

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL**

**CAROLINE RIGO NARDIN**

**GOSTOS, AROMAS E SABORES: MEMÓRIAS E TURISMO GASTRONÔMICO  
EM BENTO GONÇALVES**

**CAXIAS DO SUL  
2015**

**CAROLINE RIGO NARDIN**

**GOSTOS, AROMAS E SABORES: MEMÓRIAS E TURISMO GASTRONÔMICO  
EM BENTO GONÇALVES**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Caxias do Sul como requisito para obtenção do título de Mestre em História.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dra. Cristiane Fortes Lia

**CAXIAS DO SUL  
2015**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Universidade de Caxias do Sul  
UCS - BICE - Processamento Técnico

N224g Nardin, Caroline Rigo, 1986-  
Gostos, aromas e sabores : memórias e turismo gastronômico em  
Bento Gonçalves / Caroline Rigo Nardin. – 2015.  
79 f. : il. ; 30 cm

Apresenta bibliografia.  
Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, Programa  
de Pós-Graduação em História, 2015.  
Orientadora: Profa. Dra. Cristiane Fortes Lia.

1. Memória coletiva – Bento Gonçalves (RS). 2. Gastronomia -  
História. 3. História – Estudo e ensino. I. Título.

CDU 2. ed.: 316.454.3(816.5)

Índice para o catálogo sistemático:

1. Memória coletiva – Bento Gonçalves (RS)	316.454.3(816.5)
2. Gastronomia - História	641(091)
3. História – Estudo e ensino	37.016:94

Catlogação na fonte elaborada pela bibliotecária  
Ana Guimarães Pereira – CRB 10/1460

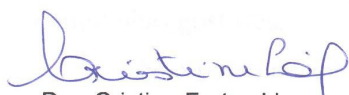
# **GOSTOS, AROMAS E SABORES: MEMÓRIAS E TURISMO GASTRONÔMICO EM BENTO GONÇALVES**

**Caroline Rigo Nardin**

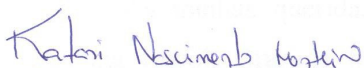
Trabalho de Conclusão de Mestrado submetido à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em História, Área de Concentração: Ensino de História: Fontes e Linguagens. Linha de Pesquisa: Fontes e Acervos na Pesquisa e Docência em História.

Caxias do Sul, 21 de outubro de 2015.

**Banca Examinadora:**



Dra. Cristine Fortes Lia  
Universidade de Caxias do Sul



Dra. Katani Maria Monteiro Ruffato  
Universidade de Caxias do Sul



Dr. Olgário Paulo Yogt  
Universidade de Santa Cruz do Sul

## AGRADECIMENTOS

No transcurso deste trabalho, contei com a colaboração de várias pessoas e instituições, dentre as quais destaco algumas aqui.

Agradeço à minha orientadora Dr. Cristine Fortes Lia, tua sabedoria e teu companheirismo me acalmaram em muitos momentos nestes dois anos. Agradeço imensamente cada palavra, cada “corte”, cada risada e cada café e também as sugestões, pois sem elas não teria conseguido avançar.

Minha gratidão também aos professores da banca de qualificação, Dr. Roberto Radünz e Dr. Katani Monteiro. Estendo também o agradecimento a cada professor do Programa de Pós Graduação em História da Universidade de Caxias do Sul, que com seus conhecimentos específicos contribuíram para meus escritos.

Agradeço profundamente aos meus pais, por sempre me incentivarem na busca pelo conhecimento, pela paciência e carinho neste período e é claro também por toda a ajuda financeira, pois professor do estado não consegue bancar os estudos sem ajuda. Emanuelle, minha irmã, obrigada pelas ideias trocadas e também pelos “200 reais de alguns meses”.

Aos meus padrinhos e chefes de cozinha, Claudete Rigo e Rodrigo Recart, pois observando vocês cozinhar é que surgiu a vontade de pesquisar sobre a alimentação. Agradeço pelos tantos livros emprestados, com histórias e receitas, bem como pelas comidinhas gostosas.

Não posso deixar de fora, Daniel da Silva, grande amigo, que me indicou o mestrado e me deu muitas caronas até a faculdade nestes dois anos.

Às minhas queridas amigas e colegas Silvana Spader, Maria Cristina Fillipon, Cristiana Decol, Grasiela Mosqueta, Geila Oliveira e Zamali Aguiar, a vocês só tenho palavras de agradecimentos pela ajuda, pela paciência e peço desculpas pelas ausências nos nossos cafés. Agora poderemos marcar vários!

Agradeço à equipe diretiva da escola Egídio Fabris, por sempre me liberar nos momentos de ida até a Universidade em horário de aula e as colegas do turno da tarde que ficavam com os meus alunos quando necessário.

Por último, agradeço a uma pessoa que surgiu nos últimos meses do mestrado, meu historiador, Cassiano Gedoz, pelo apoio, incentivo e paciência nas horas que parecia que nada mais daria certo. Obrigada pelos momentos de tranquilidade para continuar a pesquisa e também pela organização para eu não me perder no meio dos meus livros. Sou eternamente grata.

*Comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo.*

***Michel de Certeau***

## RESUMO

A alimentação é uma das expressões mais sensíveis da cultura, com seus sabores e aromas, pois toca nas sensibilidades e nos estranhamentos das pessoas perante culinárias específicas. Assim, as receitas evocam memórias, estimulando a imaginação e desencadeando sentimentos profundos, que se materializam em vínculos entre o passado e o presente. A capacidade de percebê-los e valorizá-los dependem dos padrões culturais e da memória. Com a alimentação vista como um aspecto importante na história e na cultura de um povo, torna-se visível a discussão de guardar e proteger esses bens como patrimônio imaterial, tornando assim, a gastronomia umas das principais representações culturais de um povo. Este estudo analisa a culinária dos imigrantes italianos, da região de Bento Gonçalves, como instrumento de memória coletiva e sua transformação em turismo gastronômico. Vislumbra também a criação de um material paradidático referente à pesquisa, que conduz o aluno a uma pesquisa aproximada ao do historiador.

**Palavras-chave:** História. Identidade local. Culinária. Gastronomia. Ensino de história.

## **ABSTRACT**

Food is one of the most sensitive expressions of culture, with its flavors and aromas, since it is able to touch the sensitivities and the strangeness of the people with specific cuisines. Thus, these senses in recipes evoke memories by stimulating the imagination and unleashing deep feelings that materialize in ties between the past and the present. The ability to perceive and appreciate them depend on cultural patterns and memory. With food becoming an important aspect in the history and culture of a people, the discussion of maintaining and protecting these assets as an intangible heritage is evident, thus making food a major cultural representation of a people. This study analyzes the cuisine of Italian immigrants in the area of Bento Gonçalves, as a collective memory tool and its transformation into gastronomic tourism. It also envisions the creation of paradidactic materials related to research, leading the student to a search that resembles that of a historian.

**Key words:** History. Local identity. Cuisine. Gastronomy. History teaching.



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa com a localização do município de Bento Gonçalves .....	27
Figura 2- Panfleto que os Agentes de Propaganda utilizavam para promover a emigração.....	28
Figura 3 - Regiões de emigração na Itália para a região de colonização italiana no nordeste do Rio Grande do Sul, em ordem decrescente. ....	31
Figura 4 - Almas Loudes Perin Rigo mostrando o processo de cozimento da polenta .....	39
Figura 5 – Polenta em preparo .....	40
Figura 6 - Almas Loudes Perin Rigo mostrando o processo de cozimento da polenta. ....	40
Figura 7- Forno a lenha.....	42
Figura 8– Preparação dos biscoitos .....	42
Figura 9 – Assadeiras com os biscoitos .....	43
Figura 10 – Seu Pedro cuidando do fogo.....	43
Figura 11 – Assadeiras sendo retiradas do forno.....	44
Figura 12 – Biscoitos assados .....	44
Figura 13 – Cardápio da Festa de Santo Antônio de 1974.....	50
Figura 14 – Jantar do Codeguim de 1973 .....	51
Figura 15 – Fenavinho de 1967 .....	56
Figura 16 – Imagem Vale dos Vinhedos.....	60
Figura 17 - Capela Nossa Senhora das Neves .....	61

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>8</b>
<b>2 A IMPORTÂNCIA DO ESTUDO DO TEMA PARA O ENSINO DE HISTÓRIA....</b>	<b>21</b>
2.1 A HISTORIOGRAFIA E A ABORDAGEM DA ALIMENTAÇÃO, CULINÁRIA E GASTRONOMIA .....	21
2.2 BREVE HISTÓRICO DE BENTO GONÇALVES .....	26
2.3 A ALIMENTAÇÃO DOS IMIGRANTES .....	32
2.4 A CULINÁRIA DOS COLONOS ITALIANOS EM BENTO GONÇALVES.....	33
2.5 AS <i>NONNAS</i> E A COMIDA .....	37
2.6 FÉ, ALIMENTO E FESTAS RELIGIOSAS .....	45
2.7 FESTEJANDO O NATAL E A PÁSCOA: O DIVINO E A COMIDA.....	52
<b>3 TURISMO GASTRONÔMICO .....</b>	<b>55</b>
3.1 ROTEIROS TURÍSTICOS GASTRONÔMICOS CULTURAIS: CAMINHOS DE PEDRA E VALE DOS VINHEDOS.....	57
3.2 GASTRONOMIA, PATRIMÔNIO CULTURAL E O TURISMO .....	63
3.3 O ENSINO DE HISTÓRIA, O PAPEL DO HISTORIADOR E A ALIMENTAÇÃO.....	69
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>73</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>76</b>
<b>ANEXO A - CARDÁPIOS DOS RESTAURANTES NO VALE DOS VINHEDOS DITOS COM CARDÁPIO ITALIANO COLONIAL .....</b>	<b>79</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação sempre teve um papel transformador para a humanidade, pois ao longo do tempo, os alimentos fizeram mais do que simplesmente proporcionar sustento, agiram como catalisadores da transformação e da organização social, da concorrência geopolítica, do desenvolvimento industrial, do conflito militar e da concorrência econômica.

Os hábitos alimentares são um dos aspectos que mais remetem o ser humano ao seu passado. O cheiro, os ingredientes, o modo de preparo e até mesmo o gesto de comer podem evocar várias lembranças ao ser humano, e, nessas lembranças, é que a alimentação gravita como um conceito ou tema a ser trabalhado, estudado e entendido como patrimônio da humanidade.

Nessa pesquisa, a alimentação será abordada como um legado cultural da comunidade bento gonçalvese, trazida pelos imigrantes italianos e transformada em uma gastronomia, que tem a possibilidade da sua inserção no contexto do turismo cultural, transformando assim a comida em patrimônio imaterial dessa comunidade.

A pesquisa centra-se a força migratória que deu vida à cidade de Bento Gonçalves. Desta forma a trajetória alimentar vivificada pelos imigrantes italianos será analisada a partir de suas raízes e conseqüente hibridação por produtos locais. Serão analisadas as práticas alimentares realizadas na Itália, a culinária desenvolvida no sul do Brasil e a gastronomia como produto do turismo da região. Esta experiência dos “hábitos de comer” para os imigrantes italianos e seus descendentes apresentar-se-á através da cronologia conceitual da experiência em terras brasileiras, cujas raízes são provenientes da Europa e adaptadas aos produtos locais. A partir do final do século XIX e, por volta de 1970, emergiram aportes turísticos que fizeram que essa culinária fosse se transformando em patrimônio imaterial, o que originou a famosa gastronomia da serra gaúcha.

Este assunto estará respaldado em bibliografia própria, que evidenciará a importância do tema da alimentação na sala de aula, bem como os estudos acadêmicos acerca do que já foi escrito sobre alimentação, culinária e gastronomia dos imigrantes italianos. Utilizar-se-ão, também, fontes orais, cujas interpelações envolvem pessoas da comunidade, evidenciando a culinária e gastronomia da região. Ademais, adicionam-se cadernos de receitas, elaborados por descendentes de imigrantes italianos, além de documentos e livros que se encontram no Arquivo e Museu Municipal de Bento Gonçalves. Ainda, constituir-se-ão em fontes em pesquisa os roteiros turísticos da região, bem como os espaços de memória, que visam reconstruir a história da imigração italiana.

Os depoimentos orais permitirão a reconstrução de uma memória sensível sobre o tema. Através das entrevistas de final aberto, serão evidenciadas as trajetórias de como foi possível desenvolver uma nova culinária no sul do Brasil, destacando as dificuldades de lidar com novos alimentos, bem como com a falta deles. Tais relatos também permitem observar a dinâmica da cotidianidade da cozinha e dos seus utensílios, a incorporação das novas tecnologias, a precariedade de recursos, a afetividade no espaço no qual se realizam as refeições e a confecção dos cadernos de receita.

A sustentação oral também permitirá ampliar a compreensão sobre as práticas alimentares desenvolvidas pelos imigrantes italianos no sul do Brasil. Interessam a este estudo os “depoimentos pessoais”, isto é, as suas experiências, bem como a de outros imigrantes, em um determinado período. Nesse sentido, será empregada a técnica de dirigir abertamente os depoimentos, baseados no que observa Queiroz, analisando os carnavais da cidade de São Paulo, de 1930 a 1940, através dos depoimentos dos foliões.

Tratava-se de conhecer não a sequência de vida dos mesmos, porém as formas que haviam tomado o folguedo no decorrer do tempo; para tanto urgia conhecer também o que havia sido contado por pais e avós, [...]. Não era possível deixar a iniciativa do diálogo aos informantes; cabia ao pesquisador orientá-lo de modo a colher a maior quantidade possível de material. O pesquisador guiava, pois, a narrativa do informante. Como se verifica, na história de vida o colóquio é conduzido pelo narrador, que detém a condução do relato, enquanto nos depoimentos é o pesquisador que abertamente o dirige (QUEIROZ, 1988, p. 22)

Há, por certo, inúmeras dificuldades a se enfrentar aos que utilizam as fontes orais para compor o seu *corpus* documental. Essas dificuldades suscitaram extensos debates historiográficos. Em suas análises, Pollak (1992) nos alerta de que a “memória é seletiva”.<sup>1</sup> Elmir (2009, p.6) pergunta: “O que pode ser feito, historiograficamente, com o sentimento do outro?”.

É certo, contudo, que os relatos produzidos em testemunhos de história oral não remontam unicamente a relatos de passados traumáticos, embora o gênero tenha ganhado visibilidade através da literatura de testemunho, nos últimos anos. Todavia, a história oral, construída com base em relatos, repousa sob a subjetividade da memória de quem reconstrói o passado ao contá-lo. É o que nos alerta Joutard (2000, p.34), ao afirmar que a história oral precisa reconhecer “seus limites [...], sua tendência para a lenda e o mito”.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> POLLAK, Michael. Memória e identidade social. Revista Estudos Históricos. Rio de Janeiro, vol. 5, nº 10, 1992, p. 203. Pollak afirma ainda “que a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva.” (Ibidem, p. 205).

<sup>2</sup>JOUTARD, 2000, p. 34.

Nesse sentido, Joutard (2000, p. 34) defende que tais limitações são positivas para o historiador, uma vez que elas o introduzem ao “cerne das representações da realidade que cada um de nós faz e são evidências de que agimos muito mais em função dessas representações do real que do próprio real”. É então que o autor nos remete ao cuidado que todo historiador deve tomar em relação não somente às fontes orais, mas à crítica de todas as formas de fontes utilizadas, ou seja, “o tratamento crítico e a distância”.<sup>3</sup>

De uma maneira geral, o autor recomenda a crítica às fontes, ao mesmo tempo em que se respeita o entrevistado. Ele diferencia, aqui, o memorialista do historiador. Enquanto o primeiro simplesmente recolhe as informações passadas, o segundo faz o cotejamento das fontes e relativiza as informações fornecidas.

Para facilitar a aceitação deste discurso, nós, os historiadores, devemos também reconhecer o caráter parcial da verdade que trazemos à tona: estamos longe de exprimir o real em toda sua diversa complexidade - cada um de nós, individualmente, é claro, mas também a comunidade dos historiadores em sua totalidade. (JOUTARD, 2000, p. 44).

A história oral é de crucial importância, pois ela deixou de somente pesquisar as “grandes histórias”, e sim deu início a pesquisas com as “vindas de baixo”, na qual eram entrevistados membros de grupos sociais que aparentemente não deixaram nada escrito sobre a sua existência. Assim, assevera-se que não existe uma só história ou uma única identidade nacional, mas sim múltiplas histórias, memórias e identidades em uma sociedade. Não se pode confundir e acreditar que entrevistando uma única pessoa a pesquisa estará pronta. É necessário colher-se a informação em uma dinâmica plural para consubstanciar os fatos e dar a efetiva credibilidade à pesquisa.

A realização de entrevistas é uma forma de conversar com alguém que já vivenciou direta ou indiretamente um acontecimento. Com a entrevista é permitido analisar os fatos e saber na sua essência o relacionamento destes com a pessoa. A história oral tem um forte potencial que oportuniza estudar os grupos sociais. (GIUSTINA; SELAOU, 2010, p. 57).

Os cadernos de receitas contêm mais do que a forma como preparar alimentos, eles revelam todo o processo de adaptação alimentar dos imigrantes em terras brasileiras. Neles estão depositadas as memórias sensíveis dos pratos elaborados, com os seus sabores e aromas.

---

<sup>3</sup> Ele afirma, ainda, “[...] é preciso combinar respeito e escuta atenta, de um lado, com procedimentos históricos, não importa o quanto nos seja penoso” (p. 35).

Também é possível vislumbrar anotações e especificações sobre os modos de manusear instrumentos de cozinha e sobre tipos de alimentos, bem como a função social de determinados pratos, como por exemplo as bolinhas de mel (*strufoli*), espécie de massa de pão frita com calda de mel, utilizada como presente de Natal.

Assim, a culinária e os hábitos alimentares de uma região são de extrema importância para conhecermos a sua herança cultural, as preferências alimentares e também as tradições dos povos. As técnicas de preparação podem ser consideradas como os modos de saber, fazer e criar, que estão relacionados ao conceito de patrimônio cultural intangível. “A dimensão social e cultural da gastronomia declinou incorporá-la ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural”. (SCHLÜTER, 2003, p. 69).

A alimentação e a culinária são temas que estão cada vez mais inseridos no contexto da história, necessitando de uma abordagem interdisciplinar.

Há hoje um grande interesse pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo, com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico e às diversas formas de sociabilidades ativa”. (SANTOS, 1997, p. 154).

A História da Alimentação está sempre em desenvolvimento, motivando muitas pesquisas, bem como assuntos que podem se tornar pauta de debates, dentro de uma perspectiva social e cultural. O alimento, a culinária e a gastronomia são aspectos que devem ser continuamente resgatados pelos historiadores. Desta maneira, fazem-se necessários estudos sobre a alimentação daqueles que fizeram parte da formação de uma comunidade.

Com novas tendências epistemológicas e metodológicas, a comida passou a ser um objeto de pesquisa onde não basta somente observar o seu valor nutricional, mas sim outros valores que ela congrega: sua simbologia, suas informações a respeito da sociedade, estilos de vida, classes sociais, a cultura de um povo, sem deixar de mencionar os prazeres memoriais que o alimento proporciona.

A Nova História será utilizada, para esta pesquisa, uma vez que aborda as temáticas da história política, história das mentalidades, história do povo e não somente dos grandes homens. Abordam-se novos campos de pesquisa, o cotidiano: as representações (modos de ver) e as práticas (modos de fazer). Surgida na década de 1980, dá lugar para os estudos dos esquecidos, dos vencidos, e as relações econômicas, sociais e mentais. São campos de práticas e produções culturais, em que a cultura permite ao indivíduo pensar essa experiência, criando e analisando diferentes contextos. Segundo Hunt (1992), Chartier foi um dos precursores desta nova forma de escrever história, dando ênfase para além das relações econômicas e

sociais, pois não são anteriores às culturais e nem as determinam; elas próprias são campos de práticas e produção cultural:

Chartier enfatiza que os historiadores da cultura não devem substituir uma teoria redutiva da cultura, enquanto reflexo da realidade social por um pressuposto igualmente redutivo de que os rituais e outras formas de ação simbólica simplesmente expressam um significado central, coerente e comunal. Tampouco devem esquecer-se de que os textos com os quais trabalham afetam o leitor de formas variadas e individuais. Os documentos que descrevem ações simbólicas do passado não são textos inocentes e transparentes; foram escritos por autores com diferentes intenções e estratégias, e os historiadores da cultura devem criar suas próprias estratégias para lê-los. (HUNT, 1992, p. 18)

Os estudos sobre o cotidiano observam os modos de vida, as atitudes, ou as normas de convivência. Chartier (1990) mostra que a história cultural é capaz de identificar como as diferentes realidades sociais podem ser pensadas, construídas e dadas a conhecer, destacando que o estudo da construção das representações precisa levar em conta que estas são sempre determinadas pelos interesses dos grupos sociais aos quais fazem parte, por isso não são neutras.

Para a reflexão, Giard (2012, p.31) afirma que “o cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão do presente. É aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior [...]”.

