. É uma prática maravilhosa. (MARLOW, 2020)



Figura 6 – Fotografia do doce de melancia de porco sendo consumido.

Fonte: José Paulo Brahm, 2020.

A depoente enfatiza que o doce feito por ela era e é usado apenas para consumo da família. Porém, admite que seja comum a comercialização do doce por muitas famílias que residem na zona rural de Pelotas e região. A venda do doce é utilizada para complementar a renda familiar.

Eu sempre fiz o doce somente para consumo próprio, mas conheço vizinhos e amigos que fazem o doce para vender. Eles vendem tanto na colônia como na cidade de Pelotas e região. É uma forma encontrada para aumentar a renda da família. O doce é muito conhecido na região. As pessoas tem muito apreço por ele. Você encontra facilmente o doce na mesa das famílias. Ele é encontrado facilmente para ser vendido também em armazéns rurais e em feiras coloniais que são feitas na cidade. Em festas de igrejas o doce é marca registrada nos cafés coloniais (risos). (MARLOW, 2020)

Aqui, faz-se presente o caráter de tradição que evolve todo o processo da melancia de porco. Ou seja, a tradição não está voltada somente para o saber-fazer do doce, mas sim a todo o processo pela qual a melancia passa (do plantio ao consumo do doce).

De igual modo à primeira depoente, foi possível notar novamente, toda uma performance corporal (expressões faciais e gestuais) da segunda entrevistada no momento de seu relato. Ressalte-se que o tacho está envolvido em um ritual do

saber-fazer. Esse ritual não está voltado somente aos ingredientes utilizados para fazer os diversos tipos de doces, mas, sobretudo, aos usos corporais, gestuais.

A importância da melancia de porco para a culinária local e para a própria manutenção e sobrevivência do homem (no sentido de humanidade) no campo, são outras questões que podem ser percebidas a partir dos testemunhos obtidos.

A melancia de porco como tema de exposição de curta duração no Museu Gruppelli

O Museu Gruppelli é um espaço privado e está associado à família Gruppelli. Foi inaugurado em 30 de outubro de 1998, por iniciativa da comunidade local e que possui três idealizadores iniciais: Ricardo Gruppelli, membro da família Gruppelli, a professora Neiva Acosta Vieira e o fotógrafo Manoel Francisco Tavares dos Santos, conhecido como Neco Tavares. Esses atores sociais buscavam preservar as histórias, memórias e identidades não somente da família Gruppelli, mas,

sobretudo, dos moradores da zona rural da cidade de Pelotas e região.²²

O Museu está localizado na zona rural de Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil, no que se denomina Colônia Municipal, sétimo distrito da cidade. O Museu se apresenta como “um espaço de exposição e guarda de objetos que traduzem a ‘vida na colônia’, ou seja, as dinâmicas sociais de uma comunidade identificada pelas origens e trajetória imigrante” (FERREIRA; GASTAUD; RIBEIRO, 2013, p. 58, aspas dos autores).

O espaço museológico possui um acervo com cerca de 2.000 objetos. Ele está organizado em seis módulos temáticos, além de contar com uma sala de exposições temporárias. Os módulos são: mercearia, esporte, trabalho específico, trabalho rural, cozinha e vinícola. O Museu preserva um acervo diversificado que engloba itens como carroça, pilão, tacho, foice, máquina de cortar pasto, plantadeira manual, fogareiro primo, talha, amassador de uvas, barricas de vinho, material de barbearia, consultório dentário, dentre muitos outros. Desde 2008, o Museu conta com o apoio da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) por meio de um projeto de extensão

²² Grande parte dos objetos salvaguardados pelo Museu Gruppelli também podem ser encontrados em cidades vizinhas, como por exemplo, Morro Redondo (foi município de Pelotas), Canguçu, Rio Grande, Arroio do Padre, São Lourenço.

denominado “Revitalização do Museu Gruppelli”. O projeto é coordenado pelo professor Diego Lemos Ribeiro. Ele (o projeto) vem funcionando de 2008 até o momento.

Diversas ações foram feitas desde 2008 até o momento no Museu. Uma delas é a própria qualificação da exposição, que trouxe uma melhora à comunicabilidade, a exemplo da iluminação, do rearranjo dos objetos em nichos temáticos (trabalho rural, cozinha, esporte, vinho etc.) e a própria coleta de depoimentos. Comunicação que é considerada, hoje, a etapa mais importante do Museu. É na parte comunicativa que está localizada a exposição de longa duração e as exposições temporárias.

Ao longo dos anos a equipe do Museu vem realizando diversas exposições temporárias com temáticas variadas. A última delas foi sobre o processo da melancia de porco em 2018. Destacamos que a equipe do Museu vem procurando elaborá-las com a participação da comunidade local, a fim de fortalecer o seu sentimento de apropriação identitária pelo espaço museológico. O Museu não busca somente fazer exposições para as pessoas, mas com elas, na medida em que as pessoas são entendidas aqui como sendo a razão da existência dos museus. O Museu foi elaborado não somente com a ideia de gerar conhecimento para o público, mas sim, de aprender com ele, seja esse morador da zona rural ou não. A

intenção do Museu Gruppelli é de tornar as pessoas agentes ativos, atores sociais, “monitores-atores” (GUARNIERI, 1980) e não somente expectadores, agentes passivos do processo.

A exposição temporária sobre a melancia de porco, intitulada *“Melancia de porco: do plantio ao consumo”*, acima mencionada, foi inspirada no dia do patrimônio de Pelotas, que teve como foco central, em 2018, apresentar e discutir o patrimônio imaterial em suas múltiplas faces. Esse evento buscou também, difundir os saberes, fazeres e ofícios de diversas práticas culturais locais.

Na exposição, foi demonstrado o processo do plantio, colheita preparo e consumo da melancia de porco. O tacho de cobre, tido como objeto norteador desta exposição, foi ressaltado não somente como um objeto projetado para fazer doces, mas também como mediador de memórias e emoções de um determinado grupo, como representação dos seus modos de vida, nomeadamente a culinária, e dos diferentes modos de fabricação de doces caseiros.

Ela teve como foco destacar, valorizar, preservar e divulgar os modos de plantio, colheita, fabricação (na forma de doce) e consumo da melancia de porco. O objetivo foi reforçar elos memoriais, identitários e emocionais do morador de Pelotas e região (tanto morador da zona rural e urbana), nas questões, em especial, que estão vinculadas ao patrimônio

rural gastronômico e à ruralidade. Outro objetivo da exposição foi reforçar a interação do patrimônio material e imaterial, visto que ambos são indissociáveis na medida em que todo patrimônio imaterial apresenta alguma sorte de materialidade e vice-versa.

Em vez de separar o espírito do lugar, o intangível do tangível e considerá-los como antagônicos entre si, investigamos as muitas maneiras **dos dois interagirem e se construírem mutuamente**. (QUEBÉC, 2008, destacou-se)

No dia da inauguração da exposição, em frente à entrada do Museu, foi feito o preparo do doce da melancia pelos moradores locais. A ideia era estimular os vários sentidos humanos, em outros termos, não somente os visuais e intelectuais, mas também, olfativos e gustativos. Além de consolidar o sentimento de identidade local e de incentivar a manutenção dessa tradição.

Ao ser escolhido um saber-fazer comum a um grupo em uma determinada região, evidenciam-se as características do aparecimento de memórias coletivas.

[...] um grande número de lembranças nos aparecem porque nos são recordadas por outros homens, conceder-nos-ão mesmo que, quando estes homens não estão materialmente presentes, se possa falar de memória coletiva quando evocamos um acontecimento que teve lugar na vida de nosso grupo e que considerávamos; e que

consideramos ainda agora, no momento em que nos lembramos, do ponto de vista desse grupo (HALBWACHS, 1990, p. 36).

Vale ressaltar que devido ao sucesso desse evento, o doce no tacho foi feito novamente no aniversário de 20 anos do Museu Gruppelli, que ocorreu em 2018. Nesta ocasião o doce foi preparado no tacho que faz parte do acervo do Museu. O objeto deixou por algumas horas de ser musealia (objeto de museu) para se tornar objeto utilitário novamente (adquiriu uma função híbrida)²³ (Ver figura 7).



Figura 7 – Fotografia da feitura do doce no tacho.

Fonte: José Paulo Brahm, 2018.

²³ Essa reflexão foi abordada pelos autores deste ensaio em livro intitulado: **Cemitério e museu: aproximações eletivas**. Porto Alegre: Editora FI, 2019. Disponível em: https://docs.wixstatic.com/ugd/48d206_7c91849d58224da29773e35508d19b03.pdf.

Nesse momento é estimado que o patrimônio não está sendo destruído, mas sim garantindo sua vitalidade, uma vez que ele encontra apropriação social. Em outros termos, pode-se dizer que o tacho de cobre vive, respira. Os objetos não existem isoladamente, eles ganham vitalidade na relação museal travada com as pessoas. Eles vivem nas dinâmicas sociais, entrelaçamentos sociais (leia-se cotidiano). No momento do preparo desse doce, o tacho e a doceira se tornam um só. Nesse contexto isolar o tacho dessas dinâmicas sociais seria como na verdade, decretar sua morte fazendo com que caíssemos numa ilusória ideia de preservação.

Considerações finais

Este texto procurou apresentar e discutir brevemente o processo (do plantio ao consumo) da melancia de porco como patrimônio rural gastronômico. Para tanto, destacou a importância desse patrimônio (melancia de porco) para a afirmação de memórias e identidades individuais e sociais.

Conjuntamente, foi evidenciado o seu forte caráter de tradição, na medida em que é passado de geração em geração. Podendo assim ser considerado uma relevante referência

cultural para os sujeitos que residem na zona rural de Pelotas e região.

Além disso, mas não menos relevante, importa dizer que o patrimônio, para ser entendido como tal, necessita encontrar apropriação social, ser amado pelas pessoas, por exemplo. Colocar-se no cotidiano, no centro das dinâmicas sociais. Ideias essas, que foram observadas no decorrer desta pesquisa.

Tais considerações decorrem da perspectiva de abordagem adotada, que ressoa a advertência de Kopytoff (2008):

Ao fazer a biografia de uma coisa, far-se-iam perguntas similares às que se fazem às pessoas: Quais são, sociologicamente, as possibilidades biográficas inerentes a esse “status”, e à época e à cultura, e como se concretizam essas possibilidades? De onde vem a coisa, e quem a fabricou? Qual foi a sua carreira até aqui, e qual é a carreira que as pessoas consideram ideal para esse tipo de coisa? Quais são as “idades” ou as fases da “vida” reconhecidas de uma coisa, e quais são os mercados culturais para elas? Como mudam os usos da coisa conforme ela fica mais velha, e o que lhe acontece quando a sua utilidade chega ao fim? (KOPYTOFF, 2008, p. 92)

Esse horizonte sugeriu/inspirou investigar a “melancia de porco” como patrimônio gastronômico.

Referências

DECLARAÇÃO DE QUÉBEC: Sobre a preservação do "*Spiritu loci*" Assumido em Québec, Canadá, em 4 de outubro de 2008. Disponível em:

http://www.icomos.org/quebec2008/quebec_declaration/pdf/GA16_Quebec_Declaration_Final_PT.pdf. Acesso em 2 set. 2020.

FABRE, D. Le patrimoine porte par l'émotion. In: FABRE, D. (Org.). *Émotions patrimoniales*. Paris: Éditions de La Maison des Sciences de L'homme, 2013. p. 13-98.

