

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
ÁREA DO CONHECIMENTO DE HUMANIDADES
MESTRADO PROFISSIONAL EM HISTÓRIA**

GRAZIELA MAZZAROTTO

**ENTRE TRAMAS E VINHOS:
A IMATERIALIDADE NO USO DE VIMES ENTRELACADA AO CULTIVO DA
UVA E À ELABORAÇÃO DE VINHOS**

CAXIAS DO SUL

2023

GRAZIELA MAZZAROTTO

**ENTRE TRAMAS E VINHOS:
A IMATERIALIDADE NO USO DE VIMES ENTRELAÇADA AO CULTIVO DA
UVA E À ELABORAÇÃO DE VINHOS**

Dissertação apresentada como requisito para obtenção do título de Mestre em História ao Programa de Pós-graduação em História – Mestrado Profissional – da Universidade de Caxias do Sul. Área de concentração: Ensino de História.

Orientadora: Profa. Dra. Juliane Petry Panozzo Cescon

CAXIAS DO SUL

2023

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

M477e Mazzarotto, Graziela

Entre tramas e vinhos [recurso eletrônico] : a imaterialidade no uso de vimes entrelaçada ao cultivo da uva e à elaboração de vinhos / Graziela Mazzarotto. – 2023.

Dados eletrônicos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em História, 2023.

Orientação: Juliane Petry Panozzo Cescon.

Modo de acesso: World Wide Web

Disponível em: <https://repositorio.ucs.br>

1. História oral - Flores da Cunha (RS). 2. Patrimônio cultural. 3. Memória. 4. Vinho. 5. Uva. I. Cescon, Juliane Petry Panozzo, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 930.85(816.5)

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Carolina Machado Quadros - CRB 10/2236

ENTRE TRAMAS E VINHOS:
A IMATERIALIDADE NO USO DE VIMES ENTRELAÇADA AO
CULTIVO DA UVA E À ELABORAÇÃO DE VINHOS

Graziela Mazzarotto

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: Linguagens e Cultura no Ensino de História.

Caxias do Sul, 11 de setembro de 2023.

Banca Examinadora:

Dra. Juliane Petry Panozzo Cescon

Universidade de Caxias do Sul

Dra. Daniela Pistorello

Universidade do Extremo Sul Catarinense

Dra. Eliana Rela

Universidade de Caxias do Sul

AGRADECIMENTOS

Aos meus antepassados, Gio Batta Mazzarotto e Margarida Panizzon, que aceitaram o desafio de atravessar o Atlântico e construir uma nova vida *nel paese dela cucagna*.

Aos meus avós, Luis e Maria Ferrarini Mazzarotto, pelo legado deixado.

Aos meus pais, Arcizio e Rosalina Biondo Mazzarotto, alicerce da minha existência, que colocaram em prática o entrelaçamento entre uvas, vimes e vinhos.

Ao meu esposo, Valmir José Ecker, que sempre esteve ao meu lado, oferecendo apoio, palavras e um colinho, mesmo sabendo que seria breve.

À Natalina Flávia Francisconi, pelas dicas e correções.

À Gissely Lovato Vailatti e Taísa Verdi, historiadoras que admiro, pela escuta e pelo empréstimo de fontes.

Às Secretarias da Educação, Cultura e Desporto, do Turismo e do Planejamento, por abrirem suas portas e por estarem sempre à disposição de colaborar.

À professora Ivanira Falcade, cujos conhecimento e cultura me fizeram ver o quanto o objeto desta pesquisa é inesgotável e universal.

Às professoras da Escola Estadual de Ensino Médio São Rafael, especialmente à equipe de gestão: Ana, Elisete, Taísa, Adriane, Cláudia, Giovana, Fernanda e Márcia, muito mais que colegas, amigas-irmãs, que ouviram meus desabafos em momentos de ansiedade, dúvidas e euforia, e que estiveram comigo desde o dia em que acordei e disse: “vou fazer mestrado!”.

Aos primos Francisco e Bea, Cláudia e Gazzì, que souberam entender as ausências e que, nos poucos momentos de interação, estiveram sempre com um olhar de significativo apoio.