Segundo Certeau (2012) a organização da vida cotidiana se articula ao menos em dois registros: os comportamentos, traduzidos no vestuário, códigos de cortesia, ritmo do andar e a valorização ou não dos espaços públicos; os benefícios simbólicos que se espera obter pela maneira de se portar no seu espaço de convivência. Esses benefícios passam pelas raízes culturais do indivíduo e não somente na sua consciência.

Desta forma uma das principais maneiras de perceber o cotidiano é na análise da família, pois ela é um fator de proximidade entre as pessoas. Esse aspecto é percebido nitidamente nas famílias de imigrantes italianos, famílias numerosas, onde todos trabalham juntos em busca de uma vida melhor. As refeições entram nesse patamar, pois é o momento em que toda a família está reunida, já que é muito mais agradável comer unidos do que sozinhos.

Na perspectiva de Giard (2012, p. 248) o alimento serve para concretizar um dos modos de relações entre as pessoas e o mundo, criando fortes laços com a família e com o lugar onde se vive. Pode-se tomar como exemplo os armazéns onde é realizada a compra do que é necessário para o sustento da família, a estreita relação com este espaço/ato comercial, e também a convivência com os vizinhos: uma maneira de mostrar o sentimento de

pertencimento àquela nova terra a que os imigrantes chegaram. O ato de comer se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que nasceu.

Evidente, então, que o ato de comer pode expressar as memórias e características de um povo. A memória tida como tudo aquilo que lembra uma cultura, um passado em comum, ou ainda algo intracultural, permeado de gestos e costumes, cristalizando a alimentação e a sua arte de comer nas lembranças de cada geração. As condutas alimentares são um importante caminho para remeter-se à memória.

O medo de que tudo está na iminência de desaparecer acompanhada com ansiedade sobre o significado preciso do presente e a incerteza sobre o futuro, investe até a mais humilde testemunha, o mais modesto vestígio, com a dignidade de ser potencialmente memorável. Desta forma, a resultante obrigação de lembrar faz de todo homem o seu próprio historiador. (NORA, 1996, p.10).

A memória gastronômica nos proporciona lembranças dos mais variados momentos da nossa vida, doces ou amargas lembranças: sabores da felicidade perdida ou alcançada. Nesse esforço de pensar o conceito de memória tornam-se fundamentais as ideias de Halbwachs (2004), teórico que elaborou uma espécie de “sociologia da memória coletiva”. Halbwachs não apenas foi o primeiro estudioso a cunhar o termo “memória coletiva”, como também foi o primeiro a pensar em uma dimensão da memória que ultrapassa o plano individual, dominante nas pesquisas de até então.

Além da formação da memória, Halbwachs aduz que as lembranças podem, a partir desta vivência em grupo, serem reconstruídas ou simuladas. Podem-se criar representações do passado assentadas na percepção de outras pessoas, no que imaginamos ter acontecido ou pela internalização de representações de uma memória histórica. A lembrança “é uma imagem engajada em outras imagens”. (HALBWACHS, 2004, p.76). Ou ainda,

A lembrança é em larga medida uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente, e além disso, reparada por outras reconstruções feitas em épocas anteriores e de onde a imagem de outrora manifestou-se já bem alterada.(HALBWACHS, 2004,p. 75).

Com todas essas influências, o sujeito reorganiza o seu modo de sentir, de pensar e de agir, produzindo uma variedade de possibilidades e novas posições se tornando, dessa maneira, um ser com opiniões formadas e também formador de novas opiniões. Para Giard (2012), a atividade de cozinhar é mental e manual, organizam-se todos os recursos da inteligência e da memória, pois é preciso organizar, decidir, prever, memorizar, modificar,



combinar ingredientes, adaptar as receitas com o que se tem e pensar que é preciso conhecer o gosto alimentar de cada membro da família.

Aculinária e as suas manifestações fazem parte da construção da nossa memória de pertencimento, pois ela está arraigada nos seres humanos e é facilmente perceptível, opera em nossa imaginação e em nossos sentidos: os sabores, os odores e até mesmo a visão, permitindo entender as nossas raízes, contribuindo para a nossa identidade. Segundo Hall (2006), as construções em família, gênero, locais, classes sociais são formadas ao longo do tempo, através de processos inconscientes. Não podem ser consideradas inatas, já que estão sempre em processo, em formação: “A identidade emerge, não de um centro interior, de um ‘eu verdadeiro e único’, mas do diálogo entre conceitos e definições que são representados para nós pelos discursos de uma cultura e pelo nosso desejo”.(HALL, 1996, p.26).

Sobre identidade e gastronomia, Schlüter afirma:

A identidade também é expressada pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular. (2006, p. 32).

Para Hall (1996), a identidade vai se construindo e transformando nas representações que temos através do tempo. É uma relação dialógica entre o eu e o outro, o que eu sou (e não sou), e o que o outro é (e não é), portanto é marcada pela diferença, havendo contradições que podem ser negociadas. A identidade também pode ser marcada por questões materiais, sociais e de gênero.

A etnia é o termo que utilizamos para nos referirmos às características culturais: língua, religião, costume, tradições, sentimentos de “lugar”, que são partilhados por um povo. A Europa Ocidental não tem qualquer nação que seja composta de apenas um único povo, uma única cultura ou etnia. As nações modernas são todas híbridas. (HALL, 1999, p.62).

Outro conceito a destacar é o de etnicidade que, segundo Poutignat (1998), é um processo de formação cultural, político e ideológico de determinado grupo, que vai se transformando e se definindo com o tempo, diferentemente de raça, já que o que a define são os traços biológicos, definidos desde o nascimento e que permanecem imutáveis até o resto da vida.

A etnicidade não é um conjunto intemporal, imutável de traços culturais (crenças, valores, símbolos, ritos, regras de conduta, língua, código de polidez, práticas de

vestuário ou culinárias) transmitidos da mesma forma de geração para geração na história do grupo; ela provoca ações e relações entre este grupo e os outros em uma organização social que não cessa de evoluir. (POUTIGNAT, 1998, P. 11).

A etnicidade também está acima de questões de localização e lugares. Pois diferentemente de nacionalidades que são constituídas em Estados, com uma estrutura política formada, a etnicidade pode se constituir e viver em vários locais ao mesmo tempo, com os mesmos traços culturais. Para Poutignat e Streiff-Fenart (1998), o que diferencia, em última instância, a identidade étnica de outras formas de identidade coletiva é o fato de ela ser orientada para o passado, e este passado não ser o da ciência histórica, mas sim aquele que se representa na memória coletiva.

De acordo com Woodward (2000), a identidade e a etnicidade são relacionais, pois elas dependem de influências externas para ser tal identidade, ou seja, ela precisa de outra identidade para se diferenciar.

As formas pelas quais a cultura estabelece fronteiras e distingue a diferença são cruciais para compreender as identidades. A diferença é aquilo que separa uma identidade da outra, estabelecendo distinções, frequentemente na forma de oposições [...]. A marcação da diferença é, assim, componente chave em qualquer sistema de classificação. (WOODWARD, 2000, p. 41).

A identidade étnica também permite a sua reinvenção, a sua adaptação aos novos lugares, consolidando mesclas culturais, que se constituem igualmente como etnicidade. Assim, em Bento Gonçalves é possível depreender este modelo identitário, esse mosaico cultural entre a ascendência italiana de parte da população e os hábitos culturais dos outros grupos étnicos que lá se encontram. Uma etnicidade específica, calcada na italianidade, mantém-se viva e turisticamente atrativa, pois mesmo com a modernidade e o progresso, parte da população continua a preservar tradições europeias, desde a culinária ao dialeto italiano, buscando a preservação das características e do contexto histórico da época da imigração.

Conforme Poutignat e Streiff-Fenart (1998, p. 156), “um grupo pode adotar traços culturais de outro, como a língua e a religião e, contudo continuar a ser percebido e a perceber-se como distinto”. Os traços culturais que esses adotarem de outro grupo podem ser os mesmos, no entanto, podem ser atribuídos significados diferentes do que se tinha no grupo anterior.

Sendo a identidade étnica realçada por meio de um rótulo étnico como forma de identificação é apenas depois de ter selecionado esse rótulo que os comportamentos, as pessoas, os traços culturais que eles designam surgem quase naturalmente como étnicos. (POUTIGNAT; STREIFF-FENART, 1998, p. 126).

A culinária que foi desenvolvida pelos imigrantes italianos, constituída preferencialmente por massas, pizzas e molhos de tomate com manjericão, foi e tem sido influenciada por outros povos. A este processo de constante transformação damos o nome de “cultura híbrida”.

Segundo Giard (2012, p. 234) “cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias, empilha-se uma montagem de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos”, ainda cita Lévi-Strauss dizendo que “a cozinha constitui uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos uma parte do que ela é”. Nas palavras do *chef* Suaudean (2004, p.10) “a alimentação deve ser vista como um conceito cultural, do mesmo modo que a língua, os costumes, as festas mais tradicionais de um povo”.

Para falar sobre patrimônio e alimentação, tem-se que diferenciar o que é culinária e o que é astronomia. Esses dois conceitos se diferem em inúmeros aspectos, porém ao mesmo tempo se fundem, pois necessitam um do outro para existir. A gastronomia surgiu no momento em que o homem passou a dominar a técnica da cozinha.

No que tange à questão gastronômica, é importante ressaltar que ela engloba todos os métodos, técnicas e processos para o preparo dos alimentos de maneira que constituam um prazer para o paladar, além de agradar aos olhos e ter aroma apetecível. Já a culinária possui características diferentes em cada cultura, fundamenta-se na elaboração de itens comestíveis, a partir de uma escolha de ingredientes disponíveis, e está relacionada ao “saber fazer”, “aprender a fazer” ou “como fazer”.

A gastronomia é uma arte, é a união da cultura intelectual e da boa mesa, os seus “alquimistas”, estão presentes em todas as etapas da produção do alimento, com a necessidade de um toque artístico e mágico a mistura dos alimentos vai ocorrendo, pois alimentar-se também é mexer com as percepções do ser humano. “A gastronomia é a ‘nova ciência do comer bem’ enxerga a comida como uma forma de obra de arte, e se adquire pelo cultivo permanente e intensivo dos sentidos, em primeiro lugar do paladar”. (FLANDRIN, 1998, p. 667).

Assim, ela depende dos domínios técnicos e procedimentos que nos são transmitidos ao longo do tempo, de geração para geração e que são incorporados através da prática, traduzem um corpo vivido, a história individual e coletiva no corpo cuja competência é adquirida na e para a ação. Para Braune (2007, p.18), “a gastronomia é o reflexo da cultura de

um povo, os pratos, o serviço e o comportamento à mesa diferem entre as culturas, podendo parecer aberração para outras”.

Os alimentos habituais tornam-se objeto de predileção, os mais saboreados. Por isso, também, apreciam-se pratos da região em que se cresceu e, no terreno alimentar predominam o chauvinismo e o conservantismo. A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do outro país de origem, mesmo quando medíocres, pode durar a vida inteira e sua degustação gera às vezes, associações mentais surpreendentes. (FRANCO, 2010, p. 250).

À medida que o ser humano tornou-se sedentário, sua alimentação foi se transformando, em um processo conjunto. Assim o homem passou a alimentar-se não só para saciar a fome, mas também por prazer de sentir gostos e aromas diversos, portanto comer é um ato social, pois se constitui de atitudes ligadas a usos e costumes, envolve modos de relações entre as pessoas, seja no momento da elaboração da comida, seja no processo de sua degustação, é um traço constitutivo da identidade cultural.

Outro aspecto importante da gastronomia é seu caráter cultural: o ser humano é um animal que cria cultura e está preso a uma cultura, e aí se incluem crenças, costumes, moral e também a culinária. Do instinto de sobrevivência vem a necessidade de comer; entretanto, cada povo criou sua cozinha própria de alimentos ditada por sua cultura. (BRAUNE, 2007, p. 18).

A gastronomia é um forte meio para reconhecer a identidade cultural de um povo, é uma importante testemunha e participante das transformações sociais do cotidiano. Para Brillat-Savarin (2001, p.57), “a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”.

A cozinha de um povo é um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único- particular singular e reconhecível. Essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. (MACIEL, 2004, p. 3).

Nesse sentido, a gastronomia é um emaranhado de significados para a cultura de um povo, envolve as mudanças em torno da culinária e os modos de preparo do alimento. Mexe com os significados sociais, éticos, religiosos e identitários, assim ganha importância para o patrimônio imaterial para a localidade, e é um valioso instrumento de estudo para se refletir sobre as trajetórias da sociedade.

Gastronomia é uma prática social de mesa, uma cultura. Ela integra dados imateriais como saberes e práticas, ligação social e partilha, resumidos pela fórmula

“humanismo sobre a mesa” onde diz a abertura ao outro e ao exterior. (CSERGO, 2008, p.01).<sup>4</sup>

No caso específico deste estudo, a culinária refere-se às práticas cotidianas de preparar os alimentos, promovendo a adaptação cultural dos imigrantes italianos no Rio Grande do Sul. A gastronomia corresponde a um remodelamento destas práticas, através da adequação desta culinária aos interesses turísticos. Assim, será observada a trajetória de transformação dos hábitos alimentares que passa a ser pensada para atrair o turismo gastronômico, desenvolvendo uma gastronomia italiana no Brasil, diferente da desenvolvida paralelamente na Europa. As práticas gastronômicas conciliam expectativas do olhar do outro, bem como adaptam todo o comportamento à mesa.

Outro conceito que será debatido nessa pesquisa será o de patrimônio cultural, observando que a preservação de bens materiais ou imateriais faz parte da identidade dos grupos que habitam as cidades fortalece o sentimento de pertença e a ligação afetiva dos moradores com o lugar que vivem.

O Patrimônio Cultural envolve todos os bens denominados culturais, produzidos por uma sociedade e que refletem a relação do homem com a natureza. Desta maneira, pode-se considerar patrimônio toda manifestação material, mas também as manifestações de cultura imaterial, enfim, tudo o que faz parte de uma memória coletiva. O Patrimônio Cultural constitui a identidade, pois repassa todos os costumes, as crenças, as experiências e os conhecimentos dos antepassados, que são representados por palavras, sons, ritmos, gestos, expressões faciais e corporais, rituais, histórias e lendas, tecnologias e práticas, imagem, artefatos, construções e monumentos.

Para que o patrimônio cultural tenha significado entre as pessoas é preciso que ocorram interações e que haja comunicação através de uma linguagem comum entre esses indivíduos, que proporcione uma interação através de ideias, expressões, conceitos e representações. Portanto, se um indivíduo do grupo não estabelece essas relações, não consegue fazer as inter-relações necessárias para participar da vida social.

Patrimônio cultural pode ser dividido em bens móveis ou materiais e em bens imóveis ou imateriais. Os primeiros são hábitos alimentares, instrumentos musicais, obras de arte, monumentos, máquinas e equipamentos, móveis, moedas, técnicas construtivas e outros. Enquanto que os segundos envolvem canções, crenças, celebrações, manifestações cênicas,

---

<sup>4</sup> Retirado do artigo de Julia Csergo: [http://www.liberation.fr/vous/2008/10/10/patrimoine-et-pot-au-feu\\_114153](http://www.liberation.fr/vous/2008/10/10/patrimoine-et-pot-au-feu_114153).

lúdicas e plásticas, lugares e espaços de convívio, saberes que passam de uma geração a outra, e deste modo, também a culinária.

A culinária e as suas representações estão inseridas nos bens culturais de natureza intangível que só foram implementados no Brasil a partir de 2000, por meio de um Decreto que instituiu o registro de bens culturais intangíveis.

O Patrimônio Cultural intangível é constituído por práticas, representações e expressões, os conhecimentos e as técnicas que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte de seu patrimônio cultural. Os instrumentos, artefatos e espaços culturais associados a estas práticas formam parte integrante deste patrimônio. Segundo, ainda a Convenção, o patrimônio Imaterial se manifesta de forma plural nos seguintes domínios: tradições e expressões orais; artes do espetáculo; práticas sociais; rituais e festivais; conhecimentos e práticas relacionadas com a natureza e o universo, as técnicas próprias do artesanato local. (MIRANDA, 2008, p.1).

A gastronomia assume um importante papel para o turismo cultural, pois a motivação principal está ligada ao prazer do comer bem em viagens, buscando a gastronomia local dos mais variados lugares do mundo. De acordo com Schlüter (2003, p.12)“o interesse do turismo pela gastronomia pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer”.

A valorização do patrimônio imaterial na atualidade advém das alterações sofridas pelas acepções do conceito de cultura e patrimônio. Ela está articulada às transformações das formas de convívio social e aos padrões culturais que regem a existência humana. (FUNARI, 2008, 31).

Lemos (1981) diz que patrimônio envolve todos os bens denominados culturais, produzidos por uma sociedade e que refletem a relação do homem com a natureza. Assim, pode-se considerar patrimônio toda manifestação material, mas também as manifestações de cultura imaterial, enfim, tudo o que faz parte de uma memória coletiva.

O patrimônio cultural está na cabeça das pessoas e só tem sua existência garantida no momento em que é utilizado conscientemente pelos indivíduos, com base para a interação na vida social, para o enriquecimento e o desenvolvimento da vida individual e coletiva, para o reforço de sua identidade, de sua autoestima, de sua capacidade de decisão e de autodeterminação. (HORTA, 2000, p. 17).

Portanto, para o Patrimônio Cultural ter significação, é necessário fazer-se uma leitura crítica de mundo, bem como ter uma visão ampla que todas as culturas que são produzidas são diferentes, ou seja, cada comunidade tem a sua própria cultura e essa cultura

nos ajuda no processo de formação do indivíduo, permitindo reconhecer nosso passado, compreender o presente e transformá-lo, isso significa aceitar a diversidade cultural.

Este estudo divide-se em três partes. Em um primeiro momento será analisada, em nível de revisão de bibliográfica, a importância do estudo das práticas alimentares para a pesquisa e o ensino de história. Também discorrerá sobre o processo da chegada dos imigrantes italianos no Rio Grande do Sul e a fundação da cidade de Bento Gonçalves. Dentro desse contexto, serão abordadas as experiências alimentares dos imigrantes na Europa e o desenvolvimento de uma estratégia de culinária na instalação no sul do Brasil. Para identificar este processo de adaptação alimentar, serão utilizados documentos das festas religiosas da Paróquia e do arquivo municipal da cidade, cadernos de receita da época e depoimentos de moradores da localidade de descendência (ou ascendência) italiana.

Em um segundo momento, abordar-se-á a construção de um turismo gastronômico na cidade de Bento Gonçalves, mesclando a experiência dos ítalo-brasileiros com as necessidades de promoção de uma gastronomia que atraia visitantes. Trabalhar-se-á com a perspectiva de patrimônio imaterial e seus desdobramentos na história da cidade. Serão analisados os processos de constituição dos roteiros históricos e gastronômicos da localidade, a documentação da construção de espaços de promoção da cultura italiana do arquivo municipal e depoimentos dos fundadores destes espaços.

Por fim, na última parte deste estudo, será desenvolvido um material paradidático para o estudo do tema, reforçando a importância da abordagem do mesmo em sala de aula. Este consistirá em um instrumento pedagógico que deve promover, através da história da culinária e da gastronomia, um elo de identidade entre o aluno e a sua região. O recurso didático possibilitará que o aluno percorra um caminho de pesquisa, semelhante ao do presente estudo, buscando a trajetória culinária de seu grupo familiar. Destaca-se que, pensando em nível de identidade étnica, a contribuição dos alunos necessariamente não enfocará a culinária ítalo-brasileira. O material também objetiva instrumentalizar o professor para a abordagem do assunto e para estimular o discente à pesquisa.

O tema da alimentação, da culinária e da gastronomia permite uma rica reflexão sobre as experiências históricas de diferentes sociedades, de forma que este estudo não pretende esgotar a pesquisa sobre a gastronomia da região considerada italiana na serra gaúcha, mas sim abrir espaços para novos trabalhos e aproximar a temática da sala de aula.

## 2 A IMPORTÂNCIA DO ESTUDO DO TEMA PARA O ENSINO DE HISTÓRIA

### 2.1 A HISTORIOGRAFIA E A ABORDAGEM DA ALIMENTAÇÃO, CULINÁRIA E GASTRONOMIA

A historiografia das últimas décadas demonstra diversas mudanças de paradigmas referentes a pesquisas acadêmicas históricas, utilizando-se de temas que evidenciam outras áreas de conhecimentos, juntamente com a Nova História Cultural.

A Nova História Cultural como objetivo propor o reencontro da História com diversas disciplinas, através das pesquisas baseadas na interdisciplinaridade, assim os estudos sobre a alimentação, a culinária e a gastronomia tornam-se parte de pesquisas historiográficas.

O ensino de História vem se transformando ao longo dos tempos, assim fica evidente a necessidade de serem abordadas linguagens diferentes e inovadoras, a fim de aproximar as pesquisas historiográficas da educação básica. Pinski (2013) defende uma História Social e Cultural, aproximando os conteúdos para a realidade dos alunos, para a realidade do local em que vivem.