FERREIRA, M. L.; GASTAUD, C.; RIBEIRO, D. L. Memória e emoção patrimonial: Objetos e vozes num museu rural. *Museologia e Patrimônio*, v. 6, p. 57-74, 2013. Disponível em: <http://revistamuseologiaepatrimonio.mast.br/index.php/ppgpm/us/article/download/236/218>. Acesso em: 27 ago. 2020.

GUARNIERI, W. R. C. *Um museu da indústria na cidade de São Paulo*. Tese (doutorado) – Fesp. São Paulo, 1980.

HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. Rio de Janeiro: Vertice, 1990.

HEINICH, N. Esquisse d'une typologie des émotions patrimoniales. In: FABRE, D. (Org.). *Émotions patrimoniales*. Paris: Éditions de La Maison des Sciences de L'homme, 2013. p. 195-210.

KOPYTOFF, I. A Biografia Cultural das Coisas: A Mercantilização Como Processo. In: APPADURAI, A. *A Vida Social das Coisas: as mercadorias sob uma perspectiva*

cultural. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008. p. 89-121.

MARLOW, A. *[Entrevista]*. 2020. Entrevista concedida a BRAHM, J. P. S., em 5 de setembro de 2020, na cidade de Pelotas/RS.

PALUMBO, B. Émotions patrimoniales et passions politiques (Sicile orientale). In: FABRE, D. (Org.). *Émotions patrimoniales*. Paris: Éditions de La Maison des sciences de l'homme, 2013. p. 357-375.

SIEFERT, D. B. *[Entrevista]*. 2020. Entrevista concedida a BRAHM, J. P. S., em 28 de agosto de 2020, na cidade de Pelotas/RS.

7 PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO NO TURISMO RURAL

Paola Stefanutti²⁴

Rosilene de Fátima Fontana²⁵

Nas últimas décadas o espaço rural foi abarcado por profundas mudanças consequentes da globalização e do advento da modernidade. Uma delas foi o processo do êxodo rural em que muitos moradores do campo evadiram para os centros urbanos na busca de trabalho e melhoria de vida (DUARTE; PEREIRA, 2018).

Com a necessidade de superar a crise que atingia principalmente os pequenos produtores, iniciou-se um movimento para a diversificação das atividades no campo, revelando novos valores e padrões e outras formas de trabalho e organizações sociais. Neste cenário os produtores passaram a oferecer além de produtos agrícolas e pecuários, serviços

²⁴ Doutora em Sociedade, Cultura e Fronteiras pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE). Docente do Instituto Federal do Paraná (IFPR). Email: paola.stefanutti@ifpr.edu.br

²⁵ Doutora em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI. Docente da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE). Email: rosilene.fontana@gmail.com

voltados para outras atividades não agrícolas, destacando-se as ligadas ao lazer e ao turismo no meio rural (FONTANA, 2010).

A dinâmica contemporânea dos espaços rurais tem demonstrado, portanto, o surgimento de atividades nesse meio que nem sempre estão voltadas para a agricultura, refletindo em mudanças que incidem sobre o meio, condicionando e caracterizando o local, bem como mudanças estruturais nos modos de vida e trabalho (WANDSCHEER; TEIXEIRA, 2010).

Para Souza e Dolci (2019) os cenários e as atividades que envolvem a agropecuária, como a produção de queijos, geleias e vinhos atraem turistas que apresentam interesse em vivenciar experiências sensoriais e sociais em suas viagens. O espaço rural tem vivenciado desde então, profundas transformações, onde as atividades tradicionais rurais têm dado lugar para novos valores e formas de produção de trabalho, entre elas a atividade turística (FONTANA; SANTOS; FONTANA, 2020).

O turismo no espaço rural busca dinamizar a economia de pequenas propriedades rurais, preservando o patrimônio cultural daquela população (SOUZA; ELESBÃO, 2011), de tal forma que o saber-fazer turístico rural pode se manifestar na

capacidade de comunicação dos rurais – pelas palavras, atitudes, cenários e atividades – com os urbanos, para os quais, o mundo rural provavelmente é visualizado como espaço gerador de um novo exotismo, o das coisas simples (FONTANA, 2005). “Um dos pilares da dimensão patrimonial cultural dos povos é a sua tradição produtiva impressa em seus saberes e fazeres, geradores e mantenedores de trabalho e renda” (MONTAGNER, 2020, p. 41), tão presente no turismo rural.

A atividade turística no meio rural deve, portanto, ser vista como uma forma de turismo em que a cultura rural é o componente mais importante da oferta, sendo primordial e imperativo impor a preservação e recuperação do seu patrimônio natural, paisagístico, cultural, histórico e arquitetônico (CONDESSO, 2011). E, em se tratando de gastronomia, especialmente pela ótica do patrimônio imaterial, da cultura, dos saberes, dos rituais, das tradições locais etc., “[...] estamos tocando em aspectos que são próprios das pessoas e que precisam ser tratados de forma diferenciada de um simples produto que está à venda em uma prateleira” (MARTINS; COSTA, 2019, p. 361-362).

Contudo, antes de tratar de patrimônio gastronômico, primeiramente é importante contextualizarmos que partimos do princípio da ‘gastronomia’ relacionada ao conhecimento de tudo que se refere ao homem enquanto ele come, como diria Brillat-Savarin (2012) e Petrini (2009). Desconstruíamos aqui a gastronomia enquanto palavra conectada apenas ao luxo e ao prazer. Ao longo dos anos este termo passou a substituir palavras como culinária e alimentação e assumiu um papel integrador e genérico para assuntos ligados ao ato de comer, comensalidade, comida, cozinha, técnicas, ingredientes, produtos, produtores, consumidores, matérias-primas, saberes e sabores. Dessa construção inicial, tem-se a gastronomia como objeto a ser estudado, pesquisado e analisado pela perspectiva interdisciplinar, dado que a gastronomia é, em sua essência, um caleidoscópio.

Um dos elementos portadores de identidade e de memória de uma comunidade é a comida, a gastronomia, os comportamentos alimentares e todos os utensílios e práticas que se possa vincular ao ritual de cozer ou de comer, de tal forma que os patrimônios culturais imateriais também abrangem a gastronomia. Afinal, já superamos a matriz básica de que o ato alimentar vai além do ato de nutrir-se e torna-se

um ato social, cultural, econômico e político. Comer não é um ato neutro como relembra Santos (2005), e no ato de comer, além de macro e micronutrientes, comem-se culturas, sabores, memórias, saberes, pessoas e territórios (STEFANUTTI; GREGORY, 2018), onde:

Os saberes e fazeres (ou tradições) dos povos – especialmente através da sua dimensão patrimonial imaterial – representam uma das bases motivacionais do turismo contemporâneo [...] [onde] as produções alimentares típicas dos povos (componentes culinários) possuem lugar de destaque como objeto de contemplação, experimentação e mercantilização turística. (CABREIRA; FIGUEIRA, 2020, p. 74)

A concepção de que a gastronomia tem sido um diferencial na experiência turística ou até mesmo o motriz do deslocamento já tem sido discutido por vários autores. Porém, como estão as discussões sobre a gastronomia referente ao turismo rural? Qual a importância que o patrimônio gastronômico de uma localidade tem para o turismo rural? Visando sanar esses questionamentos, este estudo tem por objetivo demonstrar a importância do patrimônio gastronômico para o turismo rural.

Desvendando o universo do novo rural

Nas últimas décadas, o rural vem sendo palco de mudanças significativas, não só em relação às novas funções desempenhadas, como também em razão do processo de valorização de seus atributos naturais e culturais, podendo implicar na dinamização de determinadas regiões e potencializar a geração de sinergias de seu desenvolvimento (ELESBÃO, 2010).

O rural é inquestionavelmente um espaço alvo de múltiplas interações de desenvolvimento, onde se cruzam diferentes atores, endógenos e exógenos, públicos e privados, cooperativos e associados, procurando valorizar “velhas” atividades e promover outras, explorando as potencialidades, oportunidades e fatores de competitividade de cada território (CRISTÓVÃO, 2011).

Para Carneiro (2005), é a vez da cidade se voltar para o campo, seja através do deslocamento físico, possibilitado pela facilidade de acesso aos locais rurais, bem como com a intercomunicação de valores, símbolos e práticas pertencentes a universos culturais distintos. Diante de tal constatação, ou

seja, “[...] com o interesse crescente pelo campo, a percepção do meio rural passa a transcender ao mero aproveitamento da terra, englobando práticas cada vez mais diversificadas de utilização, como as atividades ligadas ao lazer e a prestação de serviços de alimentação e hospedagem” (OKECH; HAGHIRI; GEORGE, 2012 *apud* ALVES; SILVA; SALAZAR, 2017, p. 533).

A modernização brasileira significou para o espaço rural uma transformação muito grande nos modos de vida, devido ao grande número de pessoas que partiu do campo para a cidade, em busca de emprego e melhores condições de vida. Contudo, diante da reorganização do meio rural, o turismo passou a ser visto como um elemento acelerador do processo de reinserção do homem rural no seu *habitat* (ARAÚJO, 2000 *apud* FONTANA, 2005).

Percebemos que “o espaço rural é muito mais do que um fornecedor de matérias-primas. [...] é um espaço multifuncional” (CRISTÓVÃO, 2002, p.81), possuindo uma nova legitimidade, de tal forma que não é mais simplesmente o fornecedor de matéria-prima para o urbano. Este espaço comporta inúmeros elementos que se constituem como recursos rurais, como por exemplo, a paisagem, o patrimônio arqueológico e histórico, as edificações históricas, as tradições culturais, o artesanato, a

gastronomia típica, dentre outros; contribuindo para dar ao espaço rural a característica de multifuncionalidade, propícia para, dentre outras atividades, o desenvolvimento do turismo rural. Contudo, o turismo rural pode ser conceituado de diversas formas, de tal modo que uma breve revisão de tais conceitos venha contribuir para o melhor entendimento do estudo ora apresentado.

No entender de Ruschmann (1998, p. 49), o turismo rural deve “[...] estar constituído sobre estruturas eminentemente rurais, de pequena escala, ao ar livre, proporcionando ao visitante o contato com a natureza, com a herança cultural das comunidades do campo, e as chamadas sociedades e práticas ‘tradicionais’”, ou seja, a autora enfatiza principalmente a questão do ambiente e da convivência no espaço rural, destacando a questão da cultura local, o que seria mais representativo no caso de propriedades com economia em pequena escala.

Tal entendimento também é percebido na definição de Moletta (1999, p. 9), incluindo ainda a perspectiva daquele que recebe, destacando o turismo como uma oportunidade de valorização do próprio estilo de vida, ao tratar o turismo rural como sendo:

[...] uma atividade de lazer que o homem urbano procura junto às propriedades rurais produtivas, buscando resgatar suas origens culturais, o contato com a natureza e a valorização da cultura local. Já para o homem do campo significa um meio para aumentar a sua renda mensal, de forma harmônica, valorizando sua propriedade e o seu estilo de vida.

De acordo com Talavera (2002, p. 6-7), o turismo rural:

[...] es una forma más del turismo alternativo y que, como producto y forma de desarrollo, lo pondríamos definir 'como el uso o aprovechamiento turístico del entorno rural, ateniéndose a las premisas del desarrollo sostenible, generar efectos eminentemente positivos, [...] incluir a la población local como actores culturales, ser minoritario y promover, a través de encuentros espontáneos y la participación, el contacto cultural.