Aos protagonistas da História oral presentes neste texto, que abriram não só suas casas e empreendimentos, mas também seus corações, para contar memórias e experiências de vida: Arcizio Mazzarotto, Darci Dani, Felipe Bebbler, Filipe Panizzon, Luiz Zim, Maria Dal Bó Zim, Carmen Bonatto, Marlene Bonatto Magrin, Rita Fontana, Gianni Casanova, Diego Stefani, Capistrano Basqueroti, Gustavo Scarmin, Valdemar Giachelin, Domingos Onorato Bordin.

Aos funcionários da Universidade de Caxias do Sul, na pessoa da secretária Lisandra Boff de Andrade.

Ao corpo docente do Programa de Pós-graduação da Universidade de Caxias do Sul, pelos ensinamentos e palavras de incentivo, apoio e carinho. Gratidão à Eliana Rela pela acolhida, orientação e acolhimento de sempre; ao professor Roberto Radunz, pelo cuidado e por compartilhar seu imenso saber; às professoras Eliana Gasparini Xerri, Vânia Herédia e Katani Maria Monteiro Ruffato, pelas constantes dicas e pelo encorajamento; e finalmente à

minha orientadora, Juliane Petry Panozzo Cescon, que, além de ser uma professora e uma artista do restauro de excelência, foi o meu norte para que esta dissertação acontecesse. Gratidão, meus mestres!

À banca de qualificação, formada pelas professoras Eliana Rela e Cleusa Maria Gomes Graebin, pelos valorosos conselhos.

A todas as pessoas que torceram para que este trabalho acontecesse.

À presença divina, que sempre esteve guiando minha intuição para escrever estas linhas que agora serão um legado à comunidade!

“Atrás de mim estão todos os meus ancestrais me dando força. A vida passou através deles até chegar a mim. E em honra a eles eu a viverei plenamente”

Bert Hellinger

RESUMO

Esta dissertação, intitulada “Entre tramas e vinhos”, é o resultado de um trabalho de investigação desenvolvido durante o curso de Mestrado Profissional em História, da Universidade de Caxias do Sul, na linha de pesquisa “Linguagens e Cultura no Ensino de História”. Com a pretensão de ressaltar a importância da salvaguarda da cultura imaterial, foi utilizada a metodologia da História oral, aplicada por meio de entrevistas a moradores da cidade de Flores da Cunha, no Rio Grande do Sul, sobre o uso de vimes relacionado ao cultivo de uvas e à elaboração de vinhos, que é legado dos imigrantes europeus no sul do Brasil. Principalmente, buscou-se saber se a comunidade local reconhece e percebe a importância da preservação dessa prática na vitivinicultura. O referencial teórico alicerçou-se, portanto, nos conceitos de memória, desenvolvidos, dentre outros, por Candau (2011) e Halbwachs (1990). Os escritos sobre a transição da memória para a constituição do patrimônio, a diferença entre patrimônio material e imaterial, a importância do patrimônio e de uma consciência histórica, os instrumentos para o reconhecimento de bens culturais e o incentivo à conservação e valorização foram alicerçados respectivamente nas obras de Smith (2006), Poulot (2009), Pelegrini e Funari (2017), em registros da Unesco (1989) e da Constituição do Brasil de 1988. A História local, que também faz parte da metodologia de pesquisa, é teorizada com base em Cavalcanti (2018), Monteiro (2010) e Nicolini (2006); e os apontamentos sobre História oral tiveram como embasamento os conceitos de Portelli (2016) e Alberti (2006). A manutenção dos saberes e fazeres da comunidade-alvo desta pesquisa, que guarda em suas tradições e costumes a herança da imigração italiana no Brasil do final do século XIX, é discutida a partir do relato dos entrevistados, da bibliografia local, como os textos dos memorialistas Boscato (1994) e Molon (2009), e de sites e obras literárias relacionadas à imigração, agricultura e patrimônio. Como proposta de produto final para este mestrado profissional, foi apresentada uma exposição temática dos temas desta dissertação, para evidenciar o entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos enquanto patrimônio vivo entre os seres sociais que formam a comunidade de Flores da Cunha. O acesso a esse conteúdo é possível através de um QR Code, disponibilizado à Prefeitura Municipal de Flores da Cunha como forma de abranger todos os municípios e quem mais possa ter interesse no tema. A relevância deste trabalho está em possibilitar um diálogo, pela memória, entre gerações que compartilham essa herança imaterial na fabricação de vinhos, e também em significar a passagem do processo do manual artesanal para o processo industrial, que igualmente se associam, no mesmo legado cultural.