A história também pode ser entendida através da evolução dos seus hábitos e costumes alimentares... ela está ligada a questões culturais e religiosas, a distinções sociais, étnicas, regionais e até de gênero, a problemas ambientais, ao desenvolvimento econômico, às relações de poder... (PINSKY, 2013, p. 95).

Os estudos das mentalidades e do cotidiano são primordiais, pois enfocam múltiplos pontos de vista acerca da História. Pinsky (2013) aborda a temática da alimentação, enfatizando a importância de se utilizar esse tema para as aulas de história, pois mostra aos alunos o reconhecimento dos laços que o unem ou as diferenças que o separam de seus contemporâneos e de seus antepassados, ou ainda, aquilo que comemos e bebemos e a forma como o fazemos, isso diz muito sobre quem somos e como somos integrados a um macrocontexto.

A identidade de uma nação, de uma região ou de um grupo, em larga medida, pode ser observada pelas suas características gastronômicas, seus rituais de consumo de alimentos, sua padronização no compartilhamento da comida, nos assessorios e mobiliários utilizados durante a refeição. (PINSKY, 2013, p. 100).

Logo, a alimentação é uma forma de salvaguardar a cultura de um povo, com seus ingredientes, modos de fazer, sabores e aromas. O tema alimentação sempre foi abordado



dentro da área das ciências humanas, podendo ser extremamente rico porém nos últimos anos está ganhando mais destaque na área de patrimônio e cultura e especialmente para ser trabalhado em sala de aula.

Enfocar as trajetórias de hábitos alimentares em sala de aula é uma forma de repensar a identidade dos alunos. A importância da temática, para a educação básica e superior, centra-se em vislumbrar os vínculos identitários que são construídos e reconstruídos nos processos de identidade nacional. Permite, também, ao aluno conhecer a trajetória da história familiar e reconhecer-se como sujeito histórico.

Com a alimentação se tornando um aspecto importante na história e na cultura de um povo, torna-se visível a discussão de guardar e proteger esses bens como patrimônio imaterial, tornando a gastronomia umas das principais representações culturais de um grupo social. Fica visível a importância de registrar e valorizar as mudanças e permanências da culinária e da gastronomia típica italiana da região de Bento Gonçalves, pois os alimentos adquirem status social e estão ligados aos costumes locais, usos, condutas e situações, representando emoções, significados e as relações sociais e de identidade coletiva.

A alimentação é uma das formas para a compreensão de manifestações da cultura imaterial, proporcionando a apreensão de valores, de modos de vida, de significados simbólicos, como também da construção de identidades, seja em âmbito local, regional ou nacional. (ABDALA, 2011, p.133).

O alimento passa a ter valor como prática cultural, sendo fundamental para a identidade do grupo a qual o sujeito pertence. Um dos livros mais conhecidos sobre o assunto é História da Alimentação, organizado por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, no qual retratam-se, por meio de vários artigos, as práticas alimentares, voltadas para a cultura ocidental, dando algumas pinceladas no oriente ao citarem as especiarias e a influência árabe. Já na introdução Flandrin e Montanari relatam a importância destes temas:

Existem maneiras de analisar o passado de nossa alimentação menos fragmentárias, mais enriquecedoras e mais satisfatórias para o espírito. Maneiras mais úteis para nos nortear no presente e, de resto, mais de acordo com a orientação atual da pesquisa histórica, uma vez que em todos os domínios, a história já não se ocupa das façanhas dos grandes homens, especialmente quando se trata das estruturas do cotidiano, às quais pertencem os hábitos alimentares dos povos. (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p. 16).

Os autores lembram que o cotidiano da vida da sociedade também tem valor histórico e é este que apesar de parecer estático traz consigo as mudanças que ocorrem com o tempo. É no cotidiano que se encontra um mundo de memórias: a olfativa, dos lugares, dos

gestos da infância, dos prazeres e até mesmo a do paladar. Assim o cotidiano é algo concreto, deixando transparecer as memórias das pessoas, da forma como vivem, o que fazem e o que pensam.

Com esse mesmo pensamento, Pozenato e Giron<sup>5</sup> (2012), dizem que comer não é um ato insignificante, mas um ato social que funde o grupo e o determina na vida de sua comunidade. A comida possui também um significado simbólico e não somente nutritivo, ela pode ser olhada, pensada e sentida, é uma fonte importantíssima de informações, por meio dela podemos observar e identificar sociedades, culturas, religiões, estilos de vida, classes sociais e acontecimentos.

Através da comida, podemos mostrar a trajetória da identidade étnica (renovada ou reafirmada) dentro de grupo, pois se hoje a comida possui determinada função, veicula determinados sentimentos, é porque existe todo um processo histórico que o justifica. (REINHARDT, 2007, p.6).

Teuteberg e Flandrin (1998) abordam temas como as transformações ocorridas no consumo alimentar, em meados de 1880, enfatizando o consumo de cereais, frutas e legumes. Além disso, citam a falta de comida que assolou a Europa durante a Revolução Industrial, mesmo que, neste período, possa ter sido verificado um aumento do consumo de carne nas classes mais baixas da população. Outro aspecto é a adoção e grande consumo de batata e milho, não por saberem das virtudes desses alimentos, mas pelo fato de que para os agricultores e camponeses muito pobres eram os principais alimentos, uma vez que não possuíam condições financeiras de obter o pão.

O milho foi muito importante para a fabricação da polenta, que era à base da alimentação dos camponeses, principalmente no norte da Itália. A polenta era consumida isoladamente, devido à falta de outros cereais, dessa maneira, a população sofria de inúmeras epidemias, inclusive a pelagra.<sup>6</sup> Somente a partir do início do século XX é que o milho foi sendo substituído pela farinha branca e assim começou a se consumir mais o pão. A polenta, no entanto, tornou-se uma marca dos imigrantes italianos, presente até hoje em suas casas e restaurantes,

Outro interessante estudo nessa área é o livro *De caçador a Gourmet: uma História da Gastronomia*, de Ariovaldo Franco (2010), no qual são abordados, também de forma cronológica, aspectos da alimentação e da gastronomia, principalmente da ocidental. No início de seu livro o autor deixa claro que as refeições começaram a surgir no momento em

<sup>5</sup>Kenia Maria Menegotto Pozenato e Loraine Slomp Giron, Patrimônio e Memória (Educação Patrimonial, Guarda de acervos) em Imigração: diálogos e novas abordagens, Oikos, 2012.

<sup>6</sup> O milho é pobre de vitamina B3, acarretando epidemias com lesões cutâneas e perturbações digestivas.

que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e de frutas e começou a preparar o seu próprio alimento. Dessa maneira a preparação e a partilha das carnes exigiam do grupo ou da família a colaboração de todos, portanto, a refeição é a ritualização da repartição dos alimentos. Por isso tornou-se tão rica em símbolos.

O livro conceitua hábitos culinários, que são um conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais, enfatizando o condicionamento do gosto, pois é moldado culturalmente e socialmente controlado. O gosto, portanto, faz parte do patrimônio e da memória da nossa infância, alguns sabores desconhecidos são, muitas vezes, desagradáveis e repelidos ao paladar. Esses hábitos alimentares decorrem do que o ser humano internaliza como sendo o essencial para a sua vida e para a sua sobrevivência, ou seja, ele come o que foi ensinado a comer. Consegue durante a vida provar alimentos que na sua infância não faziam parte de seu cardápio, consumindo-os quando adulto com prazer, à medida que as suas experiências gustativas se ampliam

O estudo também enfatiza a expansão árabe no Ocidente, que ocorreu com as cruzadas, propagando-se por três áreas de contato: Espanha, Sicília e o próprio Oriente Médio. Essa expansão foi decisiva para o desenvolvimento de uma cozinha muito rica. Desta forma, além do açúcar e do trigo, essas regiões aprenderam a utilizar a noz-moscada, a canela, o gengibre, a hortelã, o cravo, o anis, o açafrão e o cominho.

Ainda em contato com os árabes, os sicilianos aprenderam a arte de preparar o sorvete, que para eles é preparado com o suco de frutas, já o *gelato*, típico doce italiano, é feito com gema de ovo e creme de leite.

Franco (2010) mostra o pioneirismo italiano especialmente durante a Renascença, onde houve uma ruptura dos padrões gastronômicos medievais. Foi escrito neste período um dos primeiros livros culinários, com seis edições, que se preocupava com as condições de higiene do povo e dos alimentos. Além dos italianos serem os primeiros a adotarem práticas de contabilidade e de sistema bancário, foram também grandes inovadores em pastelaria e na preparação de geleias, compotas e doces de frutas. Esses padrões e gostos foram sendo assimilados também por outros europeus.

Existem na historiografia brasileira diversos artigos que tratam da proposta da alimentação dos imigrantes europeus das suas memórias gustativas e da gastronomia formada por eles. Porém, existe uma predominância em estudos sobre os alemães e seus hábitos alimentares, o que não corresponde à importância que a gastronomia típica italiana exerce.

Sobre a culinária italiana, na região de imigração italiana, existe o estudo de Oliveira (2006), que tem por finalidade fazer um histórico dos hábitos alimentares da região central do estado de São Paulo. Nele, são abordados três pontos principais: o primeiro a ser pesquisado é onde se consolidou a culinária italiana visto que essa não era nada definida antes do século XVIII, e só começou a ser consolidada depois da metade do século XIX:

Muitos pratos que no final do século XIX e início do século XX começaram a ser divulgados como pertencentes a uma tradicional gastronomia peninsular, nada mais eram que criações recentes. É a partir do século XIX, especialmente na época da chamada grande imigração desencadeada a partir de 1885, que tem início um processo de modificação de costumes alimentares na Itália. Pratos em cuja composição entrava uma diversidade de novos ingredientes começaram a aparecer, mas eram então saboreados estritamente pela elite peninsular. A massa da população, composta na sua maioria por camponeses que sobreviviam com poucos recursos, dispunham de um padrão alimentar muito pobre. (OLIVEIRA, 2006, p. 48).

Em seguida, a autora trabalha o conceito de gastronomia e culinária italiana no contexto do cotidiano dos imigrantes que trabalhavam nas fazendas de café, visto que nessas fazendas a culinária italiana se misturou a culinária brasileira e vice-versa, e os próprios hábitos alimentares dos imigrantes diferenciavam-se muito daqueles que vinham do norte, do centro e do sul da Itália. Em outras palavras, naquela época, havia o início de uma construção de hábitos alimentares que futuramente caracterizariam a culinária italiana da região.

A terceira parte trabalha o início do consumo de itens verdadeiramente italianos, que começam a ser consumidos com o crescente aumento de armazéns e restaurantes, fundados por imigrantes que se estabeleceram na cidade. A partir disso, a autora trabalha o fato da culinária começar a ser elitizada.

Sobre a historicidade da gastronomia, explica que o alimento constitui valor histórico e não somente nutricional, pois os padrões de permanência, de mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Nesse sentido, “o que” se come é tão importante quanto “quando” se come, “onde” se come, “como” se come e “com quem” se come.

O artigo “A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa”<sup>7</sup> busca fazer um apanhado do que já foi escrito sobre a alimentação e a história, enfatizando a memória gustativa do povo e colocando em prática, em Curitiba, um projeto chamado de Arca

---

<sup>7</sup>Carlos Roberto Antunes dos Santos, Revista acadêmica Paranaense de Letras, nº 21, 2005.

do Sabor, que visava à preservação gastronômica do lugar, um projeto de resistência ao *Fast-Food*, juntamente com o movimento mundial *Slow-Food*.<sup>8</sup>

Também há o estudo *Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis*<sup>9</sup> onde o alimento é visto como uma prática cultural, através de uma reflexão sobre as articulações entre comida e patrimônio, sugerindo possibilidades teóricas e interpretativas acerca da temática. O texto encaminha perspectivas a respeito da comida, como patrimônio e a necessidade de salvaguardar os saberes culinários, pois as práticas alimentares e os ritos em torno delas contribuem para o estabelecimento, o reforço e a reprodução do elo entre as pessoas.

## 2.2 BREVE HISTÓRICO DE BENTO GONÇALVES

A alimentação, como mencionado, é de extrema importância para conhecermos os hábitos alimentares de uma determinada sociedade, as preferências por certos alimentos, bem como a herança cultural que o povo guarda. Portanto, esta pesquisa tem como tema a comida dos imigrantes italianos, tratada aqui como um legado cultural, que faz parte da identidade do município de Bento Gonçalves e pode ser vista como um patrimônio imaterial da localidade.

Sobre as origens de Bento Gonçalves, parte-se do processo imigratório que ocorreu em meados de 1875, analisando primeiramente o momento histórico da Itália, país de origem dos imigrantes que aqui se instalaram. O município de Bento Gonçalves, situa-se na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande Do Sul, conforme ilustra a Figura 01, a 124 quilômetros da capital Porto Alegre, a uma altitude de 618 metros do nível do mar.

---

<sup>8</sup>Slow-Food, é um movimento que se iniciou na Itália em 1996, é a comida devagar, tranquila, contra a comida rápida e industrializada. Tem como objetivo primordial o direito ao prazer da alimentação. Entendimento da autora.

<sup>9</sup>Luciana Patrícia de Moraes, *História: Questões e Debates*, Curitiba, n° 24, 2011.

Figura 1 - Mapa com a localização do município de Bento Gonçalves



Fonte: Arquivo Histórico de Bento Gonçalves.

Bento Gonçalves possui um relevo acidentado, caracterizado por escarpas e vales, com uma rica hidrografia, sendo o principal rio o Rio das Antas. O clima é o subtropical de altitude, sendo os meses mais frios junho e julho, com temperaturas médias mínimas de 8°C e médias máximas de 17°C. Os meses mais quentes são janeiro e fevereiro, com temperaturas médias mínimas de 17°C e médias máximas de 26°C.

Atualmente, o município conta com uma população de 111.384 habitantes, segundo dados do IBGE de 2013. A cidade possui o título de Capital Brasileira da Uva e do Vinho, é um dos mais belos e importantes roteiros turísticos da Serra Gaúcha, recebendo anualmente cerca de 800 mil turistas. É o maior polo moveleiro do estado, merecendo destaque na economia do município as vinícolas, a metalurgia e o setor de transportes.

Após 50 anos de luta, a Itália se unifica: Norte e Sul se unem, entretanto há uma discordância entre os dois, o primeiro tem uma ligação mais estreita com a Europa Central, já que é industrializado, enquanto que o segundo ainda permanece com bases feudais, isto é, arcaico. Aos poucos a Itália vai se transformando social e economicamente, introduzindo a industrialização, porém ainda havia a preservação de estruturas latifundiárias. Com alguns anos, as massas populares italianas estavam desempregadas e miseráveis, em decorrências das disputas de terras, crises agrícolas, entre outros. Dessa maneira o governo italiano adotou medidas para que essas pessoas emigrassem ao Brasil.

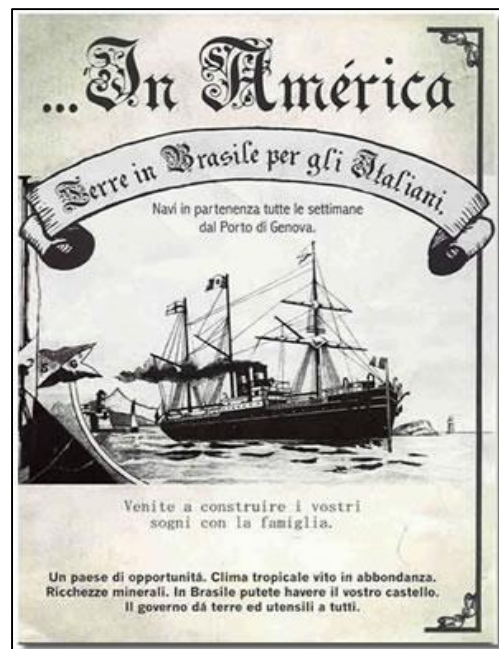
Segundo os estudos de Caprara e Luchese (2005), foram inúmeros os fatores para que o processo emigratório ocorresse, dentre eles podemos destacar a miséria e a fome e a

falta de oportunidade para a mão de obra em excesso devido ao sistema econômico vigente. Este era caracterizado pela expansão do capitalismo e início da industrialização, dificuldades de acesso a terra, a maioria dos “contadini” (agricultores) eram empregados de grandes proprietários, consequência da incapacidade da classe dirigente em dar trabalho a sua população, devido ao excesso de mão-de-obra não especializada na zona urbana, as guerras e as transformações políticas decorrentes da Unificação Italiana.

Nesse período, na Itália havia excedentes de população e o Brasil ainda necessitava de mão-de-obra livre e tinha a maior parte de seu território desabitado. Com as transformações mundiais, a chegada do capitalismo, o aumento da produção agrícola e a busca do branqueamento da população, surge a opção de trazer imigrantes italianos.

As propagandas falavam que o Brasil era um país da fartura. Nos folhetos, prometiam-se transporte gratuito, hospedagem, assistência durante os primeiros tempos, instrumentos de trabalho, sementes, assistência médica, instrução para as crianças e crédito para comprar um lote de terra. Conforme mostra a Figura 02:

Figura 2- Panfleto que os Agentes de Propaganda utilizavam para promover a emigração.



Fonte: Arquivo Histórico de Bento Gonçalves.

A grande quantia de imigrantes vindos da região do Vêneto, no norte italiano, deu-se pelo fato de que a região passava por uma grande crise entre os camponeses. Com o aumento da industrialização e da formação de uma classe burguesa, os produtos manufaturados dos

camponeses não tinham poder competitivo em relação aos produtos da maquinofatura que se estabelecia principalmente ao norte.

Paris (2006) relata que o ato de emigrar se tornou uma forma de revolta. Os próprios colonos afirmavam “iremos para a América, para o belo Brasil, e aqui os ricos terão que trabalhar a terra com a sua pá”. Os emigrantes viam a vinda para o Brasil como uma forma de se livrar, além da pobreza e de uma série de fatores problemáticos para a camada social camponesa do período, como o recrutamento para o exército a fuga de pestes e de catástrofes de nível natural, como cheias e chuvas de granizo, que acabavam por destruir o pouco que tinham na Itália.

Outro fator estimulante da emigração em massa dos italianos foi à superpopulação da Itália na época, com base na unificação e do empobrecimento geral da população. A pobreza influenciou nos hábitos dos camponeses nos mais diferenciados âmbitos, principalmente na alimentação.

Iniciada a imigração italiana para o Brasil, os imigrantes estabeleceram-se nos estados de Espírito Santo, Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Pelos lotes que adquiriam de 2 a 8 réis por lotes no interior e de 10 a 80 réis por lotes urbanos.

Os imigrantes no início da Colônia prestavam serviços na abertura de estradas, na construção de barracões, na abertura de picadas, em troca de somas que eram investidas em terras. Era uma forma de trabalho assalariado que lhes permitia ganhar em dinheiro para pagar as dívidas existentes. (HERÉDIA, 2001, p. 5).

A imigração se tornou importante no Rio Grande do Sul para a revitalização da agricultura, na cultura do trigo e para o povoamento nas regiões da Campanha e dos Campos de Cima da Serra. A preocupação com as colônias de Montenegro era a de estabelecer lugares para a produção de gêneros alimentícios para o mercado interno, que começava a se constituir.

Segundo Paris (2006), quando os primeiros imigrantes chegaram aqui, eles começaram a colher pinhão e matar pequenos animais para não passar fome. Desta forma, começaram a adaptar a sua alimentação: dos vizinhos alemães herdaram a batata, algo parecido com o *gnocchi* surgiu. O milho passou a ser o sustento básico na América, surgiu também a sopa de feijão. Por conta das ferrugens, o trigo estava em falta neste período, mas com o tempo ele ressurgiu e novas receitas passaram a ser preparadas.



Nos primeiros anos da imigração, o trigo não era cultivado na região. Plantava-se cevada; todavia o pão deste cereal deveria ser consumido no mesmo dia, pois endurecia rapidamente. O aparecimento do trigo resolveu o problema: moinhos com grandes rodas d'água foram acrescentados a uma paisagem de videiras e pinheiros. Com consequência surgiu um artesanato. (PARIS, 2006, p. 95).

Até 1870, Bento Gonçalves chamava-se Cruzinha, por causa de uma cruz de madeira que havia no local, onde atualmente é o centro demarcando a sepultura de um tropeiro que passava por aqui. Naquele ano, o Governo da Província, desejando ampliar a área de colonização, por ato de 25/05/1870 assinado por João Sertório, então Presidente (hoje corresponde ao cargo de governador) do Estado do Rio Grande do Sul, criou a colônia de Dona Isabel, a qual contava com a abrangência de 32 léguas quadradas. Os primeiros imigrantes oriundos do norte da Itália chegaram a Bento Gonçalves, então colônia Dona Isabel, no dia 24 de dezembro de 1875, ocuparam um lugar onde hoje se localiza a Igreja Cristo Rei (Bairro Cidade Alta) e ficaram aguardando a distribuição das terras.