O Ministério do Turismo (BRASIL, 2003, p. 11) define turismo rural como um “conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometido com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade”.

Para Fontana (2005, p. 21), considera-se como turismo rural “[...] as atividades turísticas praticadas em propriedades rurais produtivas, envolvendo a população local, seus usos e costumes, com a finalidade de complementar a renda e valorizar a cultura dos residentes, ao disponibilizar uma opção de turismo alternativo que vá ao encontro das necessidades de lazer do homem urbano”, de modo que tal atividade seja vista e entendida como sendo um complemento às atividades agrícolas das propriedades rurais, onde o cotidiano da vida rural, em menor ou maior intensidade, continue a existir (FONTANA; DENCKER, 2006).

O homem urbano, em contraponto ao cotidiano das grandes metrópoles, tem procurado novas possibilidades para esquivar-se da vida agitada, escapando dos destinos turísticos tradicionais, os quais já apresentam algum desgaste devido aos fluxos constantes, além de que, a associação entre qualidade de vida e meio rural reforça o interesse das pessoas por destinos que representam possibilidades de contato com experiências e modos de vida diferentes daqueles encontrados nos espaços urbanizados (BRASIL, 2008).

As atividades turísticas no meio rural constituem-se da oferta de produtos e serviços, tais como: operação e

agenciamento; transporte; hospedagem; alimentação, recepção à visitação em propriedades rurais; recreação, entretenimento, atividades pedagógicas vinculadas ao contexto rural, eventos, entre outras atividades complementares às citadas, desde que praticadas no meio rural e que existam função do turismo ou que se constituam no motivo da visitação (BRASIL, 2008).

Contudo, tratar das atividades turísticas no espaço rural leva a referir-se a uma outra dimensão: o contato e o desfrute dos diversos aspectos culturais ali presentes. E, é a partir destes elementos culturais, entendidos como aqueles que são normalmente associados à vida rural, – como o artesanato e a gastronomia – que ocorre o enriquecimento cultural de quem os pratica, fugindo de uma visão tradicionalista da realidade rural.

Por meio destes produtos é que se desenvolve uma gastronomia única, que o turista procura conhecer, pois também faz parte da memória coletiva de um povo, tal como o seu sentir e sua maneira de estar ou ser. Sendo assim, o patrimônio local e, sobretudo, sua cultura, considerado o mais antigo e rico fator de promoção do turismo, contribui para a atratividade que várias regiões exercem sobre os visitantes de

todo o mundo, acentuando a consciência de identidade dos povos (CONDESSO, 2011), principalmente em destinos rurais.

Desta forma, a gastronomia vista sob a ótica de um elemento que revela e traduz a cultura do seu povo, tornou-se um produto ideal para atender aos anseios de uma procura turística que busca um encontro autêntico com as comunidades (LÓPEZ-GUZMAN; JESUS, 2011).

A gastronomia enquanto atrativo rural

A gastronomia sempre foi parte da experiência turística. Como lembra Boyne, Williams e Hall (2002) a comida é um elemento não-opcional durante a prática da atividade turística, pois supre uma necessidade fisiológica básica do viajante. Porém, ela pode se tornar, e se tornou, um diferencial na avaliação do destino turístico. Por seus aspectos identitários, simbólicos e sensoriais a gastronomia tem sido uma forte aliada no desenvolvimento e promoção de destinos turísticos.

A relação entre a gastronomia e a cultura local de países ou regiões específicas, se torna uma poderosa ferramenta de *marketing* do turismo. A autenticidade é vista como um

importante aspecto do consumo turístico e a procura pelas comidas locais ou regionais autênticas pode se tornar um motivo para visitar um destino específico (RICHARDS, 2002). Países e regiões em todo o mundo começaram a perceber isso e estão usando a gastronomia para comercializarem-se.

Fields (2002) sugere que a comida enquanto atrativo turístico pode advir de quatro motivações principais, sendo elas: físicas, culturais, interpessoais ou *status* e prestígio. Sobre as motivações culturais, o autor menciona que apesar da gastronomia ser parte importante dos aspectos culturais de uma comunidade, o interesse neste assunto só aumentou nos últimos anos. Quando provamos novas cozinhas locais, também estamos consumindo uma nova cultura e aprendendo sobre ela.

A gastronomia pode estar inserida e articulada com vários tipos de turismo, porém ela é imprescindível para o desenvolvimento do turismo rural. Este turismo foi o primeiro a ser promovido com base nas recentes questões de sustentabilidade, que busca equilibrar o uso do espaço com os capitais humanos, físicos e naturais. Valorizar esses espaços pode promover a continuidade da produção agrícola de determinados produtos *in natura* ou manufaturados,

contribuindo com o meio ambiente e a diversidade do campo, e consequentemente trazendo benefícios econômicos aos produtores rurais (BEER *et al*, 2002).

Segundo Prado (2016), tanto os produtos quanto suas formas de produção podem ser atrativos turísticos, colaborando com o fortalecimento do turismo rural. O produtor, uma vez fazendo parte da cadeia turística, pode alargar sua produção e comércio através da gastronomia, possibilitando de forma sustentável à permanência dele e de sua família no campo.

Para Roque (2016) as atividades turísticas no espaço rural proporcionam a valorização de saberes tradicionais, de técnicas e de sabores presentes no cotidiano destes espaços. A produção agrícola tradicional incorpora identidade, memória, história e patrimônio cultural. Além disso, a autora reforça que o turismo rural pode ser uma estratégia para o fortalecimento das cadeias curtas de produção, pois o consumidor final pode comprar diretamente do produtor, na propriedade rural.

No turismo rural as comidas regionais elaboradas a partir de ingredientes locais, associadas à hospitalidade e ao serviço prestado contribuem para melhorar a experiência do turista, agregando à percepção dele perante a região visitada (JONES; JENKINS, 2002).

A conexão entre a gastronomia e o turismo rural, pode ter tido sua ressignificação a partir do turismo enogastronômico em países como Itália e França, surgindo uma nova modalidade de férias com passeios por vinícolas e áreas de produção, com direito a degustações dos produtos da região (CORIGLIANO, 2002). São produtos com significado, que possuem história, memória e identidade e se tornam *souvenirs* com alma.

Na dissertação de Zanini (2007), a autora enfatiza o enoturismo como um modo de turismo rural, já que as vinícolas se encontram normalmente na zona rural, e, portanto, a paisagem e o ambiente rural também fazem parte dessa experiência turística. Suas discussões versam sobre duas regiões vitivinícolas nacionais: o Vale dos Vinhedos (RS) e o Vale do São Francisco (BA/PE).

Corigliano (2002) afirma que esse tipo de turismo proporciona a valorização e a salvaguarda de territórios agrícolas que produzem produtos típicos como vinho, azeite, entre outros. “A region’s cultural heritage is embodied in its agriculture, its environment, its social patterns and its farming tradition” (CORIGLIANO, 2002, p.168). Assim, o turismo pode colaborar para a valorização e continuidade de uma determinada tradição agrícola. A autora ainda destaca que em

decorrência do aumento da competição turística, os países deveriam promover e se apoiar nas suas particularidades demarcadas através dos patrimônios nacionais (CORIGLIANO, 2002).

Segundo Bessièrre (1998) o patrimônio gastronômico está no centro do turístico rural na França. A autora listou as possibilidades deste tipo de turismo que ocorrem em território francês, como por exemplo: fazer refeições em propriedades rurais com produtos locais; fazer visitas às propriedades com algum atrativo de lazer e fazer degustações de produtos ali produzidos; pernoitar em pousadas no meio rural consumindo refeições tradicionais do campo; se hospedar em propriedades e poder vivenciar o cotidiano do campo, acompanhando as atividades dos agricultores e fazendo visitas em outras propriedades; participar de feiras ou eventos locais que promovem produtos gastronômicos do território rural; participar de roteiros e circuitos gastronômicos no espaço rural; participar de oficinas gastronômicas de produtos locais; ir em restaurantes tradicionais em zonas rurais; ou ainda poder comprar produtos agrícolas, *in natura* ou manufaturados, direto no produtor (BESSIÈRE, 1998). Todas essas são

possibilidades de atrativos para um turismo rural que promove uma valorização social, simbólica e econômica.

Porém, a corrida pela “patrimonialização gastronômica” deve ser coerente e pensada com seus atores. Gestores turísticos, ávidos por extrair ao máximo o potencial de uma determinada localidade, podem acabar, por exemplo, criando uma tradição que não é compatível com aquela comunidade e realidade, ou mesmo desconfigurando e descontextualizando determinada prática e saber, se apropriando da mesma. A seguir teremos discussões teóricas sobre o patrimônio gastronômico e posteriormente sua conexão com o turismo rural.

Patrimônio Gastronômico no turismo rural

Na Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) em 2003 em Paris foi aprovada a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, definindo o patrimônio cultural imaterial como: “[...] the practices, representations, expressions, knowledge, skills – as well as the instruments,

objects, artefacts and cultural spaces associated therewith – that communities, groups and, in some cases, individuals recognize as part of their cultural heritage” (UNESCO, 2003, p.2). O documento ainda diz que esse patrimônio:

[...] transmitted from generation to generation, is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and their history, and provides them with a sense of identity and continuity, thus promoting respect for cultural diversity and human creativity. (UNESCO, 2003, p.2)

Ainda segundo o documento o Patrimônio Cultural Imaterial pode manifestar-se por meio das tradições e expressões orais, das expressões artísticas, das práticas sociais, dos rituais e dos eventos festivos, dos conhecimentos e das práticas relativos à natureza e ao universo e das técnicas artesanais tradicionais.

Mas foi somente em 2010 que a UNESCO²⁶ incluiu pela primeira vez na lista de *Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade* candidaturas ligadas à gastronomia, sendo estas:

²⁶ Ver mais em: UNESCO. Intangible cultural heritage. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. Disponível em: <<https://ich.unesco.org/en/lists>>. Acesso em 10 set. 2020.

A Refeição Gastronômica na França (França), Dieta Mediterrânea (Espanha, Itália, Grécia, Marrocos, Portugal, Croácia, Chipre), Cozinha tradicional mexicana - Cultura comunitária ancestral e contínua, o paradigma de Michoacán (México) e o Pão de gengibre artesanal do norte da Croácia (Croácia).

É importante destacarmos que a UNESCO não patrimonializou produtos e ingredientes, mas técnicas, práticas, saberes, modos de fazer, modos de ser à mesa, convivialidade, tradição, cultura e comensalidade, todos envolvidos ao ato de fazer e comer.

Até 2019, foram inseridos pelo menos mais dezesseis patrimônios gastronômicos entre café, cerveja, pizza, pão, entre outras preparações tradicionais sempre contextualizadas enquanto modos de fazer e modos de ser, reforçando os aspectos culturais e sociais envolvidos a esses produtos e suas práticas.

Em nível nacional, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) é a entidade vinculada ao Ministério do Turismo responsável pela preservação e promoção dos patrimônios culturais materiais e imateriais. O instituto ratificou

a Convenção da UNESCO sobre os patrimônios culturais imateriais em 2006.

O IPHAN²⁷ possui alguns instrumentos para o reconhecimento e preservação de bens imateriais, sendo eles o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR). Os patrimônios culturais imateriais podem ser registrados em quatro livros, sendo estes: Livro de Registro dos Saberes, Livro de Registro das Celebrações, Livro de Registro das Formas de Expressão e Livro de Registro dos Lugares. Destes podemos mencionar que a gastronomia está vinculada em três deles: Saberes, Celebrações e Lugares.