Palavras-chave: Patrimônio cultural material e imaterial. Memória. História local. História oral. Vimes. Uvas. Vinhos. Exposição temática.

RIASSUNTO

Questa tesi, intitolata “Tra le trame e i vini”, è il risultato di un lavoro di ricerca sviluppato durante il Master professionale in Storia, presso l'Università di Caxias do Sul, nella linea di ricerca “Lingue e cultura nell'insegnamento della storia”. Con l'intento di sottolineare l'importanza di salvaguardare la cultura immateriale è stata utilizzata la metodologia della storia orale, applicata attraverso interviste ai residenti della città di Flores da Cunha, nel Rio Grande do Sul, sull'uso del vimine legato alla coltivazione dell'uva e all'elaborazione dei vini, che è l'eredità degli immigrati europei nel sud del Brasile. Principalmente, abbiamo cercato di sapere se la comunità locale riconosce e si rende conto dell'importanza di preservare questa pratica nella viticoltura. Il quadro teorico si basa, quindi, sui concetti di memoria, sviluppati, tra gli altri, da Candau (2011) e Halbwachs (1990). Gli scritti sul passaggio dalla memoria alla costituzione del patrimonio, la differenza tra patrimonio tangibile e intangibile, l'importanza del patrimonio e della consapevolezza storica, gli strumenti per il riconoscimento dei beni culturali e l'incoraggiamento della conservazione e della valorizzazione si sono basati rispettivamente sulle opere di Smith (2006), Poulot (2009), Pelegrini e Funari (2017), negli archivi Unesco (1989) e nella Costituzione del Brasile del 1988. La storia locale, che è anche parte della metodologia di ricerca, è teorizzata sulla base di Cavalcanti (2018), Monteiro (2010) e Nicolini (2006); e le note sulla storia orale sono basate sui concetti di Portelli (2016) e Alberti (2006). Il mantenimento delle conoscenze e delle pratiche della comunità focalizzata da questa ricerca, che conserva nelle sue tradizioni e consuetudini il patrimonio dell'immigrazione italiana in Brasile alla fine del XIX secolo, viene discusso sulla base dei racconti degli intervistati, della bibliografia locale, come i testi dei memorialisti Boscato (1994) e Molon (2009), e dei siti web e delle opere letterarie relative all'immigrazione, all'agricoltura e al patrimonio. Come proposta finale di prodotto per questo master professionale, è stata presentata una mostra tematica sui temi di questa tesi, per evidenziare l'intreccio tra le uve, i vimini e i vini come patrimonio vivente tra gli esseri sociali che formano la comunità di Flores da Cunha. L'accesso a questi contenuti è possibile attraverso un QR Code, messo a disposizione del Municipio di Flores da Cunha a tutti i cittadini e a chiunque altro possa essere interessato all'argomento. L'importanza di questo lavoro è quella di consentire un dialogo, attraverso la memoria, tra generazioni che condividono questo patrimonio immateriale nella produzione di vini, e anche di significare il passaggio del processo dal manuale artigianale al processo industriale, anch'essi associati, nello stesso patrimonio culturale.