O nome da colônia Dona Isabel, homenageia a filha de D. Pedro II, herdeira do trono. A sede era formada por pequenos lotes urbanos, enquanto no interior eram formados as linhas e os lotes rurais. Os imigrantes italianos que se dedicavam a agricultura eram em sua maioria das províncias Vênetas, já os toscanos e os meridionais exerciam outros ofícios.

Ao chegarem ao Brasil, os imigrantes ganhavam um lote de terras, ferramentas, alguns animais, como suínos, bovinos e galináceos, sementes para o plantio de milho, feijão e trigo, subsídios para a alimentação da família, tudo isso somente no primeiro ano de estabelecimento. A Figura 03 ilustra as regiões de emigração na Itália para a região de colonização italiana no nordeste do Rio Grande do Sul, em ordem descendente.

Figura 3 - Regiões de emigração na Itália para a região de colonização italiana no nordeste do Rio Grande do Sul, em ordem decrescente.



Fonte: Arquivo Histórico Municipal.

O desmembramento da Colônia Dona Isabel do município de Montenegro, foi oficializado pelo ato 474, de 11 de outubro de 1890, assinado por Cândido Costa, que constituiu o município de Bento Gonçalves. O nome foi dado em homenagem ao general Bento Gonçalves da Silva, chefe da Revolução Farroupilha, ocorrida no Rio Grande do Sul de 1835 a 1845.

Um grande impulso ao desenvolvimento de Bento Gonçalves foi à construção da linha férrea no ano de 1919, ligando o município a Porto Alegre. Somente em 1922 chegou a energia elétrica. A população do município era atendida por 248 estabelecimentos comerciais. As ferrarias e selarias eram substituídas pela mão-de-obra e os famosos “fordecos” (carros da linha Ford) já transitavam pelas ruas. Outro grande fator de progresso ao município de Bento Gonçalves foi a chegada do Banco Pelotense, no ano de 1912. Entre os anos de 1919 e 1927 ocorrem a instalação da luz elétrica, da estação transformadora e da rede de distribuição. É também inaugurado o Hospital Dr. Bartholomeu Tacchini.

Já em 1950, começaram a surgir várias indústrias, como de acordeões, laticínios, móveis, curtume, fábrica de sulfato e vinícolas.

### 2.3 A ALIMENTAÇÃO DOS IMIGRANTES

Quando se iniciou o processo de imigração dos italianos ao Brasil, em 1875, a Itália ainda não era um país unificado, vivia em meio a Reinos, cada qual com suas particularidades e características próprias.

Dessa maneira, não é possível falar de uma cozinha típica italiana, pois pouco se sabe sobre a alimentação durante o processo migratório no século XIX. Na verdade, o que se conhece hoje da comida típica italiana é uma parte dos hábitos alimentares da época, que tinham alimentos diferentes em cada região. Para Hazan:

A cozinha italiana é na verdade uma cozinha de regiões que precedem que no tempo a própria nação italiana, regiões que até 1861 eram parte de estados independentes e, muitas vezes, hostis, compartilhando poucas tradições culturais, sem uma língua em comum e praticando estilos de culinários totalmente diferenciados. (HAZAN, 1997, p.35).

Além das diferenças entre os padrões alimentares da época, podem-se destacar também as diversidades geográficas existentes na Itália, que foram relevantes para tornar possível essa ampla variedade de alimentos. Pode-se dizer, então, que os hábitos alimentares do sul e do norte eram diferentes: os camponeses do sul se alimentavam basicamente de pão negro de cevada, já os do norte a alimentação era baseada no milho.

Devido aos contrastes de topografia (as montanhas e o mar), a culinária, até hoje, tem características próprias em cada localidade. A Itália é uma península em forma de bota que avança para os mares Mediterrâneo e Adriático, unindo-se ao resto da Europa pela cordilheira. Na base dos Alpes, encontra-se a única grande planície da Itália, que abrange a Veneza, essa é a região leiteira da Itália, onde se cozinha com manteiga e os cereais básicos são o arroz para o risoto e o milho para a polenta. As massas industrializadas só foram aparecer nas mesas de Milão e Turim quando as indústrias do norte começaram a atrair mão-de-obra do sul.

Segundo relatos no livro de Costa (1992), na Itália, muitos italianos que trabalhavam para seus patrões, ficavam dependentes deles, inclusive em questões de alimentação. Como a maior parte do leite e do queijo ficava para a família do patrão ou era destinada à venda, os trabalhadores não tinham acesso a queijo e leite, mas podiam comer requeijão e soro em abundância.

O consumo de carne era escasso nos lares das famílias mais pobres e indispensável no das famílias mais ricas. Eventualmente, os camponeses tinham acesso à carne de porco, de cabrito, de cordeiro e de galinha.

Mesmo assim, essas ocasiões eram raras, pois a carne das aves e também de peixes, eram consideradas nobres, portanto quando disponíveis eram consumidas em ocasiões festivas. As galinhas eram muito importantes, pois ofereciam os ovos para a alimentação, consumidos cozidos ou em forma de omelete. A carne, que já era escassa antes do processo migratório se concretizar, sumiu das mesas dos camponeses, levando os mais pobres a caçar passarinhos para complementar a alimentação.

#### 2.4A CULINÁRIA DOS COLONOS ITALIANOS EM BENTO GONÇALVES

A alimentação é uma das expressões mais sensíveis da cultura, com seus sabores e aromas, pois toca nas sensibilidades e nos estranhamentos das pessoas perante culinárias específicas. Assim, estes sentidos evocam memórias, estimulando a imaginação e desencadeando sentimentos profundos, que se materializam em vínculos entre o passado e o presente. A capacidade de percebê-los e valorizá-los dependem dos padrões culturais e da memória viva dos imigrantes ítalo-brasileiros. Em síntese, a “alimentação faz parte da cultura de base de todos”. (FLANDRIN, 1998, p.15). Ela é responsável, em grande medida, pela socialização de pessoas e de comunidades, podemos ver também a influencia de uma cultura na outra, na troca de alimentos, receitas e experiências.

Conforme Schlüter comer é:

Um ato que raramente se faz em solidão. A comida e a bebida são, em geral, atos sociais em que a família ou os amigos se reúnem ao redor da mesa em algum lugar, porque a comensalidade deve ser vista a partir dos lugares onde se produz essa interação social. (SCHLÜTER, 2003, p. 38).

Além da troca de experiências com outras culturas, que fazem com que as receitas gastronômicas sejam mutáveis, existem outros fatos que precisam ser considerados, tais como: tempo, clima e locais adequados para a produção dos alimentos. Quando os imigrantes europeus se instalaram no Brasil, eles começaram a valorizar o que a terra tinha a oferecer em abundância em termos de alimentos, por exemplo, os pinhões. Com o tempo, foram introduzindo as mudas de alguns alimentos que trouxeram na viagem, bem como as sementes que o governo lhes ofertava.

Assim, o tempo impõe o ciclo da plantação dos alimentos, em determinada estação plantam-se uvas e em outra, as frutas cítricas. Quando os imigrantes chegaram aqui, o que os manteve vivos foram os pinhões. Para Herédia (2001), a forma com que os imigrantes começaram a organizar a agricultura apresentava influências de origens indígenas, tais como

fazer rotações de terras no lugar da de culturas, pois a base de sua alimentação eram os frutos dos pinheiros.

Os primeiros anos de vida dos imigrantes italianos foram difíceis, quase não tinham dinheiro e a terra que eles ganharam rendia pouco. Os colonos não ganharam nenhuma quantia em dinheiro do governo brasileiro, somente ganharam instrumentos rurais e a garantia de subsistência por um ano. As suas primeiras colheitas eram suficientes para abastecer a sua família e vender um pouco na sede da colônia. O milho foi a principal cultura produzida, seguido de trigo e leguminosas. O vinho nesse momento ainda não tinha o seu valor.

O milho era a cultura de sustentação da colônia italiana, visto que a base de toda a alimentação do colono era a polenta. Das três refeições que o colono fazia ao dia, estava sempre presente sendo o elemento principal durante muitos anos na história do colono italiano. Traziam esse costume da Velha Itália, por ter sido a polenta a base da alimentação da classe agrícola italiana. O acompanhamento dessa refeição se diferenciava segundo a zona italiana e segundo a condição econômica. Na nova terra, essa refeição era muitas vezes acrescida de folhas de salada, um copo de vinho e, quando possível de complementos como o queijo, ovos, salame, etc. Além de alimento para o homem, o milho era utilizado também como fonte de criação de animais como aves, porcos, etc. Essa cultura de fácil plantio, sem grandes exigências quanto ao preparo da terra, foi a primeira fonte de subsistência dos imigrantes. (HERÉDIA, 2001, p. 05).

O milho, principal alimento para este povo, surgiu da mutação genética do teosinto<sup>10</sup>, nativo do México, importantíssimo para muitos povos americanos, fez parte do imaginário religioso e da própria criação da humanidade, como para os maias:

A princípio, os deuses moldaram os homens com barro, mas as criaturas resultantes mal conseguiam enxergar, não podiam se mover e logo foram dissolvidas pela água. Por isso os deuses tentaram de novo [...] Finalmente, após muita discussão sobre a escolha apropriada dos ingredientes, os deuses fizeram uma terceira geração de homens com espigas de milho brancas e amarelas. Do milho amarelo e do milho branco eles fizeram sua carne; de pasta de fubá fizeram os braços e as pernas do homem. Somente pasta de fubá foi usada na carne de ossos dos pais, os quatro homens, que foram criados [...] E suas mulheres foram criadas logo depois. (STANDAGE, 2010, p.25).

Além de ter o milho como parte da explicação da criação da humanidade, os incas acreditavam que era necessário realizar sacrifícios para alimentar os deuses. Os sacrifícios mais valiosos eram os humanos. Em geral, as pessoas mais belas eram as escolhidas para o sacrifício. Já para os astecas, as vítimas dos sacrifícios eram chamadas de “*tortillas* para os

---

<sup>10</sup> Capim silvestre que consistia de duas fileiras de grãos contidas em invólucros duros, que protegem a parte comestível no interior. Com uma pequena mutação genética os grãos tornaram-se expostos, facilitando o acesso aos seres humanos. Em Uma história comestível da humanidade, Tom Standage, 2010.

deuses”, pois acreditavam que o sangue humano era feito de milho, logo o sangue virava milho.

No início da colonização italiana no extremo sul do Brasil, as dificuldades encontradas não se restringiram à geografia de um território inóspito. Os colonos italianos se depararam com uma oferta restrita dos alimentos costumeiramente encontrados nas suas terras de origem, como a farinha de trigo, a cevada e o centeio. A carne também era escassa, então foi substituída pela farinha de milho.

Nos primeiros tempos, a sobrevivência custou-lhes muitos sacrifícios, que foram enfrentados com fé e muita coragem. Começaram a lavrar a terra, plantaram sementes com esperanças, passaram fome, frio e terror de animais selvagens, mas venceram o medo e a agressividade da selva. Plantaram o primeiro milho e semearam o primeiro trigo, colheram e foram progredindo. (PARIS, 2006, p. 41).

Os italianos não foram os únicos a sofrer com as mudanças quando chegaram aqui, os alemães também enfrentaram problemas parecidos, tanto nas questões de moradia, quanto na alimentação. Segundo relatos:

A mãe não possui nada além de feijão preto e talvez ainda um pedaço de toucinho ou de carne; talvez ela ainda tenha um pouco de farinha de milho. Esses alimentos, porém, são todos muito rudes, que as pessoas antigamente não conheciam, aos quais custam a se acostumar. (RADÚNZ, 2008, p. 37).

Em um primeiro momento, ouviam-se os colonos falarem: “*si, si, a caza co se gá poêta e salame, o poêta e formaio e um pochi de radíci, no ocôr altro*” (Aqui só se tem polenta e salame, ou polenta e queijo e um pouco de radíci, e nada mais). Era apenas *poêta, quejo e radíci*. Segundo o depoimento de Rigo, a polenta era uma das principais comidas da mesa do imigrante italiano:

Lá perto da noite, a gente sentava na escada, sim na escada! Porque a cozinha naquele tempo era separada do resto da casa, e a gente comia polenta e leite, depois minha irmã me carregava no colo até a casa de dormir. E de merenda, a gente torrava bem fininha a polenta e comia assim, pura.<sup>11</sup>(Informação verbal).

Para a depoente Strapazon,

A comida não era a abundância que a gente tem hoje. Carne era uma vez por semana, no fim de semana, e olha lá. E, geralmente, no fim de semana, o que quê

<sup>11</sup>Almas Lourdes Perin Rigo, descendente de imigrantes italianos (sua mãe veio ao Brasil), de 85 anos, lembrando de fatos marcantes de sua vida, inclusive as dificuldades na infância, visto que sua mãe faleceu quando a mesma tinha quarenta dias de vida. Depoimento dado a autora em 08/02/2015.

tinha? Carne de galinha e molho e aí eles matavam a galinha, a gente fazia o molho e a sopa, isso no final de semana. Depois, então, durante a semana, com a polenta, mas não tinha geladeira, nada na época, então não durava muitos dias, era bem complicado.<sup>12</sup>(Informação verbal).

As refeições eram o ponto alto do dia a comida não era adquirida pelo salário, pelo trabalho diário, era um momento de festa já que família que voltava do trabalho na roça. Força e saúde para o trabalho dependiam da boa alimentação. A harmonia psicológica e familiar são outros fatores importantes a serem considerados na alimentação. Quem à mesa falasse dos acontecimentos tristes ou desagradáveis era logo repreendido. Uma das principais refeições do dia era o almoço, que consistia em "pastas", mistura de água, farinha e ovos. Segundo Paris (2006), alternava-se servindo nhoque e "taiadele", massa espichada manualmente com rolo de madeira e cortada em tiras, temperada com manteiga e queijo, carne suína moída ou galinha com molho.

Trouxeram para a culinária nacional o gosto das massas de farinha de trigo, com molhos espessos e condimentadores, resistindo às tentações da pimenta, e teimando no azeite doce e banha de porco contra o dendê e o leite de coco. Impuseram sua alimentação ao brasileiro, aceitando apenas o sul-americano tomate. O prato italiano veio para as mãos da cozinheira nativa indeformado e manteve-se na integridade sávida. (CASCUDO, 2011, p. 620).

Quanto às massas, a depoente Terezinha<sup>13</sup> comenta: “a massa era sempre caseira, temperada às vezes com molho de batata<sup>14</sup>, às vezes com molho de carne, feita pela mãe e por nós, quando estávamos mais crescidas. A massa era temperada com batatinha refogada com temperinhos quando não tinha carne”.

Outra refeição importante para a família, principalmente para homens e para mulheres que estavam trabalhando na roça era a *colacion*, consistia uma refeição servida pelas 9 horas, em que a pessoa estava trabalhando desde o nascer do sol. Era ela levada dentro de uma cesta pela mulher ou por um dos filhos que continha: *fortaia*, polenta, vinho ou leite, salame e queijo. Este era o momento para saciar a fome e também para um descanso, antes de

<sup>12</sup> Terezinha Strapazon é a quarta geração de descendentes italianos, toda sua família se instalou no distrito de São Pedro, no qual quem construiu a casa foi o seu bisavô e também o avô, pois os dois vieram da Itália. Depoimento dado a autora em 03\06\2015.

<sup>13</sup> Depoimento dado a autora em 03\06\2015.

<sup>14</sup> A batata é um alimento surgido na América, os incas desenvolveram centenas de espécies. Os europeus tiveram o primeiro contato com a batata em 1530, quando aventureiros espanhóis se aventuraram na tomada do Império Inca. Porém somente depois de 1785 é que a batata começou a se tornar popular na Europa. Ver mais em: Uma História comestível da humanidade.

continuar o trabalho na roça. Muitas vezes, as mulheres que estavam ajudando no campo voltavam para casa antes para ajudar no preparo do almoço.

Conforme já foi dito anteriormente, no início, os imigrantes italianos da Serra Gaúcha passaram por grandes dificuldades, como no que diz respeito à locomoção, a precariedade dos alojamentos e a escassez de alimentos.

A terra não era tão fértil quanto o prometido e o clima frio e úmido agravaram a situação. Assim, os grandes almoços entre os familiares e amigos eram frequentes e marcavam momentos especiais na história a propriedade e consequentemente da família.

As carnes servidas eram variadas, como passarinhos, cabritos, coelhos e perdizes, acompanhadas de polenta e *radicci*. A criação de porcos na região foi muito explorada na região desde a colonização. “Uma das adaptações que os imigrantes tiveram que sofrer foi a proibição de comerem passarinhos pelos padres, assim eles começaram a consumir a carne de frango”. (PARIS, 2006, p.192).

Como neste período não existia uma forma de refrigerar a carne, os colonos optavam por fazer salames ou distribuir os pedaços de carne entre os vizinhos, quando “carneavam” um porco, ou uma vaca. Sobre este aspecto, Terezinha comenta:

Eles trocavam os pedaços com os vizinhos, então tipo assim, pra não desperdiçar, eles matavam o porco e dividiam um pedacinho de costela, um pedacinho de carne e assim iam dividindo e o restante eles iam fazendo salame, ou o *codeguim*.<sup>15</sup> (Informação verbal).

Para Cascudo (2001), a alimentação italiana, foi facilmente integrada à cozinha brasileira,<sup>16</sup> pois estava mais próxima dos costumes e do contato histórico brasileiro que a alimentação alemã. Os pratos italianos tiveram uma aceitação natural no Brasil, devido a familiaridade da técnica utilizada na elaboração dos pratos, por exemplo, do macarrão. O macarrão está sempre presente na alimentação dos dois povos. Segundo Cascudo (2011), em boa parte do Brasil a massa é um acompanhamento da refeição, servida juntamente com feijão, arroz e farofa. Já na Itália, o macarrão constitui uma alimentação.

## 2.5 AS NONNAS E A COMIDA

As cozinheiras ficaram conhecidas como *mammas* ou *nonnas* e foram as principais personagens na cozinha italiana, ao trazerem consigo os saberes e os sabores da Itália. A

<sup>15</sup> Depoimento dado a autora em 03/06/2015.

<sup>16</sup> Ver também em História da alimentação no Brasil, de Luís Câmara Cascudo, (2011) sobre a participação da alimentação espanhola e portuguesa que até certo ponto se confundem com a brasileira, ambos tiveram o árabe e com ele a devoção do azeite de oliveira, cebola, alho, as frutas cítricas, o arroz, as papas de cereais, p.617.



comida dos primeiros imigrantes era simples: polenta recém feita, ou grelhada sobre as brasas, salame, queijo, radíci e, às vezes, carne de porco.

As mulheres italianas preservam na memória o uso da comida como um padrão familiar. A partir das primeiras experiências culinárias com as mães, criaram um acervo de relíquias de infância, guardadas para eventuais momentos de transição. Algo que lhe permite, quando adultos, em situações de dor e saudade, retomar e recriar simbolicamente suas fantasias, explorar novos contextos e se inserir em um outro mundo. Assim, aprendem a lidar com suas ansiedades e a compartilhar a sua existência com o outro, com diferentes valores culturais. (CARMO; PASSOS, 2005, p.122).

A presença feminina é marcante na construção e solidificação histórica, econômica, social e cultural na região de imigração italiana, mesmo que essa presença seja o ato de conseguir manter a família unida, ou mesmo que as mulheres tenham sido consideradas “ausentes” nos processos políticos ou econômicos. Girard (2012) escreve sobre o papel das mulheres na preparação da comida em seus lares.

Com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo, as atividades culinárias são para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto às atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como música ou a arte de tecer. (GIARD, 2012, p. 212).

A compreensão da figura feminina dentro do contexto da imigração italiana em Bento Gonçalves estava imersa em um contexto histórico de uma sociedade patriarcal do final do século XIX: cada sexo com sua função específica, seus papéis e suas tarefas ocupando espaços quase pré-determinados. Nesse contexto, bastava a autoridade paterna pública e o poder materno doméstico para dar conta das dificuldades enfrentadas.

As mulheres trabalhavam incansavelmente em suas tarefas diárias, dentre elas na alimentação da família. O queijo colonial era feito manualmente depois que elas ou os filhos tiravam o leite das vacas. As mulheres mais velhas da casa eram as responsáveis por transmitir os conhecimentos da cozinha às filhas e às noras, ensinando todos os segredos da arte da cozinha, porém as lembranças que cada um tinha da sua infância também faziam parte desta construção.

Em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer, ou o que a mãe de nossa mulher lhe ensinou a comer. Gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado, da geleia da manhã ou dos cereais, do chá ou do café, de tal forma que é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância. (GIARD, 2012, p. 249).

O preparo da polenta era uma das primeiras receitas ensinadas às meninas. A *mescola* era o instrumento necessário para fazer a polenta. Fervida a água, era preciso deitar a farinha, deixando-a escorrer entre os dedos e mexer simultaneamente a água e a farinha para misturá-las. Conforme o depoimento de Almas Rigo: “pode-se acrescentar uma caçarola de leite quente no final do cozimento, para enriquecer a refeição”.<sup>17</sup> (Informação verbal).