As Celebrações constam principalmente com festas religiosas de matriz católica e que possuem o envolvimento de comidas e bebidas consumidas nestes espaços. São exemplos: Círio de Nossa Senhora de Nazaré, Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis e Festa do Divino Espírito Santo de Paraty.

²⁷ Ver mais em: INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. Patrimônio Imaterial. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>>. Acesso em: 14 out. 2020.

Os Lugares são espaços onde ocorrem e se reproduzem práticas culturais coletivas, e obviamente as feiras entram neste cenário. São exemplos: a Feira de Caruaru e a Feira de Campina Grande.

E os Saberes é o livro em que mais se encontram referências de modos de fazer relativos à gastronomia em sua dimensão cultural, simbólica e identitária. Fizemos uma divisão de cunho didático para explanar esse livro. Podemos mencionar: os **modos de fazer comidas**: Ofício das Baianas de Acarajé (2005), Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre (2008), Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí (2014) e Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (2018); os **modos de fazer utensílios**: Ofício das Panelas de Goiabeiras (2002) e Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas (2015); e os **sistemas agrícolas**: Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (2010) e Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira (2018).

Apesar da UNESCO e do IPHAN possuírem patrimônios culturais imateriais relacionados à gastronomia, como já mencionado, o conceito de patrimônio gastronômico do ponto

de vista teórico ainda está em construção, principalmente por ser um assunto recente e ainda pouco debatido pela academia.

No trabalho de Molina *et al* (2016) as autoras realizaram uma pesquisa bibliométrica levantando 267 artigos que envolviam os termos “patrimônio e imaterial” e “patrimônio e gastronomia”. Os principais periódicos utilizados foram: International Journal of Intangible Heritage, International Journal of Heritage Studies, Tourism Management e Journal of Cultural Heritage. O Quadro 01 apresenta uma compilação dos principais conceitos de patrimônio gastronômico, com base no trabalho de Molina *et al* (2016).

Quadro 01. Principais conceitos de patrimônio gastronômico

Ideia central	Conceito
Produto, transmissão e reconhecimento	A product frequently consumed or associated to specific celebrations and/or seasons, transmitted from one generation to another, made in a specific way, naturally processed, and distinguished and known because of its sensory properties and associated with a certain local area, region, or country (VANHONACKER <i>et al.</i> , 2010)

Pratos nacionais	National dishes cooked using local ingredients of country cuisine (MATVIYIV, 2014)
Além da comida	Not only the food but also the manner of drinking and eating (BARRÈRE <i>et al.</i> , 2012)
Combinação de fatores	The combination of different elements: sociability, transmission, identity, tradition and evolution, fresh and local food (the authors).

Fonte: Adaptado de Molina *et al* (2016, p.303)

Parafraseando a definição da UNESCO para o patrimônio cultural imaterial, poderíamos dizer que o patrimônio gastronômico seria práticas e modos de fazer vinculados à ingredientes e produtos, incluindo utensílios e artefatos, que são transmitidos de uma geração à outra e são reconhecimentos por uma determinada comunidade ou grupo social como elemento constituinte da sua própria cultura.

O reconhecimento do patrimônio gastronômico propicia um sentimento de identidade e de continuidade dessa tradição. Portanto, o patrimônio gastronômico está emaranhado em questões de transmissão, memória, sociabilidade, comensalidade, identidade, tradição, técnicas, artefatos e

ingredientes. São modos de fazer e modos de ser envoltos à mesa.

Este patrimônio gastronômico pode estar muitas vezes, conectado ao turismo rural, afinal este é um espaço propício para a transmissão de conhecimentos e práticas entre gerações, perpetuando elementos de identidade e memória.

Sobre essa articulação entre patrimônio gastronômico e turismo rural, Bessière (1998) considera o espaço rural como um lugar de compensação da perda de identidade com o campo pela população cada vez mais urbana, que vê esse campo como um espaço mítico inicialmente depreciado, mas agora idealizado. Ao comer um determinado produto, o turista pode se apropriar e incorporar simbolicamente o rural, a natureza e a identidade de uma determinada área. Come-se o território. “Eating farm-fresh products, for example, may represent for the urban tourist not only a biological quality, but also a short-lived appropriation of a rural identity. He symbolically integrates a forgotten culture” (BESSIÈRE, 1998, p.25). Essa cultura esquecida é ressignificada no espaço rural por meio dos seus atributos/produtos gastronômicos.

No Brasil, do norte ao sul do país, há iniciativas de turismo rural relacionados aos patrimônios gastronômicos

locais. Dos patrimônios registrados no IPHAN relacionados à gastronomia, selecionamos três casos que se articulam com o turismo rural, sendo eles: Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre (2008), Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (2018) e Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira (2018).

O Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre foi registrado pelo IPHAN como patrimônio cultural imaterial no Livro dos Saberes em 2008. As três regiões possuem várias associações dos produtores, e além deste produto específico a localidade é caracterizada pela paisagem natural e rural que consta com cachoeiras e quedas d'águas (IPHAN, 2014).

A visita à fabricação, produção e as degustações tem elevado o número de visitantes às regiões rurais onde estão demarcados os queijos de Minas do Serro, da Canastra e do Salitre, porém com intensidades distintas.

De acordo com a investigação de Mota (2017) é possível verificar que o turismo rural tem sido cada mais desenvolvido no território da Serra da Canastra, principalmente relacionado à procura do queijo (consumo e visitação da produção), além

da paisagem natural que consta com o Parque Nacional da Serra da Canastra e Reserva Natural Cachoeira do Cerradão. Ainda, nos estudos de Santana (2016) encontramos a descrição de um produtor da Serra da Canastra, cujo queijo foi premiado na França, que está desenvolvendo o turismo rural aproveitando as paisagens e belezas naturais e incrementando às visitas a produção do queijo, sendo que o turista pode, inclusive, fazer seu próprio queijo e depois levá-lo para maturar em casa. O mesmo produtor também promove jantares com degustações de queijos da Canastra com outros produtores e oferece hospedagem na própria casa dele.

Marinho *et al* (2017) destacam a produção do queijo da Serra da Canastra como um elemento fundamental na sustentabilidade dos produtores rurais da região. Em torno da comercialização do queijo há uma importante possibilidade de desenvolvimento local e regional que preserva a memória e a identidade da ruralidade presente na produção tradicional do queijo.

No trabalho de Melo e Silva (2014) as autoras relatam que a região do Serro ainda aproveita pouco a oportunidade de valorizar seu produto se comparado com as outras duas regiões, pois os produtores se limitam a produzir e

comercializar o queijo sem se preocupar com a promoção, a tradição e o posicionamento do queijo no mercado. Segundo as autoras os produtores não percebem a rentabilidade que o produto vinculado ao turismo pode gerar. Apenas um produtor recebe visitantes que acompanham o processo de produção do queijo. O mesmo produtor montou um pequeno Museu do Queijo, onde os turistas podem visualizar utensílios antigos que eram utilizados para a elaboração e transporte do queijo. Na propriedade que também oferece refeições, há opções de outras atividades como pesca, tirolesa, caminhadas e cavalgadas.

Em Medeiros, Horodyski e Passador (2017) é possível verificar o queijo de Minas Serro enquanto *souvenir* gastronômico, que é comercializado em lojas e negócios no referido município. Apesar do trabalho citado ser referente apenas à essa região, estende-se a realidade para as duas outras localidades. Ressalta-se ainda que tanto a Queijo da Serra da Canastra e o Queijo do Serro são Indicações Geográficas na modalidade Indicação de Procedência que também contribui para o reconhecimento à nível nacional da qualidade e procedência dos produtos. Roque (2016) atesta a importante articulação entre os produtos do turismo rural e as

Indicações Geográficas (IGs). A ideia central é que as IGs são uma forma de valorizar e proteger o local, o produtor e o produto.

Nosso segundo exemplo deriva das Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas que foi registrada pelo IPHAN como patrimônio cultural imaterial no Livro dos Saberes em 2018. Além de Pelotas o registro abrange os municípios de: Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu todos no estado do Rio Grande do Sul (IPHAN, [201-]). Assim como a Canastra e o Serro, os doces também são Indicações Geográficas na modalidade Indicação de Procedência com o nome de Pelotas.

Especificamente em Morro Redondo está ocorrendo uma movimentação verso à um turismo rural de base sustentável. Em Messias e Ribeiro (2020) vemos discussões sobre a futura patrimonialização dos doces coloniais do município, localidade em que estão sendo desenvolvidas ações no e sobre espaço rural.

A cidade de Morro Redondo possui, por exemplo, o “Roteiro Turístico Morro de Amores”²⁸ que envolve atividades no meio rural como visita à vinícola, vários locais com opções de comidas típicas, atividades sensoriais, degustação de chá, lojas de doces, além de café colonial. O roteiro ainda conta com pousada e locais para a realização de trilhas, caminhadas, educação ambiental e permacultura. O roteiro que foi criado pela Associação dos Empreendedores de Turismo de Morro Redondo juntamente com o SEBRAE e a Emater-RS, ainda realiza festas temáticas como a Festa do Doce Colonial que teve sua terceira edição em 2019. Na festa o objetivo é promover a visitação na cidade e trazer a valorização das tradições docesiras. Nas festas é oferecido oficina de doces entre outros atrativos vinculados aos produtos coloniais.

O município ainda conta com o Museu Histórico de Morro Redondo, que salvaguarda aspectos relativos à vida no cotidiano rural, e que promove ações de ativação patrimonial das tradições docesiras com o tacho e o mexedor, em vários locais como nas festas e nas escolas. O Museu também

²⁸ Ver mais em: ROTEIRO TURÍSTICO MORRO DE AMORES. Mapa do roteiro. Disponível em: <<https://morrodeamores.com.br/>>. Acesso em: 16 out. 2020.

colabora com o Roteiro Turístico acima mencionado (MESSIAS; RIBEIRO, 2020).

Já o Sistema Agrícola Tradicional de Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira foi registrado pelo IPHAN como patrimônio cultural imaterial no Livro dos Saberes em 2018 e tem movimentado o turismo rural da região (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2017).

Um dos exemplos a ser mencionado é o Circuito Quilombola do Vale do Ribeira, um roteiro turístico de base comunitária, que envolve sete territórios quilombolas: André Lopes, Ivaporunduva, Mandira, Pedro Cubas, Pedro Cubas de Cima, São Pedro e Sapatu. No material de divulgação do circuito elaborado pelo Instituto Socioambiental (ISA) é possível verificar que os atrativos em cada uma das comunidades mencionadas podem ser categorizados em: naturais, culturais e gastronômicos.

Neste turismo rural o turista tem a oportunidade de vivenciar o modo tradicional de vida quilombola, conhecendo a cultura afro-brasileira, participando de seu cotidiano, observando seus conhecimentos tradicionais e visitando as belezas naturais. As opções de hospedagem variam entre pousadas ou a própria casa dos moradores (INSTITUTO

SOCIOAMBIENTAL, [201-]). Entre cachoeiras, trilhas e cavernas estão as opções gastronômicas, sendo que os visitantes podem degustar refeições descritas como comida típica quilombola, café da roça e/ou café tradicional quilombola com produtos cultivados na roça das comunidades.

Das visitas ressalta-se: visita à roça de mandioca com explicações sobre o plantio, as técnicas de cultivo e a coleta da mandioca; visita à casa de tráfico de farinha de mandioca, local em que se produz a farinha de mandioca artesanal e seus derivados, onde é possível acompanhar o beneficiamento da farinha; visita ao esaraçador de moer cana com moenda antiga, onde pode-se tomar caldo de cana natural; visita às roças da comunidade com explicações sobre os modos de fazer, plantar, colher e processar.