Parole chiave: Patrimonio culturale materiale e immateriale. Memoria Storia locale. Storia orale. Vimini. Uve. Vini. Mostra tematica.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Atividade de "puxar" as mangueiras.....	16
Figura 2 - Preparo do tratamento das parreiras.....	17
Figura 3 - Agricultor colhendo uvas usando o cesteleto de vimes	18
Figura 4 - Casarão dos Veronese.....	35
Figura 5 - Cemitério Campo Santo dos imigrantes	37
Figura 6 - Prédio do Museu e Arquivo Histórico Municipal Pedro Rossi	39
Figura 7 - Torre da Igreja Matriz Nossa Senhora de Lourdes	40
Figura 8 - Mapa de localização do município de Flores da Cunha	48
Figura 9 - Mapa da Itália antes da unificação.....	50
Figura 10 - Imigrantes italianos oriundos de Vicenza – Giovanni Battista Mazzarotto e Margarida Panizzon, com os filhos, no ano de 1900.....	51
Figura 11 - Planta geral da Colônia Caxias, 1885	52
Figura 12 - Paisagem coberta por parreirais na região do distrito de Otávio Rocha.....	54
Figura 13 - Vimes na época de brotação	61
Figura 14 - Espaços urbanos e rurais de Flores da Cunha.....	62
Figura 15 - Poda de um vimeiro	63
Figura 16 - Vimes já descascados e prontos para venda	66
Figura 17 - Tanque com feixes de vimes submersos.....	67
Figura 18 - Processo de descasque do vime	67
Figura 19 - Trabalho de artesão.....	68
Figura 20 - Iniciando a confecção do fundo do cesto de vimes	71
Figura 21 - Composição do corpo do cesto	72
Figura 22 - Colocação do cabo do cesto, com os próprios vimes	73
Figura 23 - Alguns dos produtos comercializados na sede da Associação de Comercialização Grupo União do Vime	75
Figura 24 - Trabalhadores em atividade na Central das Cestas, em Rio Rufino, SC.....	76
Figura 25 - Uso do vime na amarração de parreiras.....	77
Figura 26 - Caixas de plástico acondicionando as uvas	79
Figura 27 - Parreiral com ‘stangue’	80
Figura 28 - Garrafa de vinho envolta com vimes	84
Figura 29 - Vime em feixes, descascado, usado na decoração de ambientes.....	85

Figura 30 - Parreirais no formato da produção latada, com uvas de mesa na época da colheita	98
Figura 31 - Parreiral em espaldeira, formato em “I”	99
Figura 32 - Turistas colhendo uvas na propriedade de Fernandes Muraro – Colônia Muraro	103
Figura 33 - Mapa do Rio Grande do Sul- Uva - Valor da produção (Mil Reais).....	105
Figura 34 - Mapa com a localização das vinícolas de Flores da Cunha.....	110
Figura 35 - Imagem de Nossa Senhora da Uva	114
Figura 36 - Planta Baixa das salas térreas do Casarão dos Veronese.....	120
Figura 37 - Distribuição dos materiais da exposição no Casarão dos Veronese	121
Figura 38 - Obras da artista plástica Ritamar De Venz Francescato	122
Figura 39 - Obras da artista plástica Terezinha Finger Fiorio	122
Figura 40 - QR Code, com material da pesquisa	124
Figura 41 - Modelo de cartaz para exposição temática	125
Figura 42 - Convite para a exposição	126
Figura 43 - QR Code para o convite à exposição	128
Figura 44 - QR Code de acesso à avaliação da exposição.....	129

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Produção de uva no Brasil.....	104
Tabela 2 - Produção de uva no Rio Grande do Sul	104
Tabela 3 - Fragmento sobre elaboração de vinhos de mesa por município - Estado do Rio Grande do Sul - safra 2022	106
Tabela 4 - Fragmento sobre elaboração de vinhos finos por município - Estado do Rio Grande do Sul - safra 2022.....	106