Depois de bem cozida a polenta, conforme mostram as Figuras 04, 05 e 06, ela era espalhada em um *panaro*, tabuleiro redondo de madeira. Um fio de linha nº 16 era usado para cortar a polenta que era servida pela dona da casa, diretamente no prato. Para acompanhar esse prato, fazia-se *fortaia* (fritura de cebolas com ovos batidos), ou puína, (obtida através da fervura do soro do leite, logo após feito o queijo).

Outro costume era comer salame, embutido feito pela própria família na hora do abate do suíno, misturando-se carne crua com condimentos.

Figura 4 - Almas Loudes Perin Rigo mostrando o processo de cozimento da polenta



Fonte: Autora (2015).

---

<sup>17</sup> Depoimento dado a autora em 08\02\2014.

Figura 5 – Polenta em preparo



Fonte: Autora (2015).

Figura 6 - Almas Loudes Perin Rigo mostrando o processo de cozimento da polenta.



Fonte: Autora (2015).

As práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana. Giard (2012) explica que na França (assim como em Bento Gonçalves) era de responsabilidade da mulher o papel de dona de casa, de manter tudo em ordem, porém há certa depreciação desse trabalho, já que é considerado monótono.

Essa forma desigual da divisão do trabalho corresponde à submissão da mulher ao marido e a distribuição desigual dos bens, no caso do dote e no caso da partilha. Aos filhos, dava-se um pedaço de terra, às filhas um dote, que era composto pela máquina de costura e pelo enxoval, do qual faziam parte roupas de cama, mesa e banho, utensílios de uso pessoal, objetos domésticos e o costumeiro baú que as filhas levavam para o casamento. Além de ser

a responsável pela maior parte das atividades domésticas, a mulher era responsável pelo entorno da casa, isto é, o pátio, a horta e os animais que ficavam próximos, como as galinhas e os porcos.

Refletindo sobre a mulher desse período, observa-se que ela viveu o seu cotidiano sem subterfúgios nem hesitações, carregando no pensamento a força transformadora que as tornou donas do seu próprio nariz, ou lutando para a sua independência. Sair de seu esconderijo, tomar consciência de si mesma e torna-se pública, como um sujeito que oficialmente se pronuncia através dos tempos.

A refeição italiana colonial baseava-se fundamentalmente em polenta e um acompanhamento, que poderia ser de carne de porco, queijo frito, ovos e, às vezes galinha em molho, tudo isso acompanhado de verduras que eram cultivados na própria propriedade. Segundo Paris (2006), polenta “*sorda*” significava polenta pura simbolizava um período de escassez. Os doces também têm um papel relevante na herança da culinária italiana.

Os primeiros doces foram criados por freiras. Um dos doces mais famosos é o *tiramisu*. Esse doce consiste em camadas de pão-de-ló embebidas em café e vinho Marsala, ou rum e *brandy*, entremeadas com o cremoso e macio queijo chamado mascarpone.

Os doces produzidos pelos imigrantes eram menos elaborados, como biscoitos feitos no forno à lenha, pudins e outras guloseimas. Dona Almas comenta sobre os doces:

Aprendi a fazer pudim quando eu tinha uns 17 anos, com uma vizinha, se não eu nem conhecia... o que eu sempre fazia era aqueles *grostolis* fininhos, que vai um pouco de cachaça dentro e as Bolinhas de Mel, essas sempre que se tinha mel eu fazia. Até hoje meus netos vem aqui em casa e querem que eu faça essas bolinhas; a gente tinha o costume de dar de presente nas Festas de Natal, representando esperança, saúde.<sup>18</sup> (Informação verbal).

As bolinhas de Mel, ou como são conhecidas na Itália, *Struffoli*, é são dadas na época do Natal às pessoas, com a intenção de desejar um ano repleto de coisas boas. É distribuído dentro de um saquinho enfeitado, ou em pequenas tigelas.

Os biscoitos eram os doces mais produzidos pelas mulheres em suas casas. Para o preparo deles era preciso um dia inteiro de trabalho, já que era necessário cortar lenha para fazer fogo. Somente então, a matriarca da casa começa os preparativos para a produção dos biscoitos, conforme ilustram as Figuras 07 e 08.

---

<sup>18</sup> Depoimento dado à autora em 08\02\2014.

Figura 7- Forno a lenha



Fonte: Autora (2015).

Figura 8- Preparação dos biscoitos



Fonte: Autora (2015).

Em depoimento, Dona Almas comenta que a mistura dos ingredientes deve ser feita com as mãos, para “os ingredientes se misturarem mesmo”.<sup>19</sup> (Informação verbal). Conforme mostra a Figura 09, as assadeiras só são colocadas no forno, quando o fogo tiver formado brasas.

---

<sup>19</sup> Depoimento dado à autora em 08/02/2014.

Figura 9– Assadeiras com os biscoitos



Fonte: Autora (2015).

Seu Pedro, patriarca da família Rigo, cuidando do fogo e contribuindo com a colocação das formas no forno (Figura 10). O cozimento ocorre com o calor que aí ficou e com algumas brasas ao fundo do forno. As assadeiras utilizadas para assar os biscoitos são feitas de latas de azeite abertas e algumas compradas.

Figura 10– Seu Pedro cuidando do fogo



Fonte: Autora (2015).

Depois de aproximadamente 15 minutos as assadeiras eram retiradas com cuidado, devido ao calor (Figura 11). As formas utilizadas para os biscoitos eram variadas. Figura 12). Em determinadas ocasiões, Dona Almas permitia que alguns filhos ajudassem e fizessem formas “diferentes” para os biscoitos.

Figura 11– Assadeiras sendo retiradas do forno



Fonte: Autora (2015).

Figura 12– Biscoitos assados



Fonte: Autora (2015).

Conforme os depoimentos das mulheres entrevistadas, os doces eram simples, além do pudim, havia o sagu com creme feito a base de leite, o creme de laranja, que era colocado dentro dos canudos<sup>20</sup> e uma espécie de creme de uva, feito a partir de vinho, farinha e leite. Mesmo que os doces e as comidas em geral fossem simples, as refeições eram compostas com o que se dispunha no momento, ou seja, conforme as estações do ano e as produções da família.

<sup>20</sup> Segundo as entrevistadas, o canudo é feito de uma massa que tem a mesma fórmula dos biscoitos caseiros, sendo postos em moldes em formato de cone.

Dependem da ordem cultural: diferem, de uma sociedade à outra, sua hierarquia interna e seus modos de proceder; de classe social à outra, transformam-se as técnicas que presidem essas tarefas, como também as regras de ação e os modelos de comportamento que dizem respeito a elas. Cada mulher pode criar para si um estilo próprio, imprimir um toque especial, acentuando um determinado elemento de uma prática, aplicando-se a um outro, inventado uma maneira pessoal de caminhar através do recebido, do admitido e do já feito. (GIARD, 2012, p. 218).

## 2.6 FÉ, ALIMENTO E FESTAS RELIGIOSAS

A religiosidade faz parte da vida humana desde os primórdios: nas cavernas, pinturas rupestres representando rituais xamânicos, estátuas reverenciando divindades, religiões politeístas, monoteístas, panteísmo, animismo e crenças nos espíritos. Ela surge da necessidade do ser humano ligar-se com o Divino com o Eterno:

O termo “religião” surge na história da humanidade através dos autores clássicos, como Cícero, Lactânio e o próprio Agostinho, respectivamente, re-legere, que significa reler, re-ligare, que significa religar, e re-eligire, que significa reeleger. Todos os conceitos nos dão a ideia de voltar a uma situação anterior, ou seja, ligar novamente a criatura com o Criador. (KUCHENBECKER, 1998, p. 18).

Assim sendo, além da capacidade de produzir e transmitir cultura, a experiência religiosa é a marca mais distintiva da Humanidade. Escrever sobre religião e religiosidades é algo difícil, uma vez que cada ser humano tem as suas opiniões sobre a vida religiosa. Gaarder (2005) diz que a tolerância é a palavra chave nos estudos das religiões. Estudar religiões não é busca as suas semelhanças e diferenças, mas olhar de forma única para cada uma delas e considerar cada uma em seu próprio contexto histórico e cultural.

As festas religiosas são manifestações culturais presentes em diversas tradições. Nessas festas, geralmente são comemorados acontecimentos e personalidades importantes para a religião. As cerimônias festivas ou rituais celebrativos são eventos que mobilizam a comunidade, resgatam lembranças, reafirmam laços sociais, rememoram fatos e mitos ocorridos em um passado distante, dando assim continuidade à tradição. Nessa perspectiva, os alimentos tornam-se importantes, pois fazem parte dessas celebrações e nos passam valores, mensagens, representações de tabus ou virtudes que são determinados pelas culturas e religiões.

Segundo Bona (2010) uma grande quantidade de preparo de alimentos tem sua origem vinculada ao universo religioso. As receitas propunham um elo entre alimentar o



corpo e alma. Sendo assim, a mística de alguns produtos alimentares está diretamente ligada à religiosidade de um grupo. Estes significados variam de acordo com as práticas religiosas de cada comunidade. Uma determinada iguaria não assume o mesmo sentido em distintas culturas religiosas. Por exemplo, o peixe para os cristãos na Semana Santa e as maçãs com mel para os judeus no ano novo.

Essa lógica que atrela o alimento a um significado místico extrapola “o ato de comer” e atinge todo o processo do preparo. Bona (2010) destaca que algumas receitas têm conotação oculta, sendo transmitidas exclusivamente de maneira oral. De qualquer forma, não costumam ser divulgadas de forma ampla: um determinado grupo detém o conhecimento sobre os significados e as formas de fazer estes alimentos.

Mas todas, têm algo em comum: mesmo originárias de países diferentes, buscam a união do corpo e da alma e elevam o simples ato de comer à categoria de sagrado. Nutrir a alma e o corpo – essas receitas nos fazem partilhar do divino, nos propiciam o encontro com a divindade. Algumas delas possuíam sentido mágico, outras eram preparados milagrosos contra alguma enfermidade, mas todas saciavam o desejo de fome de transcendência do homem. (BONA, 2010, p. 11).

Para os imigrantes italianos toda a estratégia alimentar teve que ser reelaborada, o que atingiu também os alimentos com significado religioso. Os produtos e as técnicas de preparo mudaram e, com isso, alteraram o sentido simbólico dos alimentos.

. Iguarias típicas de festividades religiosas perdem o sentido e outras são incorporadas em uma tradição mística. Por exemplo, a tradição de comer bolo de frutas que passou a ser associada ao Natal e posteriormente à Páscoa.

Essa prática da mística religiosa passou a ser exercida no Brasil através das festas religiosas, que conferiam visibilidade a uma possível tradição entre a cultura alimentar e o sagrado. A Igreja Católica assumiu o controle dessas festas e a orientação dos alimentos que as caracterizavam. Desde o início, as festas religiosas constituíram-se como um elo entre os imigrantes e os antigos habitantes das localidades nas quais estavam as colônias. Dessa forma é possível observar uma descaracterização da culinária dos imigrantes, que precisavam ganhar a simpatia dos demais participantes das festas. Vislumbra-se o surgimento de um produto cultural que corresponde à gastronomia da Serra Gaúcha.

Para Schlüter (2003) existem quatro diferentes tipos de festas com sua correspondência gastronômica: Ecofestas que são aquelas que se relacionam com acontecimentos “astronômicos” ou com as estações, sendo geralmente associadas a rituais antigos destinados à obtenção e manutenção de reserva suficiente de comida; Teológicas que

celebram acontecimentos religiosos; Seculares que são aquelas que festejam fatos relevantes do país em seu conjunto, de uma região ou de algum acontecimento próprio da localidade. Basicamente visam à criação de uma coesão social nos diferentes níveis (nacional, estadual, municipal ou regional); Privadas que correspondem aos ritos de transição que se observam na vida das pessoas.

Além dos rituais religiosos, fazem parte do roteiro dessas festas diversos elementos culturais como a música, a dança, a culinária e a vestimenta. Assim, a cultura popular é perpetuada e difundida. Constituindo-se como um grupo católico e voltado para o trabalho na agricultura, os imigrantes italianos e os descendentes vincularam-se às festividades religiosas como manifestação cultural e de lazer. As festas de Santo Antônio, por exemplo, eram uma prática anual de esperança que tornava o labor diário menos árduo para os colonos, pois celebrava a valorização do homem.

Logo nos primeiros anos que chegaram aqui os imigrantes construíram uma capela e a comunidade se desenvolveu ao redor dela. Na sua totalidade os imigrantes italianos eram católicos devotos, tinham o costume de ir à missa aos domingos, de rezar o terço todas as noites, pois temiam cometer algum pecado, como as bebedeiras com vinho ou os desejos da carne.

O itinerário religioso de nossa comunidade conheceu o suor, a coragem, o dinamismo, a fé de uma piedade de homens que aqui souberam, dentro de suas limitações, dar tudo de si para a grandeza de um povo, que neles viam os líderes indispensáveis a uma época que exigia coragem e responsabilidade. (PARIS, 2006, p. 158).

A primeira igreja a ser construída na Colônia Dona Isabel era de tábuas rústicas e data de 1876. No ano seguinte foi construída uma de pedra e tijolos. Em junho de 1878, foi realizada a primeira festa em honra ao padroeiro: Santo Antônio. A devoção a esse santo é comemorada no dia 13 de junho, com feriado municipal.

A festa de Santo Antônio ficou a cargo do padre Giovanni Menegotto, hoje é a maior festa popular religiosa de Bento Gonçalves. Nesse período, as mulheres saíam às ruas convidando a população para a festa e arrecadando produtos alimentícios e donativos em dinheiro para a festa. Em inúmeros relatos no livro datado de 1995, em comemoração aos festejos a Santo Antônio, está escrito sobre a importância da fé para os imigrantes: “Quem conhece a fundo a religiosidade do colono italiano não se espanta com o fervor de sua devoção e do seu culto. A religião sempre foi a grande força que guiou o seu espírito nas vicissitudes”.

As primeiras edições da festa eram marcadas por trezenas, cânticos em latim e italiano e evidentemente pelas missas. Não faltavam os filós nas casas das pessoas da comunidade, um momento de conversa, regado a comidas e o sagrado vinho. A comida, nesse sentido, pode adquirir vários significados, com características particulares, durante celebrações, rituais de celebração particulares (batizados, casamentos...) ou os de importância coletiva. Nessas ocasiões, consumiam-se alimentos que poucas vezes estavam presentes durante o resto do ano. É notório também, no âmbito religioso, que cada festa ou celebração conta com pratos especialmente preparados.

O vinho que para os católicos é um alimento sagrado, assim como o pão, são os únicos alimentos materiais que fazem parte do ritual católico da missa. O pão que aparece em forma de hóstia, representa o corpo e o sangue de Cristo. Então quando o corpo físico recebe a hóstia, absorve o Corpo do Cristo. Para Certeau (1996) o pão e o vinho são elementos que nunca faltam à mesa das pessoas. “A função cultural do vinho é a antitristeza simbólica, a face festiva da refeição, ao passo que o pão é sua face laboriosa; o pão se reparte, o vinho é oferecido, o vinho é, portanto, um eixo principal por excelência”. (CERTEAU, 1996, p. 136).

A primeira Fenavinho que teve grande respaldo e influencia da Igreja Católica tinha como tema: “O vinho na Bíblia”. Assim o padre da época teve a incumbência de encontrar na Bíblia passagens que falassem sobre o vinho, pois o vinho poderia ter uma imagem dúbia: do sagrado e do pecado. Cultivar uva e dela fazer vinho entra como o milagre da transformação, que deve ser mostrado como exemplo de um grupo étnico, então: a FENAVINHO. Os documentos sobre os festejos da Fenavinho encontram-se no Museu do Imigrante da cidade de Bento Gonçalves.

Sobre os festejos a Santo Antônio, há relatos de muita saudade “dos tempos dessas festas”. Essas festas eram comemoradas muito tempo antes da data principal, com diversas atividades: Jantar dançante em homenagem aos ex-festeiros; Chá das Capelinhas; Quermesses; Filó Italiano; Jantar do Codeguim e O grande almoço festivo. A festa ao Padroeiro chamava-se Sagra, onde as treze noites da Trezena reuniam uma classe de pessoas para as orações, os cânticos em latim e italiano e a missa, logo depois desse culto, eram realizados jantares, que tinham como cardápio: sopa, lessão, salada, risoto, menarosto, porco assado e o vinho para completar.

Além desses jantares existiam as quermesses, os jogos, sempre ao som da banda da cidade. As quermesses eram muito frequentadas e davam muito lucro para a Paróquia. Elas ocorriam aos domingos à noite, onde eram vendidos pipocas, pinhão, quentão e amendoim, que eram sempre consumidos em grandes quantidades. Outro evento muito importante para a

celebração da Festa em Honra a Santo Antônio é o Jantar do Godeguim, esse realizado até hoje, antes do dia 13 de junho.

No cardápio desse jantar consta: polenta, queijo, fortaia, codeguim, radiche com toucinho e agrião e é claro vinho em abundancia para acompanhar. Nesse evento, o salão paroquial lota, tanto que, em alguns anos, foram realizados esses jantares em duas noites consecutivas para atender a demanda da população. Durante o jantar são sorteados brindes e também se concorre a prêmios, também são leiloados pudins para a sobremesa, que são doados por pessoas da comunidade para ajudar no evento.

Como exemplo das Festas, há os documentos datados de 1973 e 1974 que evidenciam o que foi feito nos jantares, quantidades e valores dos mesmos. Esses arquivos estão organizados em pastas até o ano de 2010 e disponíveis no Acervo Documental da Paróquia Santo Antônio, em Bento Gonçalves. Os que antecederam o ano de 1973 ainda não estão organizados e muitos desses documentos foram extraviados.

Nestes cardápios, encontram-se os “pratos” que seriam servidos durante a festa, bem como a dinâmica da disponibilização dos mesmos, criando a ordem do que seria servido. Ainda aparecem os brindes que seriam sorteados e algumas orientações sobre a forma de fazer a comemoração funcionar da melhor forma possível. É visível a tentativa de aproximar o cardápio da culinária considerada italiana, mas a necessidade de promover a festa para um número maior de participantes promovia a hibridização dos pratos servidos. Encontra-se a proposta de “tatu recheado, pudim e maioneses”, por exemplo, que revelam a estratégia de agradar o gosto de todos os participantes.

A quantidade de participantes em cada um dos momentos alimentares da festa pode conduzir a uma reflexão de que alguns pratos eram mais apreciados que outros, como o “scodeghim” (embutido de carne de porco, originalmente destinado aos mais necessitados, pelo fato de ser preparado com partes menos nobres do animal, como o sangue e o couro), que remetia a uma preocupação quanto ao seu consumo exagerado, pois seria preciso aumentar a produção para as próximas festas.

Observa-se no documento disponível na Figura 13 a organização dos festeiros da época em fazer o cardápio para os seis eventos do ano, com a quantidade aproximada de participantes para cada jantar e o grande almoço. O segundo documento (Figura 14) revela o total de fichas vendidas para o Jantar do Codeguim do ano de 1973, salientando que a sobremesa servida seria de 3 bergamotas por pessoa e que era preciso aumentar a quantia de codeguim para não faltar na próxima festa. Além disso, também sugere uma alteração no preço do jantar.

Figura 13 – Cardápio da Festa de Santo Antônio de 1974

**FESTA DE SANTO ANTONIO - 1974**

**CARDÁPIO**

**DIA 31 MAIO - (Sexta Feira) - Jantar da Indústria: 270 pessoas**

- Sopa de Capeletti
- Carne Lessa
- Saladas e Maioneses
- Tatú Recheado
- Frango Assado
- Risoto

**DIA 01 JUNHO - (Sábado) - 1ª Jantar dos Trabalhadores: 350 pessoas**

- Sopa de Capeletti
- Carne Lessa
- Frango Assado
- Massa
- Maionese
- Radichi

**DIA 04 JUNHO - (Terça Feira) - Jantar de confraternização Rotary e Lions: 180 - participantes**

*7 horas de almoço*

- Sopa de Capeletti
- Carne Lessa
- Saladas e Maioneses
- Tatú Recheado
- Frango Assado
- Risoto

**DIA 07 - JUNHO - Sexta Feira - Jantar do Scodeguin - 250/270 - Pessoas**

- Scodeguin
- Fortala
- Polenta
- Radiche

**DIA 08 - JUNHO - Sábado - 2ª Jantar dos Trabalhadores - 350 Pessoas:**

- Sopa de Capeletti
- Carne Lessa
- Frango Assado
- Massa
- Maioneses
- Radiche

**DIA 13 JUNHO - Quinta Feira - Almoço - 350 pessoas:**

- Sopa de Capelletti
- Carne Lessa
- Frango Assado
- Massa
- Maionese
- Salada.

Fonte: Paróquia Santo Antônio

Figura 14 – Jantar do Codeguim de 1973

JANTAR DO SCODEGHIM

Data da Realização: 8 junho 1973 ( Sexta-Feira)

Vendas de Fichas:

Cia. Móveis Aldo Cini ( adquiriu 150 fichas deste jantar pois-  
quando fomos oferecer ao sr. Aldo Cini  
as fichas do jantar dos trabalhadores não tínhamos mais o nú-  
mero desejado pelo mesmo, motivo pelo qual foram vendidas fi-  
chas do Scodeghim).