No quilombo André Lopes o visitante pode acompanhar a prática tradicional do “Tutuca no pilão”, sendo uma técnica tradicional de processamento de produtos da roça como o arroz, amendoim, cuscuz, café, milho, cará e outros (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, [201-]).

No quilombo Ivaporunduva os turistas podem fazer uma trilha até áreas com plantas e ervas medicinais que são nativas da Mata Atlântica. Na mesma comunidade é possível fazer uma

visita ao bananal orgânico com observação de técnicas agroecológicas para a recuperação de áreas degradadas (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, [201-]).

Na comunidade da Mandira, a ostra ocupa papel principal, tendo inclusive uma Festa dedicada ao marisco, com várias atrações e pratos à base de ostra. Nesta comunidade também é possível visitar o viveiro de ostras que se encontra dentro da Reserva Extrativista do Mandira. No local é possível fazer degustação de ostras *in natura*. Nesta mesma comunidade há visita à região de mangue que possui espécies como ostras e caranguejos (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, [201-]).

Como pode ser observado, o turismo rural vinculado à gastronomia não se limita a ingestão de alimentos, mas contempla também a observação e até a interação com estilos de vidas diferentes daqueles a que o turismo urbano pode ser acostumado.

Nestes exemplos verifica-se o fortalecimento de identidades por meio de patrimônios gastronômicos vinculados ao turismo rural. É característica comum nestes relatos às questões de transmissão, sociabilidade, identidade, memória,

tradição e local reforçando a importância dos mesmos, não apenas no aspecto econômico, mas no simbólico e no social.

As produções agrícolas quando reconhecidas enquanto identidade local podem se tornar um atrativo turístico trazendo benefícios aos produtores, à comunidade, ao destino turístico e ao turista. Os produtos e suas práticas incorporam história, memória e patrimônio cultural.

Considerações Finais

O turismo rural tem sido objeto de vários estudos, cujas abordagens discutem entre outros temas, sua conceituação, implementação, impactos positivos e negativos para a comunidade e o meio ambiente, suas atratividades, entre outros. E, dentre tantos elementos presentes no meio rural objeto de desejo de fruição pelos turistas, a gastronomia tem se tornado um atrativo cada mais presente nas ofertas turísticas rurais, bem como objeto de investigação de pesquisadores de diversas nacionalidades (BESSIÈRE, 1998; BOYNE; WILLIAMS; HALL, 2002; RICHARDS, 2002; FIELDS, 2002; BEER *et al*, 2002; JONE; JENKINS, 2002; CORIGLIANO,

2002; ZANINI, 2007; LÓPEZ-GUSMAN; JESUS, 2011; MELO; SILVA, 2014; PRADO, 2016; ROQUE, 2016; SANTANA, 2016; MOTA, 2017; MARINHO *et al*, 2017; MEDEIROS; HORODYSKI; PASSADOR, 2017; STEFANUTTI; GREGORY, 2018; MARTINS; COSTA, 2019; CABREIRA; FIGUEIRA, 2020).

Observa-se que a preservação do patrimônio cultural, dos valores, das artes, da arquitetura e das tradições das regiões confere autenticidade aos destinos turísticos, contribuindo decisivamente para sua diferenciação (SANTOS, 2013). Dito isto, os gestores dos destinos não devem ignorar a gastronomia local no desenvolvimento das estratégias promocionais dos destinos turísticos, sobretudo, dos rurais.

Isto porque, os territórios rurais pela sua diversidade e riqueza patrimonial justificam o investimento na sua preservação e valorização, enquanto reservas qualificadas para funções de aprendizagem, fruição e tempo de lazer, em complementaridade com aquelas atividades tradicionais que hoje, (renovadas) são ainda viáveis e, sobretudo, desejáveis (CARVALHO, 2013), a exemplo do patrimônio gastronômico enquanto atratividade sociocultural de uma localidade rural.

Este patrimônio gastronômico conectado ao turismo rural potencializa a transmissão de conhecimentos e práticas entre gerações, perpetuando elementos de identidade e memória, enquanto objeto de desejo pelo turista, sendo de extrema importância para a atividade turística desenvolvida no espaço rural.

Entre queijos, doces e comidas quilombolas, este trabalho demonstrou a importante conexão entre os patrimônios gastronômicos e o turismo rural sendo uma possibilidade de coexistência e manutenção de ambos. Os patrimônios gastronômicos com seus ingredientes, práticas e memórias abrem um mar de possibilidades de atividades a serem propostas e desenvolvidas nos espaços rurais assim como já ocorre nos exemplos relatados.

Referências

ALVES, L. O.; SILVA, L. A.; SALAZAR, V. S. Vantagem Competitiva no Turismo Rural – Análise dos Recursos Estratégicos de Hotéis Fazenda. *Turismo em Análise*, v.28, n.3, p. 532-550, set./dez, 2017.

BEER, S. *et al.* Regional food cultures: integral to the rural tourism product? In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, 2002. p. 207-223.

BESSIÈRE, J. Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. In: *Sociologia Ruralis*, 38(1), p.21-43, 1998.

BOYNE, S.; WILLIAMS, F.; HALL, D. On the trail of regional success: tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail. In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, 2002. p.91-114.

BRASIL, Ministério do Turismo. *Diretrizes para o desenvolvimento do turismo rural*. Brasília: Ministério do Turismo, 2003.

BRASIL, Ministério do Turismo. *Turismo Rural: orientações básicas*. Brasília: Ministério do Turismo, 2008.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. Tradução: Paulo Neves. 8 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

CABREIRA, L. H. P.; FIGUEIRA, M. C. A doçaria tradicional como produto turístico: um estudo comparativo das cidades de Aveiro, Portugal, e de Pelotas, Brasil. In: FIGUEIRA, M. C.;

CHIATTONE, P. V.; FIGUEIRA, M.C. (Orgs.). *Turismo patrimonial doceiro*. Pelotas: Ed. do Autor, 2020, p. 74 -125.

CARNEIRO, M. J. Pluriatividade da agricultura no Brasil: uma reflexão crítica. In: *I Seminário Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural*. Porto Alegre: NEAD/PGDR/UFRGS, 2005.

CARVALHO, P. *Desenvolvimento Rural: perspectivas geográficas*. Fundación Universitaria Andaluza Inca Garcilaso, EUMED, Espanha, 2013. Disponível em <http://www.eumed.net/libros-gratis/2013/1260/index.htm> (E-Book).

CONDESSO, F. Desenvolvimento rural, património e turismo. *Cuadernos de desarrollo rural*, v.8, n. 66, 197-222, 2011.

CORIGLIANO, M.A. The route to quality: Italian gastronomy networks in operation. In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, 2002. p.166-185.

CRISTÓVÃO, A. Acção colectiva e turismo em espaço rural: as Rotas do Vinho e do Azeite no Douro e Trás-os-Montes, Portugal. In: Souza, M.; Elesbão, I. *Turismo Rural: iniciativas e inovações*. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2011, p. 101-141.

CRISTÓVÃO, A. Mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIELD, M., ALMEIDA, J. A., VIANA, A. L. B. (orgs.). *Turismo rural: tendências e sustentabilidade*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2002.

DUARTE, D. C.; PEREIRA, A. D.J. O papel da mulher no turismo rural: um estudo no circuito Rajadinha de Planaltina -

Distrito Federal. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo - RBTur*. São Paulo, v. 12, n.3, p. 81-103, set./dez., 2018.

ELESBÃO, I. Impactos socioeconômicos do turismo no espaço rural. In: SANTOS, E. O.; SOUZA, M. (Orgs.) *Teoria e Prática do Turismo no Espaço Rural*. Barueri, SP: Manole, 2010, p.150-166.

FIELDS, K. Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, 2002. p.36-50.

FONTANA, R. F. *Desenvolvimento do turismo rural no norte do Paraná: estudo de caso da fazenda Ubatuba/Apucarana/PR*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Programa de Pós-Graduação, Universidade Anhembi-Morumbi, 2005.

FONTANA, R. F.; DENCKER, A. F. M. Turismo Rural: desencontros de uma realidade. In: *IV SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL*. Caxias do Sul, RS, Brasil, 2006.

FONTANA, R. F. Inovação no Planejamento do Turismo e da Hospitalidade no Espaço Rural. In: SANTOS, E. O.; SOUZA, M. (Orgs.) *Teoria e Prática do Turismo no Espaço Rural*. Barueri, SP: Manole, 2010, p. 259-273.

FONTANA, R. F.; SANTOS, J. C. V.; FONTANA, A. C.. Hotel Fazenda enquanto contributo para o desenvolvimento rural sustentável: um ensaio teórico. *Turydes- Revista Turismo y Desarrollo Local*, México, v. 13, n. 28, p. 251-264, jun. 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. *Dossiê de registro da região doceira de Pelotas e Antiga Pelotas* (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS. Brasília: Iphan, [201-].

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. *Modo artesanal de fazer queijo de Minas: Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre (Alto Paranaíba)*. Brasília: Iphan, 2014.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. *Patrimônio Imaterial*. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>>. Acesso em: 14 out. 2020.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL – ISA. *Dossiê sistema agrícola tradicional quilombola do Vale do Ribeira – SP*. São Paulo: ISA, 2017.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL – ISA. *Turismo de base comunitária: Circuito Quilombola do Vale do Ribeira*. Disponível em: <<https://olma.org.br/wp-content/uploads/2016/12/Circuito-Quilombola-em-S%C3%A3o-Paulo.pdf>>. Acesso em: 20 set. 2020.

JONES, A.; JENKINS, I. ‘A Taste of Wales – Blas Ar Gymru’: institutional malaise in promoting Welsh food tourism products. In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, 2002. p.115-131.

LÓPEZ-GUZMÁN, T.; JESUS, M. Turismo, cultura y gastronomía. Uma aproximación a las rutas culinarias. *International Conference on Tourism & Management Studies*. Algarve, 2011, p. 922–929.

MARINHO, J. F. *et al.* Gastronomia e patrimônio imaterial: um estudo sobre o queijo Minas artesanal na região da Serra da Canastra – Minas Gerais. *Revista Empreenda UniToledo*. Araçatuba, SP, v. 01, n. 01, p. 120-134, 2017.

MARTINS, U.; COSTA, C. O Turismo Gastronômico Como um Fator Dinamizador das Culturas Locais e das Economias dos Destinos: o caso do centro das tapioqueiras em Fortaleza. In: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. *Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural*. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

MEDEIROS, M. L.; HORODYSKI, G. S. PASSADOR, J. L. Souvenirs gastronômicos na percepção do turista: o caso do queijo minas artesanal do Serro. In: *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*. 11(2), p. 347-364, 2017.

MELO, A.C.A.; SILVA, E.L. Queijo minas artesanal: patrimônio brasileiro proibido e oportunidade para o desenvolvimento do turismo rural em Serro/MG. In: *Anais Fórum Internacional de Turismo do Iguassu*. Foz do Iguaçu, 2014.

MESSIAS, A. C.; RIBEIRO, D. L. A patrimonialização do doce colonial como fomento ao desenvolvimento do turismo em Morro Redondo – RS. In: FIGUEIRA, M. C; CORTES, M. D. F. *Turismo patrimonial: o passado como experiência*. Pelotas: Ed. do Autor, 2020. p.95-116.

MOLETTA, V. F. *Turismo rural*. vol. 6. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 1999.