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AGAVI	Associação Gaúcha de Vinicultores
APROMONTES	Associação de Produtores de Vinhos dos Altos Montes
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
EMATER	Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EPAMIG	Empresa De Pesquisa Agropecuária De Minas Gerais
FECOUBA	Festa Colonial da Uva
FENACHAMP	Festa do Espumante Brasileiro
FENAVINDIMA	Festa Nacional da Vindima
FENAVINHO	Festa Nacional do Vinho
FEPROCOL	Festa de Produtos Coloniais
IBRAVIN	Instituto Brasileiro do Vinho
ICOMOS	Conselho Internacional de Monumentos e Sítios
IMHC	Instituto Memória Histórica da Universidade de Caxias do Sul
IPHAE	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
Muscap	Museu dos Capuchinhos
N.d.A.	Nota da autora
ONU	Organização das Nações Unidas
SISDEVIN	Sistema de Declarações Vinícolas
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	14
1.1 MEMÓRIAS DO ENTRELAÇAMENTO	14
1.2 O CAMINHO PARA O ENTRELAÇAMENTO DE VIMES E VINHOS	20
2 PATRIMÔNIO: ECO DA MEMÓRIA.....	27
2.1 SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO - A MEMÓRIA GUARDADA	29
2.2 EDUCAÇÃO PATRIMONIAL	41
3 ENTRE TRAMAS E VINHOS.....	45
3.1 FLORES DA CUNHA: O LOCAL DAS TRAMAS	46
3.1.1 A ‘Terra Do Galo’ e do vinho	48
4 NO BALANÇO DAS TRAMAS.....	56
4.1 DESFAZENDO AS TRAMAS	58
4.2 MÃOS À OBRA (DE ARTE) – OS SABERES E FAZERES.....	60
4.2.1 Modelando as tramas	68
4.2.2 A Transição do vime.....	74
4.3 CONSCIÊNCIA HISTÓRICA E SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO – O ENTRELAÇAMENTO	77
5 VIDEIRAS E VINHOS – UM MUNDO DE DESCOBERTAS.....	87
5.1 O NÉCTAR DOS DEUSES NO BRASIL	89
5.2 <i>VITIS</i> NO RIO GRANDE DO SUL	92
5.3 A EXPERIÊNCIA <i>VITIS</i> EM FLORES DA CUNHA.....	94
5.3.1 Vitivinicultura em dados.....	103
5.3.2 A união e o legado da vitivinicultura	107
6 O LEGADO DESTE ENTRELAÇAMENTO: O PRODUTO.....	116
6.1 ENTRE TRAMAS E VINHOS – EXPOSIÇÃO TEMÁTICA	118
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	131

REFERÊNCIAS.....	136
APÊNDICES.....	146
APÊNDICE A – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - ARCIZIO MAZZAROTTO.....	146
APÊNDICE B – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - DARCI DANI	147
APÊNDICE C – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - DOMINGOS ONORATO BORDIN	148
APÊNDICE D – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - FELIPE BEBBER	149
APÊNDICE E – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - FILIPE PANIZZON	150
APÊNDICE F – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - GIANNI CASANOVA	151
APÊNDICE G – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - GUSTAVO LEÔNCIO SCARMIN	152
APÊNDICE H – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM LUIZ ZIM	153
APÊNDICE I – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - MARIA DAL BÓ ZIN.....	154
APÊNDICE J – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - MARLENE BONATO MAGRIN	155
APÊNDICE L – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - RITA FONTANA.....	156
APÊNDICE M – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - VALDEMAR GIACHELIN	157
APÊNDICE N – CAMINHO PARA A AVALIAÇÃO DA EXPOSIÇÃO TEMÁTICA	158
ANEXOS.....	160
ANEXO A - LEI MUNICIPAL nº 1.062- PROTEÇÃO AO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E CULTURAL DO MUNICÍPIO DE FLORES DA CUNHA.....	160

1 INTRODUÇÃO

*“Que sejamos borboletas e não lagartas,
arrastando-nos por territórios fixos e gastos,
na hora de ensinar e pesquisar História”*

Albuquerque Junior

1.1 MEMÓRIAS DO ENTRELAÇAMENTO

Em fins do século XIX, uma leva de imigrantes europeus chegou à região nordeste do Rio Grande do Sul, dando início à epopeia da imigração. Eram em sua maioria italianos vindos do norte da Itália, segregados pelo processo de industrialização que estava em andamento por lá. Aqui, chegavam para iniciar um lar e um ofício a partir da oferta de matéria-prima pela natureza do lugar.

Iniciou-se assim, o uso de produtos de ordem artesanal, dentre eles o vime, que passa a ser manipulado para amarrar as parreiras durante a poda e para a confecção de objetos, como cestos que serviram como recipiente para guardar mantimentos, e berços de bebês, além de servir para empalhar garrações onde seria colocado o vinho.

Percebe-se desde o princípio um entrelaçamento entre os três elementos, vime, uva e vinho, quase inseparáveis na história da cultura de imigração europeia no sul do país. Os três são elementos identitários e integram as memórias coletivas dos descendentes de italianos, que construíram os costumes e tradições locais.