CEEE .....	10
Banco Sul Brasileiro S/A. (Geada) ...	10
Pomzan Móveis .....	10
Camerini & Cia.Ltda. ....	12
Tegon,Valenti .....	10
Dumont .....	10
Vendasna Alfaiataria Milan .....	30
Vendas avulsas ( na maioria procura)..	<u>65</u>
Total de fichas vendidas .....	<u>307</u>

Cardápio: Scodeghim  
Fortaia  
Radice  
Polenta

Aperitivo: Vendido no balcão

Sobremessa: 3 bergamotas para cada participante

Brindes: Ao final do jantar houve sorteio de 6 brindes que ha-  
viam sido oferecidos pelo Comercio.

Prêço: 10,00 por pessoa.

Arrecadação bruta do jantar: R-3.070,00

Orientação e sugestão: Para os 307 participantes havia um to-  
tal de 81 kgs. de SCODEGHIM, não sobran-  
do nada ao final, motivo pelo qual sugerimos que na efetivação  
do próximo jantar, na festa de 1974, sejam adquiridos uns 20  
kgs. de scodeguim a mais.

Outrossim, pela procura e interesse des-  
pertados pelo jantar do Scodeghim, que já se tornou tradicio-  
nal poderia, a critério dos festeiros do próximo ano ser cobra-  
do um preço maior que as jantas tradicionais.

Visto: *[Assinatura]* Festeiro

*[Assinatura]* Vice

Fonte: Paróquia Santo Antônio

Outro fato importante sobre a escolha dos alimentos nas celebrações festivas é a distribuição de pãezinhos bentos, que em forma de caridade, é doado para as pessoas no fim

da missa festiva e nos dias votivos. Os pãezinhos são doados pelas padarias do município e lembram o “pão dos pobres”, que Santo Antônio distribuía entre os necessitados.

Evidencia-se, então, que a fé e a força dos imigrantes italianos na região de Bento Gonçalves teve muita influencia para o crescimento da cidade. O empenho da comunidade para as celebrações religiosas também contribuíram para isso.

Observa-se que as festas religiosas foram fundamentais no processo de fixação dos imigrantes no Sul do Brasil. O valor místico das práticas cultuadas nesses eventos precisava ficar garantido para a comunidade.

No entanto, em uma tentativa de aproximação de grupos distintos, as festas promoveram um processo de descaracterização da culinária dos colonos italianos, ao menos, em um primeiro momento. Vale lembrar que isso também aconteceu com outras comunidades de imigrantes.

A proibição de experiências alimentares como a “passarinhada”, que desencadearia um mal estar entre os frequentadores das festividades, revela a supressão da culinária desenvolvida no Rio Grande do Sul, abrindo espaço para produtos de maior abrangência de consumo, mas menor legitimidade diante do grupo. Os alimentos religiosos também perdem o significado primeiro e assumem função turística, com a conseqüente desvalorização do produto por aqueles que o criaram. Foi assim que iguarias desconhecidas passaram a compor este cenário das festas religiosas. Essas festas consolidaram um produto cultural e turístico que promove a homogeneização da cultura da Serra Gaúcha em detrimento das práticas culinárias desenvolvidas pelos imigrantes.

## 2.7 FESTEJANDO O NATAL E A PÁSCOA: O DIVINO E A COMIDA

Atualmente, o Natal é visto como evento principal, em que não pode faltar o peru, comprado antecipadamente, temperado e cozido com cuidado para agradar o paladar de toda família. Contudo, segundo o depoimento das entrevistadas, essa iguaria facilmente encontrada nos supermercados nem sequer existiam nessas comemorações.

Observando as entrevistas colhidas e também o modo de vida das famílias, percebeu-se que muitas das tradições culinárias do grupo que forma o *corpus* documental da pesquisa são facilmente reconhecidas nos festejos de Natal e Páscoa. A manutenção de alguns pratos perdura até a contemporaneidade e estão vivos nas memórias dos entrevistados.

Como já foi dito, a religião fazia parte do itinerário dos colonos italianos, portanto festas como o Natal, devem ser observadas pelo aspecto religioso, mas também como um

momento de unir a família em torno da mesa. Vale lembrar que, muitas vezes, a mesa não era tão farta quanto se imagina, embora estivessem presentes alguns pratos que em outros momentos não eram consumidos devido a escassez dos alimentos e da falta de condições financeiras, tal como pode ser visto no relato da depoente Terezinha

Lembro que o mais importante pra minha família, pra minha mãe era de todo mundo ir à missa, todos tinham que ir, com a roupa arrumada, passada... e de comida nas festas de Natal a mãe fazia um frango recheado ou carne assada com saladas, muitas saladas! Essa carne assada dá água na boca até os dias de hoje! A mãe deixava a carne de molho de noite com temperos verdes, um copo de água e umas colheres de vinagre, de manhã ela colocava cedinho a panela do fogão à lenha, com um pouco de banha e aos poucos ia colocando o molho para não desperdiçar os temperos. Essa receita vale à pena fazer! De sobremesa faziam pudim e sagu. Algumas vezes se tinha bolo recheado. Ah e no Ano Novo se tinha os “biscoitos de ano novo” que não podiam faltar! A mãe fazia com formatos diferentes ela cortava com um copo e depois cortava os retalhos da massa em forma de bichinhos, mas é claro que a gente que imaginava esses bichinhos, a gente via sol, lua, cavalinhos, cachorrinhos e gatinhos... (Informação verbal).

A comemoração natalina ainda é preservada nesse meio. Tudo começa com a organização da ceia, que ocorre com certa antecedência. Na data natalina, a missa com cantos e encenações marcam a noite. Sobre as tradições culinárias para o Natal, a depoente complementa sobre os bolos recheados:

a mãe fazia nessas datas, um bolo recheado, e ele era bom porque ela colocava manteiga, nos outros era de água mesmo e ela colocava dois tipos de recheio, duas camadas como se fosse,- pensa a festa que era quando tinha um bolo desses, - e os recheios tinham uma camada de recheio de chocolate e uma de creme de laranjas, que misturanga! Era a única coisa mesmo que se tinha, as vezes ela fazia também no nosso aniversário (Informação verbal).

A páscoa, também é uma tradição importante para este povo. Muito antes da grande data, já ocorrem cerimônias e os demais preparativos para a Páscoa. Logo após o carnaval, inicia-se o período de quaresma<sup>21</sup>. No período da quaresma algumas pessoas (principalmente os mais idosos) fazem jejum, ou se alimentam de forma retraída.

Quando eu era criança a gente comia menos nas quartas, sextas e domingos e lembro que meu pai fazia sim o jejum, a gente fazia abstinência de carne e comia qualquer outra comida. Peixe a gente comia e pão também. Nós rezava muito, todos os dia 40 Pai Nosso e 40 Ave Maria, durante o trabalho também e se tinha um doente a gente ia rezar com ele. A gente rezava também a Via Sacra, Todos os dias, Até a Páscoa.<sup>22</sup> (Informação Verbal).

<sup>21</sup> Para a depoente Almas, são os 40 dias de reza para Jesus, pois ele sofreu muito e também recomenda-se oferecer a nossa dor a Ele.

<sup>22</sup> Depoimento dado à autora em 08/02/2014.



As comidas durante a Páscoa eram poucas mas durante a comemoração festiva os alimentos se assemelhavam com os do Natal.

No dia da Páscoa era uma festa bonita, de ir na missa, de rezar, era feito sempre algo diferente para comer, sopa de galinha com massa e galinha à milanesa. uma sobremesa melhor, como a espuma do mar, se queima o açúcar e se faz um creme de laranja, um de vinho e um de leite colocados em camadas e no meio das camadas era colocado uns ovos novos batidos e cozidos e por cima a clara em neve e depois a gente colocava no forno.<sup>23</sup>(Informação Verbal).

---

<sup>23</sup> Depoimento dado à autora em 08/02/2014.

### 3 TURISMO GASTRONÔMICO

Apesar do custo de vida ser alto, as cadeias produtivas, com seus comércios e serviços, tendem a crescer cada vez mais, com a incorporação de empresas, oferta de produtos melhores, com preços mais acessíveis nas ruas da cidade. Verificaremos que o desfrute de bens e serviços é pauta para as calçadas que mais parecem escadas rolantes de um *shopping center*, levando as pessoas às portas das lojas, sendo inebriadas pelas vitrines repletas de propagandas e ofertas.

O espaço construído na cidade não escapa do valor de uso, onde a paisagem edificada há um século acaba sendo reconstituída pelos novos meios de produção do capital, destruindo casarões centenários e construindo altos prédios. Isto demonstra a verticalização a que a cidade em voga está passando.

O turismo que mais representa a cidade de Bento Gonçalves é o turismo gastronômico e o enoturismo. A cidade é a pioneira no país a realizar um trabalho unindo o vinho e o turismo local, no qual o visitante desfruta de inúmeras vinícolas, algumas modernas e outras com ares antigos, cantinas nas quais é possível desfrutar de comidas “típicas italianas” e outros pratos, casas que vendem produtos culinários da região, com espaço para a degustação isso ocorre no interior de Bento Gonçalves e também uma das principais feiras da cidade, a Fenavinho.

A Fenavinho surgiu em meio a uma conturbada situação das vinícolas da região. Para tentar fazer algo pela indústria vinícola, no ano de 1965 surgiu o empreendimento que tornou Bento Gonçalves conhecida nacionalmente. Era uma época em que as cantinas estavam em crise pela falta de comercialização do produto, pois com a baixa dos impostos cobrados nos vinhos estrangeiros, os vinhos gaúchos se tornaram mais caros. A capacidade de estocagem estava exaurida e, dependendo do volume da safra, corria-se o risco das uvas não serem colhidas. Com o tempo, houve um redirecionamento de intenção, afinal a Feira nasceu por motivo econômico e passou a identificar e representar o morador de Bento Gonçalves.<sup>24</sup>

O presidente da I Fenavinho, Moysés Luís Michelin, juntamente com a sua equipe, conduziu a Fenavinho por caminhos que possibilitaram que ela se tornasse a maior festa de Bento Gonçalves. A I Fenavinho realizou-se entre os dias 25 de fevereiro e 12 de março de 1967, contou com 74 expositores de uvas e vinhos, desfile de carros alegóricos e a presença do então presidente da República Humberto de Alencar Castelo Branco. Segundo Moysés Luis Michelin, a cidade teve alguns ganhos com a criação deste evento, foi feito asfalto até

---

<sup>24</sup> Informação do site <http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/historico>. Acesso em 02/09/2015.

Porto Alegre e a luz elétrica foi estendida à zona rural. Nesse ano, o município conquistou o título de maior produtor de uva e vinho do Brasil e também o de maior produtor de acordeões da América Latina. Foi elaborado o Hino de Bento Gonçalves,<sup>25</sup> o brasão, com os dizeres: “Bento Gonçalves, a capital brasileira do vinho”.

A Figura 15 ilustra que o Presidente da República General Humberto de Alencar Castelo Branco (Centro) visitou Bento Gonçalves na I FENAVINHO no dia 25 de fevereiro de 1967. Na foto também estão presentes o bentogonçalvense General Ernesto Geisel, então Chefe da Casa Civil, que de 1974 a 1979 se tornaria Presidente da República, e o prefeito de Bento Gonçalves Milton Rosa.

Figura 15 – Fenavinho de 1967



Fonte: Acervo Arquivo Histórico Municipal.

A partir de 2007, a Fenavinho, ganhou uma nova concepção: de Feira e Festa do Vinho, a Fenavinho Brasil, que envolve todas as regiões vitivinícolas do país, acompanhando a evolução do vinho brasileiro. A Fenavinho Brasil contribui para a abertura de novos mercados e para a consolidação da qualidade do vinho brasileiro. Atualmente, ela ocorre

<sup>25</sup> Informação do site <http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/historico>. Acesso em 02/09/2015.

sempre nos anos ímpares. O último evento foi realizado em 2011, tendo como lema a magia. Essa Fenavinho, deixou muitas dívidas para seus organizadores.<sup>26</sup>

### 3.1 ROTEIROS TURÍSTICOS GASTRONÔMICOS CULTURAIS: CAMINHOS DE PEDRA E VALE DOS VINHEDOS

Em conformidade com os conceitos abordados nesta pesquisa, cumpre registrar que a etnicidade, a herança cultural e o patrimônio cultural de uma sociedade podem se tornar um atrativo turístico, desde que haja um planejamento prévio, focando nos objetivos que se quer alcançar, para não afetar negativamente a comunidade em questão. O principal objetivo nos roteiros de turismo cultural é de manter viva a etnicidade e a herança cultural de um grupo social específico. No caso do município de Bento Gonçalves, são representados nos roteiros turísticos os imigrantes italianos que se instalaram na cidade.

O projeto Cultural Caminhos de Pedra, foi implantado 1992, abriu um novo caminho para a economia de Bento Gonçalves. Além disso, também foi decisivo para a cultura, já que a população passou a sentir-se mais motivada para preservar o patrimônio herdado dos imigrantes italianos. São Pedro tornou-se um dos polos de atrações turísticas mais importantes do município.<sup>27</sup>

O roteiro Caminhos de Pedra foi concebido quando se constatou que essa região possuía um enorme acervo de casas antigas, na sua maioria ainda de pedra. Essa iniciativa valoriza não só as casas antigas, mas todo o patrimônio cultural da região: o dialeto, as danças italianas e a gastronomia.<sup>28</sup>

A depoente Terezinha Strapazon relembra sobre o início do roteiro turístico:

Então, quem construiu ali onde nós moramos em São Pedro, foi tudo o bisavô, depois o vô... Então eu vejo assim... que nem a nossa casa tinha várias lá em São Pedro, aquelas cantinas de pedra. E o pessoal foi demolindo, sem mais sem menos. E nós, o pai sempre cuidou. Eu lembro quando a gente era criança e eles faziam o vinho pra família ali. Olha bem... duas três *pipinhas* de vinho, e *manteram* toda aquela estrutura. E aí, quando o pessoal do Hotel Dal'londer começou a questionar pra gente se dedicar ao turismo e, divulgar essa cultura que a gente tinha, o pessoal começou a se questionar... Mas, eu digo não... Até incentivei bastante meus irmãos, eu disse, 'olha, eu acho que é por aí', porque é importante. Isso aqui é algo que a gente vivenciou e tu consegue expor o que tu vivenciou, não é algo assim que te jogaram goela abaixo. Então, a gente aprendeu a gostar disso, e quando nos procuraram pra entrar com esse projeto a gente abraçou e começamos devagar. Já

<sup>26</sup> Informação do site <http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/historico>. Acesso em 02/09/2015.

<sup>27</sup> Informações do site <http://www.caminhosdepedra.org.br/pt/?pg=historico>. Acesso em 13/06/2014.

<sup>28</sup> Informações do site <http://www.caminhosdepedra.org.br/pt/?pg=historico>. Acesso em 13/06/2014.

fazem mais de vinte anos, porque foi em 1992 e a gente sabe que tem muita coisa pra fazer, mas já cresceu bastante e já *foi divulgado* bastante coisas também.<sup>29</sup> (Informação verbal).

Além de comentar o surgimento do Roteiro Turístico, ela fala também da casa de pedra que a família possui:

E quando nós começamos, em 92, nós começamos nós e os Ferri. E o hoje eles já abandonaram e depois foram surgindo outras casas, então. E dentro dessa proposta do projeto eles tinham a proposta das cantinas, das vinícolas. Então a nossa ficou sendo a de vinho colonial e aí depois então tinha espaço pra outras vinícolas e aí o Salvatti abriu de vinhos de uva vinífera, então. Mas, pra nós, então, o que eles valorizam bastante lá é a autenticidade da casa, porque aquela casa lá é toda original. O que foi mudado foi apenas o zinco. As aberturas, os caibros, não sei se você chegou a entrar lá... essas são todas originais, lá foi gravado cenas do filme O Quatrilho.<sup>30</sup>(Informação verbal).

O projeto de nome Caminhos de Pedra – Projeto de Resgate da Herança Cultural, elaborado pelo arquiteto Julio Posenato, em 1998, tem como objetivo a educação da comunidade para o resgate e a valorização da história e do patrimônio cultural local. Conforme Posenato (1998, p. 8) “a população local tinha vergonha de seu sotaque e de suas casas de colonos”. Portanto, o projeto contribuiu para a reconstrução e afirmação da italianidade presente no Distrito de São Pedro, pois trouxe alternativas rentáveis para a comunidade, bem como demonstrou aos moradores a sua importância como sujeitos históricos no tempo presente.

O roteiro Caminhos de Pedra possui 15 pontos de visitação e aproximadamente 60 pontos de observação. Nota-se, então, o potencial turístico da região e a necessidade da preservação do patrimônio material aí existente: as casas de pedras. O projeto foi uma alternativa para manter o patrimônio material e também para reconstruir a herança cultural de seus moradores.<sup>31</sup>

O visitante retrocede ao antigo ambiente colonial onde encontra, exatamente como naquela época, as moradias peculiares de pedra e de madeira com até quatro pavimentos; erguidas nos caminhos e capela com o campanário separado, características da Itália; a cantina com fabricação caseira de vinhos; os estabelecimentos da proto-indústria movida a roda d'água: moinho, ferraria, serralha; produtos autênticos de artesanato e culinária. (POSENATO, 1998, p.08).

<sup>29</sup> Depoimento dado à autora em 03\06\2015.

<sup>30</sup> Depoimento dado à autora em 03\06\2015.

<sup>31</sup> Informações do site <http://www.caminhospedra.org.br/pt/?pg=historico>. Acesso em 13\06\2015.

O Roteiro Turístico Caminhos de Pedra é um produto turístico, organizado ao longo de uma rodovia, que cruza um distrito rural em Bento Gonçalves. Com aproximadamente 7 km em sua totalidade, abriga, além de uma comunidade rural, propriedades planejadas intencionalmente para a visitação turística.

São destaques no Roteiro Caminhos de Pedra: Casa de Doces Peterbon – espaço com produção e venda de geleias coloniais; Restaurante Nona Ludia – espaço enogastronômico com serviço de rodízio de massas; Casa do Tomate – indústria familiar de derivados do tomate com produção própria; Casa da Ovelha – espaço de criação de ovelhas para produção de leite e derivados; Casa das Massas – espaço para produção de massas frias (macarrão, tortéi, agnolini, etc;) e tortas e biscoitos; Restaurante Casa Vani – restaurante de culinária internacional (de base italiana); Cantina e Casa Strapazon – produção de vinhos de mesa, visitação a parreirais; Vinícola Salvati & Sirena – produção de vinhos finos, suco de uva e jantares típicos italianos para grupos; Casa de Pedra – restaurante típico italiano e pousada inaugurada junho de 2011; Casa da erva-mate – produção e processamento de erva-mate.<sup>32</sup>

Este roteiro turístico agrega aos passeios diversos momentos de experimentação culinária, que ênfase a uma gastronomia caracterizada por produtos de referência histórica para aquela localidade: alimentos típicos de uma culinária italiana, vinhos, polenta, galetto, entre outros. Os restaurantes da rota procuram utilizar os produtos da região, incentivando os produtores locais em suas produções.

Os dois principais restaurantes do roteiro servem comidas de referência da cultura italiana, tendo como base a alimentação dos primeiros imigrantes que aqui se instalaram. Um dos restaurantes se assemelha a “casa da nona”, tornando a experiência gastronômica uma volta às lembranças maternas que guardamos em nossa memória. É servido nesse estabelecimento uma tábua de frios contendo salame, copa e queijo e alguns vegetais em conserva de vinagre e sal. Em seguida, é servida a sopa de *capeletti*,<sup>33</sup> acompanhada de pão e queijo parmesão ralado. A salada servida é de *radicci* com *bacon*, temperado com vinagre de vinho tinto. A salada de batata também contém um pouco de vinagre e não de maionese como costumeiramente é servida.<sup>34</sup>

Também é servido com algumas massas tradicionais: *spaghetti* com os tradicionais molhos: da casa (sugo com carne), branco com queijo e ao alho e óleo. O tradicional *nhoque* é

<sup>32</sup> Informações do site: <http://www.caminhosdepedra.org.br/pt/?pg=historico>. Acesso em 13/06/2015.

<sup>33</sup> Na Itália, o *capeletti* é servido com molho, como as demais massas recheadas, (ravióli e tortéi), porém no Brasil foi adaptado e transformado em sopa. Essa modificação foi necessária devido ao frio da região sul do Brasil. O *agnolini* (praticamente a mesma coisa) é cozido em um brodo (caldo aromático com temperos, galinha caipira e carne de gado) e servido como uma sopa.