MOLINA, M. M. *et al.* Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements. In: *Journal of Culinary Science & Technology*. v.14, n.4, p.293–310. 2016.

MONTAGNER, C. H. A Dimensão patrimonial dos ovos moles de Aveiro, Portugal, e dos doces finos de Pelotas, Brasil: um estudo comparativo. In: FIGUEIRA, M. C.; CHIATTONE, P. V. (Orgs.). *Turismo patrimonial doceiro*. Pelotas: Ed. do Autor, 2020, p. 41-73.

MOTA, M. G. *A experiência do território da serra da canastra: instituições, indicação geográfica e singularidades*. Dissertação. Araraquara: Universidade Estadual Paulista “Júlio De Mesquita Filho”; 2017.

PETRINI, C. *Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia*. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.

PRADO, M. B. A. As vitrines do turismo rural paulista e seus produtos. In: SATO, Geni Satiko (Org.). *Turismo Rural, Indicação Geográfica, Gastronomia e Sustentabilidade*. São Paulo: SAA-IEA, 2016, p.8.

RICHARDS, G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge, 2002. p.3-21.

ROQUE, A. Encurtar cadeias rurais: indicação geográfica e turismo rural. In: SATO, Geni Satiko (Org.). *Turismo Rural, Indicação Geográfica, Gastronomia e Sustentabilidade*. São Paulo: SAA-IEA, 2016, p.32-36.

ROTEIRO TURÍSTICO MORRO DE AMORES. *Mapa do roteiro*. Disponível em: <<https://morrodeamores.com.br/>>. Acesso em: 16 out. 2020.

RUSCHMANN, D. O Turismo Rural e o Desenvolvimento Sustentável. In: *Congresso Internacional sobre Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável*. Universidade Federal de Santa Maria, 1998.

SANTANA, T. K. G. *Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?* Dissertação. Brasília: Universidade de Brasília; 2016.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: *História: Questões e Debates*, Curitiba, n.42, p.11-31, 2005.

SANTOS, J. C. V. *Região e destino turístico: sujeitos sensibilizados na geografia dos lugares*. São Paulo: All Print Editora, 2013.

SOUZA, M.; DOLCI, T. S. Sinergias entre turismo e atividades agrícolas: o exemplo do enoturismo. In: SOUZA, M.; DOLCI, T. S. (Orgs). *Turismo rural: fundamentos e reflexões*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2019. p. 99-117.

SOUZA, M.; ELESBÃO I. (Orgs) *Turismo Rural: Iniciativas e inovações*. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2011.

STEFANUTTI, P.; GREGORY, V. *Do couvert ao café...pescadores, memórias e comidas*. Curitiba: Editora IFPR, 2018.

TALAVERA, A. S. Desarrollos y conflictos en torno al turismo rural: claves y dilemas desde la antropología social. In: *III Congresso Internacional sobre Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável*. Rio Grande do Sul, 2002. UNESCO. *Convention for the safeguarding of intangible cultural heritage*. Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <http://portal.unesco.org/en/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html>. Acesso em: 20 set. 2020.

UNESCO. *Intangible cultural heritage. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices*. Disponível em: <<https://ich.unesco.org/en/lists>>. Acesso em 10 set. 2020.

WANDSCHEER; E. A. R.; TEIXEIRA, A. R. Novas ruralidades: demandas e potencialidades da sociedade contemporânea. In: Santos, E. O.; Souza, M. (Orgs.) *Teoria e Prática do Turismo no Espaço Rural*. Barueri, SP: Manole, 2010, p.47-58.

ZANINI, T. V. *Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE)*. Dissertação. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul; 2007

8 KARAKATA COM TOCOSSADO: IDENTIDADES, MEMÓRIAS E TERRITORIALIDADES ENTRE OS AMAKHUWAS DO NORTE DE MOÇAMBIQUE A PARTIR DA GASTRONOMIA

Pilale Isequiél ²⁹

Falar da Gastronomia de um povo enquanto uma herança cultural, identitária e territorial é colocar-se no desafiante exercício de refletir em torno de um dos mais genuínos bens patrimoniais imateriais das sociedades humanas. Tendo em conta que os ritos alimentares: como comer, o que comer, onde comer, com quem comer estão diretamente ligados aos ensinamentos transmitidos de uma geração de adultos para as gerações mais novas. E, tudo isto varia de uma cultura a outra, de um território ao outro e consequentemente de povo para povo.

²⁹ Docente e pesquisador júnior do Departamento de Turismo, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Lúrio- Ilha de Moçambique, Nampula-Moçambique.
Email: joseisequiél@gmail.com

Não obstante ao facto de as tradições gastronômicas terem estado a comunicar profundamente ao longo da história, propiciando aquilo que podemos designar de apropriações culinárias ou gastronômicas que de certa maneira pode sugerir inexistência de heranças gastronómicas tão puras quanto se quer fazer crer ao criarmos rótulos como: gastronomia mexicana, brasileira ou moçambicana, sobretudo, no que concerne as matérias-primas dos pratos e por vezes as técnicas de produção destes.

É nesta senda que partimos afirmando que é bastante complexo falar de um património gastronómico moçambicano no entanto que tal, dado que para além de sermos um país multiétnico, multicultural e multilinguístico, possuímos uma herança ambígua (CACHAT, 2018) resultante de um prolongado contato com civilizações indo-europeia, árabe-suaíli, persa e do extremo oriente com as já estabelecidas culturas de matriz bantu ou africanas.

Portanto, a tradição gastronómica e/ou culinária que nos propusemos a partilhar neste texto, a *Karakata com Tocossado*, como uma iguaria integrada, é produto de apropriação de objetos comestíveis estrangeiros introduzidos nos sistemas

alimentares moçambicanos, sobretudo, as mais encostadas ao extremo norte do País. Ademais, é preciso sublinhar que o país é um autêntico mosaico gastronômico, o que diretamente está associado a sua rica diversidade cultural *lato sensu*, e é por isso que o prato que aqui apresentamos é reclamado como um dos elementos mais sonantes do património gastronômico dos povos do norte de Moçambique.

Todavia, embora as gastronomias ou culturas alimentares sejam, em parte, resultados das dinâmicas culturais que se colocam na vida das sociedades ao longo das suas histórias, é sempre importante lançar olhares meticolosos sobre as particularidades que as diferentes tradições alimentares comportam no que diz respeito aos rituais, práticas, saberes, técnicas e significados inerentes ao comer e à comida.

Assim, partindo do pressuposto que o alimentar-se ou comer transcende os domínios do biológico ou fisiológico: obtenção de vitaminas, aminoácidos, minerais e nutrientes necessários para a sobrevivência humana (FIGUEIRA, 2019; BARBOSA, 2012), tendo em conta que é uma prática carregada de significações, simbolismos em todas as suas etapas- produção, colheita, processamento, confeção e consumo. E, neste último sentido que a gastronomia como uma das

heranças imateriais de um povo faz com que os seus membros construam identidades, memórias e territorialidade por conta daquilo que comem (BARBOSA, 2012) portanto, é nesta linha que iremos procurar captar a relação entre a cultura alimentar de Karakata com Tocossado com a construção de identidade, memórias coletivas e pertença a um território e tudo o que lhe é característico entre os Makhuwas de Moçambique.

Breve caracterização da gastronomia moçambicana

A Gastronomia de Moçambique é resultado de diversas apropriações acopladas a uma diversidade na unidade. A “cozinha moçambicana” é tao rica quanto complexa no sentido em que se trata de um país multiétnico e cada grupo tem um conjunto de práticas, técnicas e saberes-fazeres gastronómicos distintos e comuns dos/aos dos outros. O sistema alimentar de matriz bantu, sofreu uma magna influência das cozinhas Africana, portuguesa e oriental, o que se deixa expressar pela fusão de sabores e técnicas de processamento e produção de alimentos, sendo sustentado ainda pelas colonizações e

desenvolvimento do comércio marítimo favorecido pela localização estratégica do país (Oceano Índico).

Em Moçambique, é comum deparar-se com pratos que outrora eram preparados a base de farinha de milho integral ou com seu farelo (rolão), porém, a presença dos europeus puxados pela sua vaga estratégia de descrever os produtos da flora e fauna das zonas de expedições/desconhecidas tendo como referência a flora e fauna de origem/conhecidas. O que permitiu uma maior valorização dos produtos e técnicas europeias (cereais mais refinados) em detrimento dos locais, porque estes últimos eram associados a efeitos nefastos na saúde (RODRIGUES, 2005). Este foi um dos grandes argumentos usados pelos especialistas ao serviço da administração colonial para depreciar o mosaico gastronómico moçambicano.

Assim, depois de longos anos de convivência entre cozinhas europeia, africana e oriental formou-se um sistema alimentar mais baseado na cozinha pós-colonial: rica em óleos, temperos/especiarias, mariscos frescos, carnes vermelhas, aves e menos na pré-colonial assente nos animais de caça e vegetais que tinham alto valor nutricional e uma função

terapêutica. Portanto, aquilo que hoje podemos reclamar como gastronomia de Moçambique é resultado destas duas vertentes. Isto é: a nossa cozinha como qualquer outra (presumimos assim) é fruto de harmonização de saberes e sabores do sistema alimentar inerente ao processo histórico-cultural que construiu Moçambique (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010).

O que é Karakata com Tocossado?

Karakata com Tocossado é uma das aclamadas iguarias do norte de Moçambique, neste texto, se adotou o termo Karakata (com Tocossado) para designar um prato integrado formado por massa ou pasta feita a base da farinha de mandioca amassada em água fervente (no ponto de ebulição, cerca de 100° C) formando uma substância homogênea glutinativa. Os ingredientes se resumem em farinha e água. Ao passo que, Tocossado é uma corruptela do termo *Otthokossa* ou *Y(w)otthokissiya* que conota cozer peixes, mariscos, frangos, carnes, verduras e até cereais com recurso ao método

de fervura também conhecido na região como água-e-sal, devido aos seus ingredientes básicos (água-e-sal).

Porém, iludir-se-á quem se deixar levar pela tradução livre do termo, pois, para além de água e sal, um tocossado autenticamente makhuwa deve levar manga verde ou seca, limão, tomate e piripiri (*lokhó* em língua emakhuwa) que vão conferir as propriedades organoléticas identitárias deste prato de modo a impressionar mais aos amakhuwas de Moçambique. Por exemplo: em análise aos comentários concebidos a partir de imagens ou fotos do prato em estudo, postadas nas redes sociais como *Whatsapp*, *Facebook* e *Instagram*, foi constatado que a falta de um desses últimos ingredientes colocavam um “porém” a volta do prato ou seja, deparamo-nos com frases como:

Altamente.... Sheee... isso é que é viver...falta “lokhó” dele aí...³⁰

Aquela manga verde básica com caracata e peixe fresco...³¹

³⁰ Internauta A

³¹ Internauta B

Onde que consegues manga verde esse tempo?
Água na boca meu prato preferido caracata³²

O primeiro sugere que o indivíduo olhou para a iguaria com muito prazer, mas, nota a ausência de um elemento integrante do prato, segundo orientam as práticas alimentares da karakata com tocossado no contexto em análise. E, o segundo posta e descreve a fotografia sugerindo a frescura dos ingredientes e provavelmente fora da época regular de manga verde, demonstrando assim a sua preferência pela autenticidade do prato ainda que em tempo (fora da época). Esta hipótese se valida com a reação-questão do terceiro internauta que provavelmente se vê obstruída de preparar a iguaria preferida na sua versão autóctone por falta de manga verde.