As primeiras videiras chegaram ao solo das terras brasileiras junto com os primeiros exploradores portugueses, ainda no século XVI, na região sudeste. Nesse período, o Rio Grande do Sul era de dominação espanhola, segundo o Tratado de Tordesilhas assinado em 1494, que também teve a introdução das vinhas, pelos padres jesuítas. Com a chegada de alemães e italianos, no século XIX, a uva foi-se introduzindo no dia a dia das comunidades recém-formadas, na forma de alimento e bebida (suco e vinho). Aos poucos, tornou-se protagonista do trabalho na lavoura, e também de celebrações religiosas e festivas, como as sagras¹ e as

¹ Sagras são festas que ainda acontecem nas comunidades, e consistem em missas em honra ao santo padroeiro do lugar, jogos e, geralmente, almoço festivo. Muitas vezes, são realizadas também procissões levando a imagem do santo por um trajeto adjacente à Igreja. Antigamente, a duração dessas festas era de um domingo inteiro. Geralmente promovia-se uma novena (encontro de nove dias com missa ou culto) ou um tríduo (encontro de três dias com missa ou culto), que servia de período preparatório para a festa do domingo. (N.d.A.)

festas dedicadas especialmente à uva e ao vinho, que são até hoje uma forma de exaltar as lutas e as conquistas desses imigrantes no novo território.

Dessa leva de imigrantes, chegaram meus antepassados. Minha constituição como bisneta de imigrantes vicentinos (Mazzarotto), cremoneses (Ferrarini), e trevisanos (Biondo e Dal Bó), neta e filha de agricultores dedicados ao cultivo da uva, elaboração de vinhos e produção de artefatos em vimes, levou-me a buscar, nas memórias de infância em meio aos parreirais, e acompanhando a família no trabalho vitivinícola, o interesse para o tema a ser desenvolvido nesta dissertação.

Vivi três décadas da minha existência nesse meio. Em minhas lembranças surgem imagens dos meses frios de inverno, em que se fazia a poda dos vimes e das parreiras e, depois, se usava o vime para a amarração dos ramos das vinhas. Aliás, na época, ambos os elementos, vime e parreiral, se fundiam e, às vezes, eram compreendidos como um só, pois ainda não haviam sido adotados outros materiais como plástico e o arame, por exemplo, para fins de cultivo da plantação.

As videiras eram tratadas na primavera, com produtos como sulfato de cobre, a fim de evitar doenças que pudessem comprometer a qualidade do produto. Geralmente quem passava o *verdarame*² (sulfato de cobre) era meu pai, cabendo a mim ou à minha mãe segui-lo e orientar as mangueiras para que não enroscassem nos caules das parreiras e o esguicho parasse de funcionar. Nota-se na Figura 1, em primeiro plano, uma pessoa puxando as mangueiras, apenas usando luvas e, atrás, uma pessoa vestida com uma capa amarela, máscara, luvas, preparada para evitar ter o produto em contato com a pele.

² A grafia regional “*verdarame*” refere-se ao *verderame*, tecnicamente denominado como *calda bordalesa* (N.d.A.).

Figura 1 - Atividade de "puxar" as mangueiras



Fonte: Acervo pessoal da autora.

A vestimenta deveria ser adequada, incluindo luvas, máscara e uma roupa impermeável para evitar o contato do produto com o corpo, o que poderia causar enfermidades como lesões de pele, principalmente o ressecamento e a formação de feridas. O produto era preparado dentro de um grande tanque, parecido com uma piscina, e aplicado nas parreiras através de um esguicho que ficava na ponta da mangueira, comprida o suficiente para percorrer toda a extensão do parreiral. Durante o ano, o tanque ficava cheio de água para evitar que rachasse, da mesma forma como se faz com uma piscina. A água não era tratada, então, à medida que o tempo passava, acumulava limo (Figura 2).

Figura 2 - Preparo do tratamento das parreiras



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Na Serra Gaúcha³, a safra da uva acontece nos meses de verão, quando ocorrem as férias escolares. Para a alegria da minha família, nessa época minha dedicação poderia ser total. Era uma festa! Embaixo do parreiral estavam todos: meus avós, meus pais, e alguns empregados, que vinham de municípios do centro e norte do Rio Grande do Sul e trabalhavam por diária. A colheita não poderia demorar, pois a uva tem o ponto certo para ser colhida e, depois, transformada em vinho de qualidade.