<sup>34</sup> Informações do site <http://www.caminhosdepedra.org.br/pt/?pg=restaurantes>. Acesso em 02/09/2015.

servido ao molho sugo com carne. As carnes oferecidas são a de vitela, picanha grelhada e coxa e sobrecoxa de frango. As sobremesas são sagu com creme e ambrosia.<sup>35</sup>

O outro restaurante, do roteiro tem uma proposta mais contemporânea da gastronomia típica italiana, em seu *menu*, além de sopa de *capeletti* e salada de *radicci*, é oferecido um rodízio de massas e risotos dos mais variados sabores, simbolizando a trajetória dos imigrantes italianos, seus costumes e tradições. Um dos risotos tem como base copa e vinho tinto, dois produtos da região.

O Vale dos Vinhedos (Figura 16) é também um distrito de Bento Gonçalves e, juntamente com São Pedro, é um dos caminhos mais procurados por turistas e moradores do município, seja para algumas horas de lazer, para a busca de restaurantes com uma gastronomia diferenciada, ou para se hospedar em algum dos hotéis da região.

Segundo Paris (2006), o Vale tem esse nome devido aos imensos parreirais, pela posição geográfica e também pelo seu solo e sua altitude. Tornou-se distrito no ano de 1990, quando esta área foi desmembrada de Monte Belo.

Figura 16– Imagem Vale dos Vinhedos<sup>36</sup>



Fonte: Caminhos de Pedra (2015).

Uma das histórias mais conhecidas desta localidade é a da construção da Capela das Neves, construída na década de 1880, uma das capelas mais antigas do município. Neste

<sup>35</sup> Informações do site: <http://www.caminhosdepetra.org.br/pt/?pg=restaurantes>. Acesso em 02/09/2015.

<sup>36</sup> Imagem do site: <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/listafotos.php?view=11?view=129&idpai=126#nogo>.

período ocorreu uma grande seca e a construção da capela ficou prejudicada. Então para dar continuidade à obra, os colonos decidiram utilizar o vinho fabricado pelas famílias que ali se instalaram. Cada família colaborou com um pouco de vinho para o fim da construção da Capela das Neves.<sup>37</sup>

O site do Vale dos Vinhedos<sup>38</sup> traz a história da vitivinicultura no sul do país, no qual relata que desde a chegada dos primeiros imigrantes em Bento Gonçalves<sup>39</sup> houve tentativas de produção de vinhas, algumas não foram satisfatórias, outras conseguiram vingar, principalmente na região serrana. Assim, logo no início do século XX, a produção de uva e vinho se intensificou e a colônia italiana passou a fornecer vinhos para outros estados brasileiros.<sup>40</sup> A Figura 17 ilustra a Capela Nossa Senhora das Neves, localizada no Vale dos Vinhedos.

Figura 17 - Capela Nossa Senhora das Neves<sup>41</sup>



Fonte: Vale dos Vinhedos (2015).

<sup>37</sup> Informações do site <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/index.php>. Acesso em 14/06/2015.

<sup>38</sup> Informações do site <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/index.php>. Acesso em 14/06/2015.

<sup>39</sup> Refere-se a todos os imigrantes que chegaram ao sul do país e tentaram produzir as vinhas: açorianos, que trouxeram mudas de origem portuguesa, porém no litoral não vingou; os alemães trouxeram mudas de origem americana, sendo a principal a Isabel, produziam vinho, entretanto era para consumo doméstico, já os italianos obtiveram sucesso com mudas obtidas dos alemães, pois as deles haviam secado na viagem.

<sup>40</sup> Informações extraídas do site <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/index.php>. Acesso em 14/06/2015.

<sup>41</sup> Informações extraídas do site <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/index.php>. Acesso em 14/06/2015.



Atualmente o Vale dos Vinhedos conta com a colaboração da APROVALE,<sup>42</sup> com o seu selo de procedência, identificando que o vinho foi fabricado no Vale dos Vinhedos. Este selo garante que os produtos obedecem a regras mais rígidas quanto à produção da uva e a fabricação do vinho.

Como atrações gastronômicas, o Vale dos Vinhedos possui uma variedade de restaurantes e vinícolas, com propostas diferenciadas. Possui roteiros enológicos, culturais e gastronômicos. Existem, ainda, ambientes onde as pessoas podem aproveitar para fazerem piqueniques e desfrutar de momentos ao ar livre em parques, jardins e vinícolas. Nos roteiros gastronômicos do Vale dos Vinhedos, há uma divisão entre restaurantes com cardápio italiano colonial e com cardápio italiano tradicional, restaurantes em vinícolas, cafés e bistrôs e agroindústrias de alimentos. Não há um compromisso na divisão dos restaurantes no Vale dos Vinhedos entre italiano colonial e italiano tradicional (ou contemporâneo), o que se observa são propagandas anunciando que os restaurantes servem a verdadeira comida típica dos imigrantes italianos, ou ainda, a verdadeira comida da Serra Gaúcha. Observando os cardápios, nota-se que tanto no colonial quanto no tradicional (denominado também por eles de contemporâneo) servem as mesmas comidas, com dizeres que remetem a cultura do grupo de imigrantes italianos que se instalaram no Vale dos Vinhedos. Em alguns dos restaurantes que possuem a denominação tradicional o que se vê são cardápios mais refinados.

Em um dos cardápios apresentados (em anexo), a ideia de autenticidade é constituída com ênfase na informação de que o mesmo foi elaborado com o auxílio de um historiador, que buscou as origens históricas das receitas. Como por exemplo, o espaguete aos 4 queijos. Também afirma que os manjares servidos são os alimentos que foram a base da alimentação dos colonos italianos no início do século XX. Isto comprova a tentativa de consolidar a identidade italiana a estas receitas. Isto é de evidenciar que a gastronomia é fruto direto da imigração para a região Contudo, essa construção de identidade não se comprova historicamente.

O grande apelo desta construção está nos recursos estéticos: o ambiente é decorado com um apelo a italianidade, nas cores, nos símbolos e nas expressões artísticas. Os alimentos ali consumidos adquirem as características do ambiente e são percebidos pelos turistas como típicos da Itália e de seus imigrantes no Brasil. Sabe-se ao certo que esses mesmos imigrantes não tinham condições para uma fartura na alimentação, nem no Brasil, nem antes de

---

<sup>42</sup> APROVALE: Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos, possui 26 vinícolas associadas e 43 empreendimentos de apoio ao turismo, entre hotéis, pousadas, restaurantes, artesanatos, queijarias e outros. Ver mais em: <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/conteudo.php?view=44&idpai=120#null>.

emigrarem da região da Itália. Pelo contrário a adaptação culinária em terras brasileiras, utilizaram-se do que tinham e produziram receitas que não atrairiam turistas, como a passarinhada.

#### 4.1 GASTRONOMIA, PATRIMÔNIO CULTURAL E O TURISMO

O patrimônio é algo que tem algum valor histórico atribuído a ele e é deixado como legado às gerações futuras. Contudo, as definições do que se deve patrimonializar deve ter relação com o sentimento de pertença do povo, com a ligação afetiva que os moradores possuem do que está sendo preservado. Tem-se como exemplo os roteiros culturais apresentados acima: as casas construídas de pedras, que ainda estão preservadas, os parreirais com mais de um século que ainda são utilizados para a produção de sucos e vinhos e a própria gastronomia fazem parte do patrimônio cultural do local estudado.

Logo, o que é considerado patrimônio cultural para um determinado grupo, é uma série de escolhas das pessoas do presente e está ligada à identidade da comunidade. O conceito de patrimônio, antes visto como uma mera forma de guardar e conservar objetos ampliou-se:

A perspectiva reducionista inicial, que reconhecia o patrimônio apenas no âmbito histórico, circunscrito a recortes cronológicos arbitrários e permeados por episódios militares e personagens emblemáticos, acabou sendo, aos poucos, suplantada por uma visão muito mais abrangente. A definição de patrimônio passou a ser pautada pelos referenciais culturais dos povos, pela percepção dos bens culturais nas dimensões testemunhais do cotidiano e das realizações intangíveis. (FUNARI; PELEGRINI, 2006, p. 31).

Ainda segundo Funari e Pelegrini (2006), com essa ampliação do que também passaram a ser valorizados. De um modo geral, as concepções sobre quais bens preservar foram se transformando, assim como às acepções do conceito de cultura e patrimônio, colocando em destaque a valorização de bens intangíveis, as mudanças de paradigmas culturais deram origem à discussão sobre a necessidade de salvaguardar o patrimônio imaterial.

Desde 1945, a UNESCO<sup>43</sup>, engajou-se em ações de reflexões nas áreas das Ciências Naturais, Humanas e Sociais, da Cultura, da Comunicação, da Educação e da Informação.

---

<sup>43</sup> Organizações das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura.

Para esta instituição, patrimônio<sup>44</sup> “é o legado que recebemos do passado, vivemos no presente e transmitimos às futuras gerações, é fonte insubstituível de vida e inspiração, nossa pedra de toque, nosso ponto de referência, nossa identidade”.<sup>45</sup>

A UNESCO<sup>46</sup>, em 2003, promoveu a Convenção para a Salvaguarda<sup>47</sup> do Patrimônio Imaterial, na qual se dedicou a especificar o que é e o que faz parte do patrimônio intangível:

[...] práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.<sup>48</sup>

O Patrimônio Intangível segundo a UNESCO compreende as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam a seus descendentes. Não são apenas os aspectos físicos e matérias que fazem parte da cultura e memória do povo. Veem-se também esses aspectos nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo.<sup>49</sup>

Além de explicar o que são os bens intangíveis, a UNESCO também apontou onde esses bens podem aparecer: 1) Nas tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; 2) Expressões artísticas; 3) práticas sociais, rituais e atos festivos; 4) conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo, 5) técnicas

<sup>44</sup> Para esta Instituição Patrimônio Cultural Mundial é composto por monumentos, grupos de edifícios ou sítios que tenham um excepcional e universal valor histórico, estético, arqueológico, científico, etnológico ou antropológico. Enquanto Patrimônio Natural Mundial são as formações físicas, biológicas e geológicas excepcionais, habitats de espécies animais e vegetais ameaçadas e áreas que tenham valor científico, de conservação ou estético excepcional e universal. Disponível em:

<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/cultural-heritage/> Acesso em 11/07/2015.

<sup>45</sup> Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/heritage-legacy-from-past-to-the-future/>> Acesso em 11/07/2015.

<sup>46</sup> No ano de 1972, a UNESCO promoveu a Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural, tendo como objetivos à identificação, proteção e preservação do patrimônio material da humanidade (arqueológico, artístico, edificado, natural e paisagístico. Desde então, essa convenção vem fundamentando os principais instrumentos das políticas públicas de proteção aos bens patrimoniais. Ver mais em O que é Patrimônio Cultural Imaterial. PELEGRINI e FUNARI, 2006.

<sup>47</sup> Segundo a Convenção de Salvaguarda, entende-se por “salvaguarda” as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio da cultura imaterial, tais como, a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não formal – e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos.

<sup>48</sup> O que é Patrimônio Cultural Imaterial, PELEGRINI e FUNARI, 2006.

<sup>49</sup> Informações em <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/cultura/world-heritage/intangible-heritage/> Acesso em 11/07/2015.

artesanais tradicionais.<sup>50</sup> No Brasil, o órgão que cuida das questões de patrimônio é o IPHAN<sup>51</sup>. Esse órgão também atende as necessidades de preservação de ordem imaterial.

No entanto, a preservação dos bens intangíveis é uma tarefa difícil, pois não se tem condições de congelar no tempo as formas de expressão, o cotidiano, as vivências das pessoas, inclusive a culinária do povo. Para a preservação desses bens, elaboraram-se no Brasil oito Livros Tombo de Natureza Tangível e Intangível,<sup>52</sup> criou-se o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), o Registro dos Bens de Natureza Imaterial nos anos 2000, foi instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto, o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, no qual viabiliza projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural, com respeito e proteção dos direitos difusos ou coletivos à preservação e ao uso desse patrimônio.<sup>53</sup>

Os bens imateriais são subdivididos, segundo o IPHAN em: 1) Rituais e festas que abalizam as vivências coletivas e outras práticas da vida social, como religiosidade e entretenimento; 2) Manifestações artísticas em geral que envolvem linguagens, danças e ritmos; 3) Lugares onde são reproduzidas práticas culturais coletivas como mercados, praças, feiras ou santuários e 4) Modos de fazer e conhecimentos radicados no cotidiano das comunidades.

Nesse sentido, a culinária dos imigrantes italianos, que foi transformada com o passar do tempo em um apelo turístico da região e passou a integrar o turismo local, bem como as técnicas de preparação e o saber fazer passaram a ser idealizados como uma manifestação da cultura de um povo. Dessa forma os gostos e aromas evocam a memória dos indivíduos, desencadeando sentimentos importantes que ligam o passado ao presente:

Uma comida elaborada na cozinha da gente é um artefato de consumo imediato, em cuja confecção participaram conhecimentos acumulados durante gerações e gerações, relativos ao uso dos ingredientes variados, de vasilhames apropriados, de equipamentos de preparação, de fogões e até ao modo de obtenção da energia térmica. (LEMOS, 2000, p. 13).

<sup>50</sup> <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Recomendacao%20Paris%202003.pdf>.

<sup>51</sup> Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

<sup>52</sup> Os de natureza material são classificados em: Livro Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico, de Tombo Histórico, de Tombo das Belas Artes e das Artes Aplicadas. Os de natureza imaterial são registrados nos livros de Registro dos Saberes, das Formas de Expressão, das Celebrações e dos Lugares. Note-se que não se utiliza o termo “tombamento” para o patrimônio imaterial, enquanto o patrimônio é tombado para que suas características físicas se preservem, o patrimônio imaterial é registrado, buscando-se preservar os seus aspectos culturais e simbólicos, respeitado a dinamicidade da cultura que submete o bem cultural imaterial a transformações, modificações e adaptações, sem que haja perda de sua essência e dos atributos que a caracterizam. Da autora.

<sup>53</sup> Ver mais sobre o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/761/> Acesso em 12 jul. 15.

Para Giustina e Selau (2010), a salvaguarda das técnicas culinárias, dos cadernos de receitas, do saber fazer pode evocar a memória de pertença do povo. No entanto, este conhecimento não registrado, não guardado pode se perder e gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação do saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelas sociedades.

Tem-se no Brasil o registro de algumas práticas alimentares, porém são poucas as práticas salvaguardadas, dada a diversidade de alimentos que se tem. “Por exemplo, o Ofício das Baianas de Acarajé está registrado no Livro de Saberes,<sup>54</sup> que contemplou a produção da ‘comida baiana’, à base de feijão fradinho moído, cebola, alho e adubos especiais como camarão”. (PELEGRINI; FUNARI, 2006, p. 81). Os outros bem registrados no Livro de Saberes são: O modo artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre; o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras e a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí.

Pouquíssimas práticas culinárias estão atreladas à salvaguarda, o que em alguns casos pode levar ao esquecimento as comidas típicas das comunidades. Porém, sabe-se também que a salvaguarda destes bens não é garantia de que nunca desaparecerão.

À vista disso, esse modelo de turismo gastronômico apresentado na cidade de Bento Gonçalves não caracteriza a salvaguarda da culinária desenvolvida pelos imigrantes italianos. Esta sobrevive na memória de alguns habitantes, como foi exposto no capítulo anterior. A gastronomia local está atrelada a restaurantes, cafés, cantinas e vinícolas e o mais moderno que se observa hoje na região são os piqueniques oferecidos por vinícolas, nos quais aparece guloseimas doces e salgadas, quentes e frias e evidentemente espumantes. Isso remete a uma ruptura com a culinária dos imigrantes e não uma continuidade, como é proposto por estes espaços. As receitas da alimentação adaptada às necessidades de viver no Brasil, não têm o apelo turístico necessário.

A gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo cultural. As motivações principais encontram-se na busca pelo prazer através da alimentação e da viagem, deixando de lado o *standart* para favorecer o genuíno. A busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior. A cozinha

---

<sup>54</sup> O Livro de Registros dos Saberes reúne os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades. São conhecimentos tradicionais associados a atividades desenvolvidas por atores sociais reconhecidos como grandes conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Trata-se da apreensão dos saberes e dos modos de fazer relacionados à cultura, memória e identidade de grupos sociais. <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>. Acesso em 12/07/2015.

tradicional está sendo reconhecida cada vez mais como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. (SCHÜTER, 2006, p.11).

Para Flandrin e Montanari (1998), as comidas regionais<sup>55</sup> ganharam ênfase na atualidade, pois se tornaram elementos essenciais na definição da identidade histórica, fazendo parte do patrimônio comum no grupo social em que está inserido.

Se a referência às especialidades culinárias é colocada no mesmo plano dos acontecimentos gloriosos do local, do monumento histórico ou da paisagem natural propostos ao turista como merecedores de uma visita, é porque o discurso sobre as cozinhas regionais adquire nessa data uma amplitude considerável. (CSERGO, 1998, p.819).

A gastronomia, na visão de Gimenes (2006), está ligada ao turismo, e merece destaque, pois oportuniza ao visitante um ponto de contato com a realidade visitada, proporcionando uma apreciação dos ritos, valores e tradições locais, como por exemplo, a observação da elaboração do pão caseiro em cantinas no Caminho de Pedras, Bento Gonçalves. O turismo cultural, para Gimenes (2006), é uma atividade socioeconômica e cultural que possui no elemento humano algo indispensável, porque, no turismo cultural, o turista busca uma experiência que lhe faça vivenciar uma experiência do outro.

A abrangência da relação alimentação/cultura não se restringe aos processos relacionados com a manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estende aos modos à mesa, bem como os locais e às maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que complexo fenômeno da alimentação humana tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas. Neste sentido, não se pode perder a perspectiva de que a introdução ou modificação de um hábito alimentar dá-se muitas vezes também em virtude de diversos aspectos concretos, tais como a disponibilidade de produtos e técnicas de preparo, bem como pela questão de acessibilidade econômica. (GIMENES, 2006, p. 03).

Em Bento Gonçalves, pode-se observar diversas oportunidades oferecidas para o turista vivenciar experiências do outro. Nos roteiros turísticos, na época da colheita da uva, por exemplo, o turista é convidado a participar da colheita, ou até mesmo colher a própria uva que deseja comprar. Em outros momentos e espaços, o turista pode participar do processo de fabricação do vinho. Esse processo não é o que as vinícolas e cantinas utilizam na contemporaneidade, é o processo que os colonos italianos utilizavam antigamente: amassar a uva com os pés dentro de grandes tachos de madeira chamados de *mastel*.

---

<sup>55</sup> Cozinhas regionais são aquelas surgidas nos países representando uma parcela dos grupos sociais, com características específicas e semelhantes, caracterizando assim um grupo. Entendimento da autora.

Além disso, ao degustar vinhos, o turista encontra nas vinícolas pequenos cursos, nos quais pode aprender sobre o processo de fabricação do mesmo e também aprende quais vinhos combinam melhor com determinadas comidas.

Para Mendes, Pires e Krause (2014), a representatividade da gastronomia enquanto patrimônio imaterial se afirma como um importante atrativo turístico, devido a sua amplitude cultural e social. Em Bento Gonçalves, tais símbolos locais construídos para consolidar uma identidade italiana para a cidade, como as casas de pedras, ou as parreiras, permeiam o imaginário do turista, que procura obter motivações através de sensações gustativas, paladar e olfato, eternizando momentos que vão além das paisagens e pontos turísticos.

Os roteiros turísticos apresentados na pesquisa possuem grande quantidade de atrativos envolvendo a alimentação, demonstrando uma valorização<sup>56</sup> frente à cozinha criada pelos imigrantes italianos que se instalaram nos locais. Todavia, o que se vê nos roteiros é uma mistura de valorização do passado, com a possibilidade de fazer disso um negócio lucrativo no qual, em muitos casos, percebe-se que a essência do local perdeu-se em decorrência da supervalorização turística, ou, até mesmo, veem-se estabelecimentos que não estariam inseridos em um contexto histórico-cultural gastronômico, mas que viram aí a possibilidade de uma inserção muito lucrativa, ocorrendo assim uma descaracterização dos roteiros turísticos.

Corroborando com a ideia de Reinhardt (2007) que algumas comidas fazem parte do patrimônio imaterial de uma sociedade e são capazes de substituir qualquer outra imagem com força, concluem-se estas inquietações com uma citação, na qual observa a comida como um vínculo duradouro:

A comida, sendo um dos componentes da etnicidade, acaba podendo ter a função de despertar este sentimento de manutenção ou renovação da identidade étnica. Acreditamos que a tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento, acabam por ser deixados para trás. Porém, a comida, de uma maneira, ou de outra, acaba por se manter presente. Por isso, mais cedo ou mais tarde, o indivíduo ou o seu grupo utiliza a comida como diferencial entre eles e os outros. (REINHARDT, 2007, p. 157).