Portanto, agua-e-sal é mais um nome que não coincide taxativamente com o prato a que está associado neste caso particular e os elementos não associados ao prato desempenham um papel vital na formação, impressão e

³² Internauta C

estimulação dos sentidos das populações makhuwas em relação a karakata com tocossado.

Instrumentos de produção/preparação e processamento

O discurso sobre património gastronómico fica incompleto se este for desenvolvido ou elaborado sem ter em conta os instrumentos de processamento e produção e as suas respetivas técnicas. Sobre este desiderato, nos socorremos ao argumento de Santilli:

Não é possível falar de património cultural imaterial sem falar da cultura material que dá suporte ou apoia, pois os objetos usados na produção, transformação e consumo devem ser considerados objetos culturais portadores de história e identidade de um grupo social. (SANTILLI, p.1-6)

Com efeito, pretendemos aqui arrolar os principais utensílios de processamento e produção de Karakata com tocossado tradicional do norte de Moçambique, designadamente: *Ekhalakó* ou *ekarikhó* que em emakhuwa, o primeiro significa uma panela de barro geralmente concebida

para a confeção de karakata, chima ou Xima³³ e também diferentes tipos de caril incluindo o tocossado; e o segundo é a específica panela concebida para a confeção de xima e recebe este nome exatamente no momento em que é levado ao fogo ou está nele. O nome *per se*, já denota a intenção de preparação de Karakata ou xima.

N'khorri é uma vara de madeira utilizada essencialmente para amassar a karakata ou xima, exigindo do preparador um esforço físico de modo a ter resultado e qualidade desejados pois a karakata em água fervente é rija e se sai com bolhas de farinha crua se torna detestável entre os makhuwas.

Namayiopé é uma espécie de concha de madeira tradicional utilizada para servir xima. Por outro lado, encontramos Niphawa: uma concha feita de casco de coco utilizada para servir caril e outros alimentos meio líquidos, objetos que nos dias que correm sofreram uma substituição por conchas metálicas convencionais de origem chinesa e ocidental.

³³ Outro nome de Karakata ou massa elaborada a base da farinha de milho, sendo a primeira também conhecida por xima preta e a segunda xima branca.

Eyopwé é uma panelinha de barro especificamente reservada a confeção de molhos ou caril incluindo tocossado e se acredita conferir propriedades organoléticas e nutrientes especiais ao prato devido aos minerais transmitidos pela panela.

N'kakassi, uma tigela de barro para a qual se serve caril, particularmente os tocossados com grande expressão na tradição de karakata com tocokassado, porém mais usado em contextos rurais e menos nas urbes, fato agravado pelo crescimento da indústria de produtos plásticos na região. Este utensílio tem igualmente o papel de manter a temperatura e as propriedades minerais transmitidas ao caril pela eyopwé.

A farinação de mandioca é feita com recurso a duas estratégias, designadamente: 1. moagem a máquinas industriais que nos últimos tempos ganharam espaço nas zonas rurais e fazem o processamento mediante cobrança de uma taxa; 2. Moagem a pilão e almofariz chamados por *Erryawé* e *Muitthi* respectivamente.

É importante referir que o tradicional processo de farinação tanto de mandioca como de milho e outros cereais representam em grande instância uma rede de solidariedade

complexa na economia do povo makhuwa. Ou seja, depois da colheita dos cereais e dos tubérculos regista-se uma nova necessidade de processar os alimentos para confecioná-los com menos esforço.

Portanto, vários grupos domésticos ou sociais sem recursos financeiros para levar suas safras às maquinarias, encontram solução, se organizando na lógica de reciprocidade em que grupos de mulheres e adolescentes de diferentes famílias da zona saem das suas residências para pilar ou farinar produtos das vizinhas e, todas as envolvidas beneficiárias do ritual se veem na obrigação moral de retribuir o gesto na mesma proporção ou acima (LÉVI-STRAUSS, 2009; MAUSS, 2003; SABOURIN, 2007).

Tocossado como o único prato feito a base de água e sal que não sugere falta de posses entre os amakhuwas

Em muitos sistemas alimentares ou culinários do povo makhuwa, cozinhar “água-e-sal” é associado a falta de poderio econômico para a aquisição de óleo, coco e ou temperos das

especiarias de origem indiana e outros industrializados dado ao valor nutricional que se atribui a este tipo de ingredientes bastante usados entre os amakhuwa, chegando a serem percebidos como preciosos ou produtos de luxo, fato que pode estar intimamente ligado ao valor dado às especiarias nos prelúdios das encruzilhadas comerciais.

Mahuku-aala ondjaza etthu za makhura pahii,
wophova amico³⁴
Wé onajathó matthapa, wé ondjaza mayoneze ni
tomatisalce³⁵

Os dois participantes abordados em momentos diferentes denotam a ideia segundo a qual o bem-estar associado a alimentação está diretamente vinculado ao consumo de comidas oleosas e industrialmente processado como o *ketchup* e maionese que custam relativamente caro ao bolso do cidadão comum. Portanto, possuir estes elementos na dieta significa melhoria da condição financeira ou de vida. Fenômeno que pode estar articulado a assimilação ou

³⁴ Amigo, estes dias tu só te alimentas de refogados e guisados (com bastante gordura oleosa), estás bem da vida.

³⁵ Tu já não comes verduras, agora só comes maionese e tomate *sauce* (ketchup).

apropriação de novos hábitos alimentares incluindo o privilégio dado ao uso do óleo em frituras em detrimento das tradicionais práticas.

Todavia, o tocossado é o único prato elaborado a base de água e sal que ainda preserva o seu prestígio como um dos pratos expressivamente identitário do povo makhuwa. Aliás, em momentos em que as pessoas se encontram longe do território makhuwana ou então em contextos laborais que não permitem degustar frequentemente deste prato, ele é verdadeiro luxo e tem a capacidade de recuar as memórias das pessoas até um determinado contexto só por meio de uma fotografia partilhada nas redes sociais, o que cria automaticamente a vontade de comer ou de volta as origens. Logo, na perceção makhuwa, é o único prato sem ingredientes industrializados que não sugere falta de dinheiro entre os *amakhuwa*.

Enquadramento teórico da Karakata com Tocossado como Patrimônio Gastronômico Imaterial

A preservação do patrimônio cultural tanto material como imaterial tem estado a se revelar uma temática de interesse científico, social e econômico, e a componente gastronômica é das mais expressivas no que concerne a identificação e autenticidade de um território. Tendo em conta que a partir de um conjunto de saberes e práticas inerentes a produção e a transformação de objetos comestíveis em comida, se torna possível alcançar as diferentes formas de construção de identidade e/ou memória coletiva de um povo e a ligação deste a um determinado território.

Aliás, em Moçambique é patrimônio cultural: “[...] “O conjunto de bens materiais e imateriais criados ou integrados pelo Povo moçambicano ao longo da história, com relevância para a definição da identidade cultural moçambicana”.

E bens culturais imateriais são: “[...] os que constituem elementos essenciais da memória coletiva do povo [...] (Lei 10/88 de 22 de Dezembro).

Para tanto, a Karakata com Tocossado se apresenta como um prato reivindicado consciente e inconscientemente pelo povo Makhuwa do norte de Moçambique enquanto elemento de alto valor patrimonial e que liga este agrupamento humano a uma peculiar cosmovisão. Ou seja, a iguaria possui elementos suficientes para se afigurar como relevante para a significação da identidade cultural em Moçambique. Este argumento encontra seu eco na definição patente no trecho que se segue: É patrimônio [...] “Tudo o que existe como elemento essencial para o registo da memória individual e coletiva, e que possa contribuir com a formação do sentimento de pertença de uma comunidade” (PELEGRINI, 2007).

Nesta ordem de pensamento, a *Karakata* com *Tocossado* vem se situar entre as iguarias moçambicanas mais aclamadas relativamente ao poder de conectar os seus comensais e ávidos consumidores a um passado que pode recuar até a infância, que pode estar estreitamente relacionado com um evento histórico ou momento da vida que terá sido bastante marcante. Para tanto, é legítimo e suficientemente lógico afirmar que este prato é das mais sonantes expressões do patrimônio cultural imaterial de Moçambique tanto pela

substancial massa consumidora como pelo valor que é atribuído nas relações de parentesco e de sociabilidade.

Por exemplo, a Karakata ou farinha de mandioca tem uma presença e valor simbólico bastante acentuadas na economia doméstica dos makhuwas, sobretudo, na modalidade de provimento (CANESQUI, 1988) que inclui redes de solidariedade e reciprocidade (MAUSS, 2003) expressas através de empréstimos e trocas alimentares baseados nas relações de vizinhança e parentesco, e, isso se ilustra com o fenómeno de pilar em grupo, pedir *olanka*, n'korossó ou oruthuthu³⁶ e convidar amigos para degustar do prato em uma ocasião especial de forma institucional.

Outrossim, apesar da sua popularidade, a karakata é também imbuída de tabus e proibições como: por um lado, não se deve mastigar e sim engolir, porque provoca enjoo nos outros convivas e é assim que deve ser ingerida. Por outro, associasse-lhe a problemas de hérnia e digestivos.

³⁶ Nomes genéricos dados a pequenas porções de farinha de mandioca que geralmente se pede a vizinhança e usa-se para aumentar outra porção já possuída mas não suficiente para tirar dose de karakata, ou para panar peixe e outras frituras.

[...] Apesar de outras pessoas pensarem k provoca doenças hérnias etc. nos tamos a comer desde a criança até agora tamos bem saudáveis.³⁷

O excerto acima, ilustra a desenfreada informação ou tabu sobre o potencial efeito nefasto da karakata que é a questão de hérnia caracterizada pela inflamação do saco escrotal, um problema bastante comum entre homens com 25 ou mais anos na região de Moçambique. Daí associar-se ao consumo da Karakata, porém faltam evidências científicas e o rácio entre potenciais consumidores e a população que padece desta doença abre espaço para uma investigação profunda e multidisciplinar.

Nota 10 porque possui uma deliciosa receita embora nao se pode comer permanentemente.³⁸

Pedimos que o participante atribísse uma nota a Karakata com Tocossado em uma escala de 0-10, portanto o trecho acima denota uma grande simpatia que o sujeito tem pelo prato, por isso deu a pontuação máxima, mas reconhece

³⁷ P1 42 anos.

³⁸ P2 29 anos

o facto de não se poder comer regularmente. O que no nosso entender pode estar relacionado aos tabus e proibições, cuja razão é atribuída ao consumo excessivo e sistemático da karakata.

Quando viajei a nacala pude comer na casa dum amigo e no mento em que agente tava na mesa de repente oiço dizer que nao se mastiga. Passo que na minha terra de origem no distrito de Ribaué mastiga-se.³⁹

Já neste trecho há uma manifesta diversidade em termos de existência ou não de tabus a volta do consumo de karakata em diferentes microrregiões do território makhuwa. Salientar, que o exemplo aqui trazido contempla duas sub-regiões makhuwanas, sendo um da costa (Nacala) e outro (Ribaué) do interior a cerca de 200 quilômetros distância.

³⁹ P3 26 anos

Metodologia

A elaboração deste texto observa aos pressupostos emanados da pesquisa exploratória, tendo em conta que estudos de gênero são raros em Moçambique, ou seja, apesar de a gastronomia ser uma temática transversal no campo das ciências sociais e humanas incluindo turismo, a sua exploração científica é reduzida, estando muitas vezes relegado ao jornalismo e Marketing, ignorando os seus aspetos estruturantes da vida social.

Neste sentido, do ponto de vista metodológico, o texto afigura-se num empreendimento exploratório, objetivando obter uma visão genérica sobre o património gastronómico moçambicano e de forma particular como as pessoas constroem a sua visão de Mundo através da Karakata com tocossado, criando assim, espaço para o levantamento de novas questões sobre a temática em análise sem passar por grandes complexidades, pois é nosso interesse, aprofundar a área posteriormente (GIL, 2008).

Com recurso a triangulação de técnicas de entrevistas semiestruturadas, observação direta, leitura e análise de

comentários nas redes sociais, sobretudo *Facebook* e *Instagram* se fez a coleta de informações relevantes junto a cerca de sessenta (60) participantes, entre mulheres e homens com perfis sociodemográficos diversificados. O que permitiu ao autor se inteirar das representações, imaginários, símbolos, classificações, territorialidades e construção de identidades a partir de karakata com tocossado, na percepção dos sujeitos de pesquisa dentro e fora dos territórios makhuwana.

Karakata com tocossado: identidade, memórias e territorialidade

Uma análise meticulosa a volta das práticas, simbolismos e representações sobre a Karakata com Tocossado nos permitiu apurar elementos que outorgam valores atinentes a construção de identidade, memórias e territorialidade entre os grupos sociais makhuwas do norte de Moçambique. Considerando identidade como:

[...] Cultura partilhada, uma espécie de “ser verdadeiro e uno”, coletivo, oculto sob os muitos

outros seres mais superficiais ou artificialmente impostos que pessoas com ancestralidade e história comum compartilham [...] nossas identidades culturais refletem as experiências históricas em comum e os códigos culturais partilhados que nos fornecem, a nós, como um povo uno. (HALL, 1996, p.65).

Para tanto, esta aceção de identidade cultural é bastante consonante com as práticas e as significações alimentares em torno da Karakata com Tocossado:

Esses pratos são a minha identidade, nasci e cresci a comer então, carrego comigo onde for. Não troco por nenhuma carne de vaca.⁴⁰
Representa a minha cultura, identidade ou mesmo a transição dos hábitos e costumes dos nossos antepassados para a nova geração.⁴¹
Ser do Norte, ser nampulense, ser macua⁴²

Os excertos dos participantes da pesquisa aqui ilustrados, se por um lado vem associar de forma clara este prato a aspetos e valores culturais peculiares a um grupo social. Por outro, ilustram a resiliência identitária oculta naquilo a que estamos expostos, como a “carne de vaca.” Denotam a ideia de

⁴⁰ P4 36 anos

⁴¹ P5 24 anos

⁴² P6 38 anos

partilha de ancestralidades como um dos vetores para a manutenção da iguaria em pessoas com “seres artificialmente impostos.”

Assim, para os amakhuwas de Moçambique, o prato em alusão se manifesta igualmente como um dos principais conectores ao território e à cultura makhuwa e/ou como uma forma de expressar o orgulho pela etnia makhuwa ou mesmo reclamar pertença.

A questão de originalidade entre os amakhuwas é tão importante ao ponto de se cunhar categorias como makhuwa de raça, makhuwa de gema, makhuwa com orgulho. São categorias corriqueiras distintivas nos dias atuais, sobretudo entre jovens, geralmente são usadas para reclamar pertença, manifestar orgulho, ostentar a identidade e exaltar o território e o grupo étnico do qual os sujeitos são membros.

As comidas geralmente são diretamente ligadas a um povo, algumas, consideradas locais, regionais ou nacionais, portanto boa parte delas nos sugere às questões que tem que ver com identidade, orgulho nacional e territorialidade (MINTZ, 2001). Símbolos de patriotismo e identidade nacional ou regional, não obstante ao fato de processos de apropriação de

dietas, práticas sociais em torno do comer de outras sociedades, há tendências de a comida e o comer ligarem os comensais ao território em que o prato ou especialidade é originário/a ainda que seja imaginário.

O *Big Mac* não tem um gosto muito bom; mas a experiência de comer neste lugar me faz sentir bem. Às vezes chego a imaginar que estou sentado num restaurante em Nova York ou em Paris. (YAN, 1997, p. 49 apud MINTZ, 2001, p. 34).

O argumento acima sugere que há uma estreita relação entre a comida e território. E, o caso da Karakata e Tocossado podemos encontrar patentes ideias que legitimam comida como elemento de territorialidade e identidade:

Aquela manga verde básica com caracata e peixe fresco, só faltava aquele vento da contra Costa para completar o cenário.

O trecho aqui trata de um indivíduo que tenha degustado do prato fora do território onde a cultura de karakata lhe foi inculcada e ao fazê-lo, por isso, a razão de ostentar o prato nas redes sociais e manifestar o senso de nostalgia ao reclamar a

ausência da atmosfera complementar ao gosto da iguaria no território procedente. Portanto, a comida tem aqui a função de conectar o imaginário dos indivíduos às localidades ou regiões em que tiveram certas experiências ou socialização alimentar.

Por exemplo: em reação a partilha do texto acima no *Facebook*, deparamo-nos com o seguinte comentário “Ya isso sim é ser naturalmente do Norte de Moçambique, amei.” Esta frase foi bastante abrangente ao associar a Karakata ao Norte de Moçambique e não necessariamente à uma única e pequena localidade, dado que de fato é um prato de dimensão pluregional.

Outrossim, propõe uma questão de pertença a um território, neste caso, o Norte de Moçambique, como também pode subentender aclamação de etnicidade através de manutenção de práticas alimentares dentro e fora dos territórios originários. O que pode estar associado ao raciocínio de Montanari: “Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência” (MONTANARI, 2008).

Nesta ordem de ideias, as práticas alimentares jogam um papel de relevo na construção de memória tanto individual como coletiva de um povo e, a produção e o consumo da Karakata com Tocossado entre os amakhuwas incluindo aqueles que adquiriram novos hábitos alimentares.

Hiii, em casa; saudades; assim me matas; eu também quero⁴³.

Nuunuu munaaniivaa ehamuuu. Omotoyoyo.⁴⁴
Minha infância em casa dos meus avós paternos foi marcada por caracata em quase todos os almoços. Nem sempre era com tocossado⁴⁵.
Casa é casa se montanha n vai ao Maomé, Maomé vai há montanha⁴⁶

Os comentários que aqui trouxemos têm aspetos em comum e que de forma nítida demonstram: a relação que as pessoas estabelecem entre um determinado tipo de comida, a memória de certos episódios e gente próxima, bem como o território em que as experiências tiveram lugar. Por isso, a karakata com tocossado na perspetiva aqui apresentada

⁴³ Internauta D

⁴⁴ Internauta E: Literalmente: mana, assim vai nos matar de ansiedade.

⁴⁵ P6 37 anos

⁴⁶ Internauta F.

comporta elementos suficientes para formar territorialidades (*casa/owani*) e memórias partilhadas. E, conseqüentemente integra o grupo do grandioso corpo de “técnicas e saberes-fazeres culinários inerentes ao arcabouço cultural” do povo makhuwa (BAHL; GIMENES; NITSCHKE, 2011).

Notas não conclusivas

Os famosos pratos típicos associados a uma região ou espaço estão imbuídos de significações e valores que as coletividades reclamantes atribuem e através deles constroem a sua visão de mundo. Neste texto, nos tinha proposto a encontrar essas significações e valias socialmente concebidas através da Karakata com Tocossado entre os amakhuwas de Moçambique.

Se a comida tem poder de conectar as pessoas a um determinado espaço geográfico, a um evento histórico e/ou a um dado grupo e por isso reivindicar-se ideias sobre o que é genuíno nos sistemas alimentares e tradições culinárias de

modo a assegurar a sua perpetuidade enquanto um conjunto de saberes atinentes ao patrimônio cultural de um povo.

Então, Karakata com Tocossado, que outrora já foi uma comida do “negro” ou escravo, hoje, apresenta-se como uma das mais sonantes iguarias através da qual uma substancial massa populacional constrói sua identidade e estabelece uma ligação afetuosa com o seu passado incluindo a paisagem histórica, as pessoas e o território de pertença. O que em outras palavras significa que a combinação de pratos aqui discutida é um símbolo da identidade makhuwa dentro como fora das fronteiras.

Neste sentido, enquanto elemento de patrimônio cultural imaterial moçambicano, a Karakata com tocossado carece de um olhar conspícuo com vista a garantir a sua inscrição na lista da organização das Nações Unidas para Educação, Cultura e Ciência (UNESCO) bem como potencialização para tornar num produto turístico de modo a criar estímulos e incentivos comunitários para a prática e preservação deste prato ameaçado.

Salientar que das interpretações feitas as práticas de produção e consumo da karakata com tocossado constatamos

que está tudo em conformidade com o quadro legal que vela pela proteção dos bens materiais e imateriais.

Referências

BAHL, M; GIMENES, M.H.S; NITSCHKE, L.B. *Territorialidade gastronômica: As cozinhas regionais como formas de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico*. Paraná: UFB, 2011.

BARBOSA, T.P. *Antropologia e Gastronomia: A identidade de ser brasileiro a partir de alimentação*, 2012. In: III Seminário de Pós Graduação em Sociologia da FSCAR. Disponível em: https://iiiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf. Acesso em: 10/03/2021.

CACHAT, S. *Ilha de Moçambique: uma herança ambígua*. Maputo, Alcance, 2018.

CANESQUI, A. M. Antropologia & Alimentação. In: *Revista saúde pública*, n.22, p.207-16. 1988.

CORRÊA PINTO, L.F. *A comida como patrimônio no ICMS cultural mineiro: O Pastel de Farinha de Milho Pouso Alegre, a Queca de Nova Lima e os Biscoitos de São Tiago*, Florianópolis: ABHR/UFCS. 2016.

GIL, A.C.. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

HALL, S. Identidade cultural e diáspora. In: *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*. Rio de Janeiro, IPHAN, 1996, p. 68-75.

LÉVI-STRAUSS, C. *Estruturas elementares do parentesco*. 5 ed. Petrópolis, Editora Vozes, 2009.

MAUSS, M. *Antropologia e Sociologia*. São paulo: Cosacnaif, 2003.

MINTZ, S.W. Comida e Antropologia, uma breve revisão. *Rev. Brasileira das Ciências Sociais*, v.16, n. 39, 2001.

MOÇAMBIQUE, Lei 10/88 de 22 de Dezembro. *Proteção legal dos bens materiais e imateriais do património cultural Moçambique*. Maputo, 1988.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São paulo: Senac, 2008.

MULLER, S.G; AMARAL, F.M; REMOR, C.A. *Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional*. In Pesquisa em Turismo do Mercosul, saberes e fazeres no turismo: interfaces, Caixias do Sul: UFCS, 2010.

PELEGRINI, S. *Os bens intangíveis e as políticas de preservação do património cultural no Brasil: Histórias, narrativas e memórias*, Paraná: UEM, 2007.

RODRIGUES, E. Alimentação, Saúde e Império: O Físico-mor Luís Vicente de Simoni e a nutrição dos moçambicanos. In: *Arquipélago e Historia*, 2ª série. Lisboa: UNL-I.IC.T, 2005.

SABOURIN, E. *A Reciprocidade e os valores éticos da solidariedade econômica*. Recife, UFPE, 2007.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como património cultural. *Demetra, alimentação, nutrição e saúde*. v.10, cap, 3. 2017.