O que se vê, portanto é que a fartura apresentada nos roteiros turísticos não era a realidade vivenciada pelos imigrantes que se instalaram na região da serra gaúcha ou ainda

---

<sup>56</sup> Para Schlüter, com o surgimento do conceito de valorização das diferenças regionais e nacionais em um mundo globalizado, encontra-se em franco crescimento o interesse pelos restaurantes étnicos, que, em sua maioria, serve a gastronomia tradicional sem um valor agregado, representado por elementos que permitem uma maior compreensão da cultura.

não era a mesma da região da Itália da qual eles vieram. Segundo Weber(2006), a intenção homogeneizadora de afirmar que em Bento Gonçalves come a comida italiana trazida pelos imigrantes, mostra que é um elemento presente na construção da memória local do grupo social existente, mas também dos locais que foram surgindo a partir desta constatação. Isso pode ser evidenciado nas histórias locais e na forma como as cidades são promovidas turisticamente.

Outra característica apontada nos roteiros é a recuperação da história dos locais, mas sempre com o intuito de valorização da italianidade. Para Weber(2006), a experiência turística mais expressiva da cidade de Bento Gonçalves é justamente proporcionar a seus visitantes uma experiência gastronômica, que pode ser considerada uma estratégia de afirmação identitária da localidade, permitindo destacar qualidades estereotipadas dos imigrantes italianos.

Conseqüentemente, a identidade criada para a gastronomia é também aquela que denomina a cidade, em um processo cíclico de afirmação da italianidade. Porém, essa italianidade é uma identidade formada na região estudada, podendo ser observada em diversas outras localidades com os mesmos apelos, ou seja não corresponde a uma identidade legítima, nem com relação à procedência, nem com a originalidade de sua aplicação.

#### 4.2 O ENSINO DE HISTÓRIA, O PAPEL DO HISTORIADOR E A ALIMENTAÇÃO

A disciplina de História passou por vários momentos desde a sua inserção no currículo escolar. Durante quase todo o Século XX, exercia um papel patriótico e civilizador. A missão de ensinar a História Nacional, por exemplo, era a de criar um novo cidadão: integrando-o à moderna civilização ocidental:

O ensino era voltado para fatos e acontecimentos de ordem política, valorizavam-se as ações dos grandes homens, dos grandes feitos, uma história comemorativa, nada em comum com a vida da maior parte da população. Desconsiderava-se a história de mulheres, crianças, agricultores e de localidades. (BRODBECK, 2012, p. 06).

Os currículos escolares não favoreciam a reflexão de alunos e professores, os conteúdos privilegiavam uma sucessão de acontecimentos históricos de forma que os fatos eram valorizados isoladamente, sem uma contextualização. Uma disciplina pronta e acabada, pois se estudava fatos que já tinham ocorrido e que não faziam parte do presente.



A apresentação do processo histórico num eixo espaço-temporal eurocêntrico, seguindo um processo evolutivo, sequencial e homogêneo, foi denunciada como produto pronto e acabado, redutor da capacidade de o aluno se sentir na condição de sujeito comum, parte integrante e agente da História, e restritivo ao discernimento da diferença entre o conhecimento histórico produzido por estudiosos e as ações dos homens realizadas no passado. Introduziu-se, na mesma época, a preocupação em desenvolver nos estudantes domínios procedimentais de pesquisa histórica no espaço escolar e atitudes intelectuais de desmistificação das ideologias, da sociedade de consumo e dos meios de comunicação de massa. (PCN - História, 1998, p. 27).

Partindo da citação acima, ensinar História deixou, ao menos na lei, de ser uma simples memorização de datas e nomes. Segundo Brodbeck:

O ensino de História passou gradativamente a ser influenciado pelas novas correntes teóricas e historiográficas que foram surgindo, voltando-se a novas problemáticas e temáticas ligadas à história social, cultural e do cotidiano, sugerindo possibilidades de rever a abordagem histórica tradicionalmente trabalhada em sala de aula (BRODBECK, 2012, p. 9).

O aprendizado da História não deve se limitar à aquisição do conhecimento histórico como uma série de fatos e objetivos. Para além dessa perspectiva, o conhecimento histórico deve atuar como regra nos arranjos mentais tornando-se, de forma dinâmica, parte integrante da vida do sujeito. Em outras palavras, para Rüssen (2007), o conhecimento histórico não significa simplesmente o acúmulo de uma quantidade de informações relacionadas a fatos do passado.

Nos Parâmetros Curriculares Nacionais, na área de História, o que se vê na atualidade é justamente a formação dos alunos que desenvolvam capacidades de observação, reflexão, análise e posicionamentos diante da realidade social. Além disso, surgiu a possibilidade do professor de história trabalhar com novos temas em suas aulas. Esses POR SUA VEZ, buscam o interesse do aluno e também a responsabilidade social do assunto abordado para o ensino de História. Segundo Pinski (2013), a proposta de se trabalhar com novos temas em sala de aula quer dizer que os assuntos apresentados podem e devem ser incorporados como parte do olhar sobre a história no ensino e daí para novas e enriquecedoras visões de mundo.

Assuntos como meio ambiente, relações de gênero, direitos humanos, alimentação, identidade e cultura têm sido alvo de pesquisas por parte de historiadores há décadas. Porém, ainda andam um tanto distantes da realidade do ensino de História. Não precisa ser assim. (PINSKI, 2013, p. 07).

Considerando estes pressupostos, criou-se juntamente com este estudo, um material paradidático direcionado aos alunos, mostrando os ofícios do historiador. Através deste

recurso didático, o discente desenvolverá uma atividade de pesquisa, realizando a tarefa de Detetive do Passado. Esta prática permite ao estudante perceber como ocorre a atuação do historiador em suas pesquisas.

No material paradidático intitulado “Uma história comestível da sua família”, o aluno desenvolverá uma série de atividades pensadas para um público do sexto e sétimo ano do Ensino Fundamental. Nestas, o aluno deve buscar as práticas culinárias de sua família, através de entrevistas, fotografias, livros de receitas e outras referências sobre o tema. Com este guia de pesquisa, o estudante será estimulado a buscar a história da sua família e a relação dela com a cultura local.

Uma pequena história da alimentação e da culinária da cidade de Bento Gonçalves é apresentada no material, possibilitando que o discente conheça um pouco mais da cultura e da culinária do povo que fundou a localidade. Um glossário com algumas definições sobre o preparo de alguns pratos também está inserido no guia de pesquisa. O objetivo destas explicações centra-se na problematização da ideia de tempo histórico, que deve ser percebido por este jovem aluno como o elemento norteador do trabalho do historiador, capaz de criar rupturas e permanências.

Apesar de oferecer um relato sobre a história da culinária dos imigrantes italianos o material não está direcionado apenas para os que têm ascendência italiana, ao contrário, anseia atender a todos os integrantes da turma, independentemente da sua origem étnica. Afinal a interculturalidade também é objetivo deste recurso didático. Todos os alunos devem se sentir sujeitos da história que estão pesquisando ao descobrir que as práticas culinárias tradicionais de sua família constituem uma fonte histórica, que corrobora para a constituição da história de toda a cidade na qual residem.

Observar a história à luz dos hábitos alimentares tem a grande vantagem de permitir um contato direto com a realidade comum a qualquer educando, independentemente de sua classe social ou condição cultural. Afinal, todos nos alimentamos e levamos à boca mais que sabores, fatias generosas da história daquilo que comemos e bebemos diariamente. (RAMOS, 2013, p. 99).

No momento que o aluno se depara com temáticas sobre a História Local e do Cotidiano, a História passa a ser concebida e entendida de uma forma mais fácil. Segundo o PCN – História (1998, p.40) a preocupação com os estudos de história local é a de que os alunos ampliem a capacidade de observar o seu entorno para a compreensão de relações sociais e econômicas existentes no seu próprio tempo e reconheçam a presença de outros tempos no seu dia a dia.

A história local (das cidades, das comunidades) envolve a investigação do cotidiano e a existência de pessoas comuns, criando vínculos com diferentes memórias: a familiar, das festas, das atividades produtivas, dos saberes, opondo-se ao predomínio da história das classes dominantes. [...] Os ruídos, os cheiros, os gestos, as vozes dos seus usuários, os comportamentos que se estabelecem marcam sua existência e lhes dão um caráter único, ou seja, configuram a identidade própria dos moradores. (BARROSO, 2010, p.37).

Seguindo os Parâmetros Curriculares Nacionais na área de História, alguns objetivos principais norteiam a elaboração deste material, tais como: compreender que as histórias individuais são partes integrantes de histórias coletivas e valorizar o patrimônio sociocultural e respeitar a diversidade social, considerando critérios éticos.

O estudo da temática dos alimentos nas aulas de História pode ser um bom caminho para levar o educando a reconhecer os laços que o unem ou as diferenças que o separam de seus contemporâneos e de seus antepassados, de seus colegas próximos e das pessoas ao redor do mundo. (RAMOS, 2013, p. 100).

O ensino de História pode ser mais prazeroso nas Séries Finais do Ensino Fundamental, no momento em que o professor se utiliza de novas abordagens, como as da Nova História, e trabalha com a história do cotidiano, como visa este material. Além disso, ao optar por materiais deste estilo, o professor valoriza a diversificação de documentos: imagens, fotografias, entrevistas, entre outros. Vale lembrar que, ao partir de suas experiências culinárias, o aluno pode incorporar com mais propriedade os saberes escolares de forma crítica, melhorando assim a sua compreensão de mundo.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao finalizar este estudo, observa-se que as percepções iniciais que nortearam esta investigação confirmaram-se, ou seja, existe uma distância entre as formas alimentares que eram executadas na região da Itália e as práticas gastronômicas desenvolvidas na cidade de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul.

Por ser um município fundado pelos imigrantes italianos, o turismo local faz apelo à italianidade de sua cultura, deixando transparecer a ideia de que toda a população descende destes imigrantes. Além disso, tenta consolidar a imagem de manutenção de purismo cultural. No entanto, esta pesquisa evidencia que a alimentação dos indivíduos na Península Itálica era bastante distinta do modelo que hoje é oferecido aos turistas.

A escassez de alimentos era recorrente na Itália no período que antecedeu a imigração para o Brasil. Em terras gaúchas, aconteceu o desenvolvimento de uma culinária que combinou experiências alimentares anteriores com os recursos encontrados. Estes também não eram fartos. Os colonos passaram por todo o tipo de privação e a culinária desenvolvida tinha como característica o aproveitamento de todos os alimentos encontrados.

A pesquisa apresentou as transformações da culinária dos colonos italianos em uma gastronomia que, com o passar do tempo, tornou-se parte do turismo cultural do município de Bento Gonçalves. Para servir ao interesse de atrair turistas, consolidou-se a ideia de uma fartura da culinária dos colonos e foram feitos inúmeros investimentos no turismo gastronômico.

Uma série de pratos elaborados, que podem ser identificados nos cardápios analisados, passou a compor esta gastronomia, tipificada como italiana, e /ou como descendente da trajetória de imigração. Segundo Weber (2006), este movimento pode ser observado em várias regiões do Rio Grande do Sul que passaram por processos imigratórios, sendo possível afirmar que não existe distinção clara entre o que é da Serra Gaúcha e o que é colonial. Mais difícil ainda é identificar o que é culturalmente ligado às diferentes etnias. A gastronomia faz parte da nova demanda por parte dos turistas de atrativos culturais. Cria uma identidade para a localidade na qual está inserida e, ao mesmo tempo, recebe uma carga identitária desta localidade, em um processo cíclico.

Nessa trajetória de pesquisa, foram visitados locais turísticos que privilegiam a italianidade, com o objetivo de identificar os elementos que norteiam estes projetos. Assim, foi analisada a estética destes espaços e, especialmente, as especialidades gastronômicas

oferecidas e seus materiais de divulgação, cujo discurso remete a ideia de consumo da culinária típica dos colonos italianos.

Também foram entrevistados alguns membros da comunidade bentogonçalvense, cujas memórias culinárias identificam uma tentativa de manutenção da cultura de suas ascendências. Estes depoimentos proporcionaram uma experiência sensível face à trajetória de guardiões e guardiãs da memória dos imigrantes, que estes indivíduos se propõem. Contudo, esta memória que, supostamente, está sendo guardada, também é resultado de um processo de adaptação das receitas em decorrência das necessidades do tempo, dos consumidores e da própria capacidade do saber fazer.

Esta prática de perenização da cultura, supostamente italiana, na cidade de Bento Gonçalves desencadeia um processo de negligência com relação às demais culturas locais. Os diferentes grupos étnicos que compõem a população da cidade estão apartados da comemoração da identidade local.

Com a conclusão desta pesquisa foi elaborado um material paradidático, que visa a didatização do saber acadêmico presente neste estudo. O material paradidático toma o cuidado para não excluir as demais culturas da região. Este recurso didático corresponde a um guia de pesquisa que deve conduzir o aluno a uma trajetória aproximada da experiência do historiador. Deve também proporcionar ao discente a experiência de ser sujeito histórico, reconhecendo sua trajetória pessoal e familiar como construtora da história da cidade.

O ensino de História possui papel relevante na construção da cidadania e na emancipação social e política dos sujeitos.

Para atingir os objetivos que ela mesma propõe, enquanto uma ciência humana, a História deve ser vista como uma ciência que tem como uma de suas finalidades fazer o ser humano conhecer e refletir sobre as formas de vida e organização social em diversos tempos e espaços, procurando reconhecer suas causas, implicações, continuidades e discontinuidades, procurando decodificar a realidade do que já foi vivido por meio das suas representações. Possui papel relevante na construção da cidadania e na emancipação social e política dos sujeitos. Ensinar história pressupõe agir em função de metas e objetivos conscientemente perseguidos no interior de um contexto, alicerçando a compreensão de que o hoje é fruto da dinâmica dos acontecimentos históricos do passado e que permeiam em nossos dias.

A História, para atingir os objetivos que ela mesmo propõe enquanto uma ciência humana, deve ser vista como uma ciência que tem como uma de suas finalidades fazer o ser humano conhecer e refletir sobre as formas de vida e organização social em diversos tempos e

espaços, procurando reconhecer suas causas, implicações, continuidades e descontinuidades, procurando decodificar a realidade do que já foi vivido por meio das suas representações.

Não se pretendeu esgotar o estudo sobre o tema, mas apontar formas de abordagem ao teor das manifestações culturais que, em suas diversas formas, externam a herança sociocultural de um povo e podem constituir-se em instrumento de transformação social.

## REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. C. **Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e Goiás**. Curitiba: UFPR, 2011.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- BRODBECK, Marta de Souza Lima. **Vivenciando a História: Metodologia de Ensino da História**. Curitiba: Base Editorial, 2012.
- CARMO, Maria Silvia Micelli do; PASSOS, Maria Consuelo. **A mulher italiana e o uso da comida: uma experiência de transicionalidade**. Barbacena, SP: Mental, v.3, n.5, nov. 2005.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.
- COSTA, Rovílio. **As colônias italianas Dona Isabel e Conde d'Eu**. Porto Alegre: Suliane Editografia Ltda, 1992.
- FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra C.A. **Patrimônio Histórico e Cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.
- FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra. **O que é Patrimônio Cultural Imaterial**. São Paulo: Brasiliense, 2008.
- GIRON, Loirane Stomp; BERGAMASCHI, Heloisa Eberle. **Terra e Homens: colônias e colonos no Brasil**. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Belo Horizonte: UFMG, 2003.
- HAZAN, Marcella. **Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
- HERÉDIA, Vânia. **A imigração europeia no século passado: O programa de colonização no Rio Grande do Sul**. Disponível em: <<http://www.ub.edu/geocrit/sn-94-10.htm>>. Acesso em: 26 abr. 2014.
- HERNANDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

**História:** Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Disponível em: <[http://www.revistamuseu.com.br/18demaio/maio\\_1er.asp?id=3953](http://www.revistamuseu.com.br/18demaio/maio_1er.asp?id=3953)>. Acesso em: 20 set. 2015.

HORTA, Maria de Lourdes; GRUNBERG, Evelina; MONTEIRO, Adriane. **Guia Básico de Educação Patrimonial**. Brasília: IPHAN, 1999.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Artístico Nacional. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br>>. Acesso em: 16 set. 2015.

MACHADO, Maria Beatriz Pinheiro. **Educação Patrimonial:** Orientações para professores do ensino fundamental e médio. Caxias do Sul: Maneco, 2004.

MACIEL, Eunice Maria. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>>. Acesso em: 03 fev. 2015.

MASSIMO, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MEC. Ministério da Educação. Disponível em: <<http://www.mec.gov.br/>>. Acesso em: 15 jul. 2015.

MENDES, Marina de Carvalho; PIRES, Paulo dos Santos; KRAUSE, Rodolfo. Relevância da gastronomia em restaurantes temáticos: Um estudo de caso em Balneário Camburiú. **Revista Rosa dos Ventos**. Caxias do Sul. P. 66-77, mar. 2007.

MIRANDA, Rose. Patrimônio Imaterial e Museus – Uma breve abordagem.

PARIS, Assunta de. **Memórias:** Bento Gonçalves, 109 anos. Bento Gonçalves: Suliani Editografia, 1999.

PINSKY, Carla Bassanezi. **Novos temas nas aulas de história**. São Paulo: Contexto, 2013.

POSSENATO, Julio. **Caminhos de Pedra** - Projeto de Resgate da Herança Cultural. Bento Gonçalves. 1998.

POUTIGNAT, Philippe; STREIFF- FENART, Jocelyne. **Teorias da Etnicidade**. São Paulo: Fundação UNESP, 1998.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. Relatos orais: do “indizível” ao “dizível”. In: VON SIMSON, Olga de Moraes (org.). **Experimentos com histórias de vida**. São Paulo: Vértice, 1988.

RADÜNZ, Roberto. **A terra da liberdade:** O luteranismo gaúcho do século XIX. Caxias do Sul: EDUCS, 2008.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és:** alemães, comida e identidade. 2007. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.



RÜSEN, Jörn. **História Viva: teoria da história, formas e funções do conhecimento histórico.** Brasília: UNB, 2007.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, jan./jun. 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 125-158, jan./jun. 2011. Disponível em:

<file:///C:/Documents%20and%20Settings/Usuario/Meus%20documentos/Downloads/25760-93881-1-PB.pdf>. Acesso em: 20 set. 2015.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 26/27, p. 154-171. 1997.

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

TEUTEBERG, Hans Jürgen; FLANDRIN, Jean-Louis. Transformações do Consumo alimentar In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

WEBER, Roswithia. **Mosaico Identitário: História, identidade e turismo nos municípios da Rota romântica – RS.** 2006. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em História, Porto Alegre, 2006.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz T. (org.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais.** Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

## ANEXO A - CARDÁPIOS DOS RESTAURANTES NO VALE DOS VINHEDOS DITOS COM CARDÁPIO ITALIANO COLONIAL

**Giordani Gastronomia Cultural:** Entradas Antepasto (queijo, salame, copa e torradinhas), Pão colonial, Sopa de capeleti, Salada de legumas, Radicci com bacco. Quentes: Polenta brustolada, com queijo, Espaguete à bolonhesa, Macarrão ao molho branco, Espaguete ao alho e óleo, Tortéi com molho de frango, Macarrão ao molho de vinho, Galeto assado, Costelinha suína, Picanha, Filé mignon. Sobremesas: Sagu, Creme de leite condensado, Ambrosia, Cuca, Bolo e Biscoitos. Café e chá de boldo.

**Restaurante Casa da Madeira:** Este período era de desbravamento de mata nativa, caça de aves e criação de pequenos animais, início de plantio do milho e principalmente da uva. O almoço era o momento mais esperado, composto normalmente por uma ave oriunda de caça (traduzida aqui na Casa de Madeira pela codorna) elaborada com muito molho para manter o corpo aquecido e compor com a polenta mole, bígoli (massa feita à mão) ou gnocchi, salada de radicci com pancetta. Sempre acompanhado por uma fatia de pão e um "bichieri di vino". Finalizando com um pequeno gole de graspa para a digestão. Não há como relatar mais de um século de colonização italiana no Vale em tão poucas linhas, mas há como fazer parte dela.

**Restaurante Sbornea's:** Rodízio de panquecas salgadas e doces. Juntamente com risotos salgados e doces e filés.

**Canta Maria Restaurante e Eventos:** Comida Típica Italiana: Sopa de Capeleti, queijo a dorê, polenta na chapa, salada siciliana, maionese, radicci com bacon, galeto al primo canto, costela suína, linguiça suína. Macarrão, espaguete, fettuccine, tortéi, com os seguintes molhos: tradicional, alho óleo, quatro queijos, funghi, tomate seco, bolonhesa. Sobremesas: sagú com creme, ambrosia e pudim de leite.

**Mamma Gema Trattoria e Aramazém:** Salada com alcachofra, salada de folhas, salada de folhas e frios, salada Parma. Capelettoni de Pato com Sálvia e Manteiga, Espaguete à Carbonara, Espaguete Quatro Queijos, Talharim com Alcachofra, Tortéi à Bolognesa, Tortéi à Moda da Casa. Risotos: Alcachofras, Ervas finas, Tomate Seco com Rúcula. Carnes: Filé aos Quatro Queijos, Filé com Alho Poró e Gorgonzola, Filé Grelhado, Frango Assado ao molho de Ervas Finas. Sobremesas: Banana Flambada, Brigadeiro de Colher, Gelatto di Mocaccino, Pêra.