Usava-se um pequeno cesto – o *cesteleto* (Figura 3), nome do utensílio em *talian*⁴, que servia para colher os cachos, aproximando o recipiente da estrutura de condução dos ramos, a fim de evitar que os grãos fossem danificados ou derrubados. Quando este estava cheio, a fruta era colocada em cestos de vimes, maiores, que ficavam no chão. Preenchidos, então, os cestos de vimes (olhando para eles, pareciam um mar de uvas), era a hora de levar a colheita para a

³ Por conceito geográfico, a região pertence à encosta do planalto arenito basáltico, não é uma serra. No entanto, a expressão “Serra Gaúcha” teve seu uso popularizado (N.d.A.).

⁴ Língua dialetal dos italianos oriundos de diversas províncias da Itália, como Lombardia, Trento, Vêneto, sem semelhança étnica. Portanto, “geram uma Koiné, [...] para viabilizar o associativismo e a vida pública” (CONSTANTINO e RIBEIRO, 2005 p. 65). Mais tarde, o *talian* passou a caracterizar a vida na colônia, porque ficou majoritariamente circunscrito a esse ambiente. O uso do *talian* foi proibido durante a 2ª Guerra Mundial e, aos poucos, quase esquecido. Lembro bem que, na minha infância, falar “italiano” era uma prática restrita aos adultos, pois as crianças deveriam aprender o português. Hoje, diversas entidades atuam na salvaguarda do dialeto, que ainda sofre progressiva redução do número de falantes.

cantina onde as uvas eram esmagadas para a produção de vinho. Parte da produção era levada até a Cooperativa São Pedro, atual Aliança, da qual meu pai era sócio.

Figura 3 - Agricultor colhendo uvas usando o cesteleto de vimes



Fonte: BATTISTEL (2013).

Puxar a mula era tarefa das crianças. O animal era usado como tração para levar a *slita*⁵ até a cantina. Um adulto ficava junto à carga, segurando os cestos para que não caíssem percorrendo as curvas dos parreirais.

A cantina era no porão da casa velha da nossa família. Construída em pedras, era um lugar fresco, de temperatura constante, onde se fazia o processo da vinificação. As uvas eram moídas em máquinas impulsionadas por um motor movido à energia elétrica. A própria máquina conduzia a uva moída para uma tina de madeira onde ocorria a fermentação.

O bagaço das uvas era guardado para ser transformado em graspa⁶ durante os meses de outono, com o uso de um alambique compartilhado com o vizinho mais próximo. A propósito, tenho em minhas memórias as longas conversas com meu pai em frente ao fogo do alambique.

⁵ *Slita* (do *talian*) era um reboque parecido com um trenó. Feito com dois grandes troncos de madeira, de aproximadamente cinco metros de comprimento, era puxado por tração animal (geralmente uma mula por ser mais resistente). Sobre os troncos, tábuas pregadas serviam como base para colocar os cestos (N.d.A.).

⁶ Bebida alcóolica destilada, feita com o bagaço da uva fermentado em alambiques. (N.d.A.).

Durante o processo, extraíam-se do bagaço as substâncias voláteis, através da evaporação. O vapor era conduzido por uma serpentina, que passava por uma tina de água fria para a condensação. Finalmente, obtinha-se um líquido morno, que escorria gota a gota pela serpentina. Eu sabia da temperatura da graspa, afinal, a experimentei várias vezes, com o dedinho na saída das gotinhas.

No inverno, os parreirais entravam na fase de dormência e a família dedicava-se a outras atividades, como rachar lenha ou encher os garrafões de vinho para a venda. Com o vime, empalhavam-se os garrafões e faziam-se cestos para guardar a fornada de pão semanal ou para colocar a uva na próxima colheita.

Arcizio Mazzarotto, meu pai, dedicou a vida a esse trabalho, e foi a minha inspiração para desenvolver esta pesquisa. Seu exemplo ensinou a mim e meu irmão a valorizar a natureza e a conviver de forma sustentável. Foi com ele que aprendi a colher uva e amarrar parreiras com vimes; os mesmos vimes que também serviam para fazer os cestos pequenos e grandes, para a colheita, armazenamento e transporte da uva. Lembro dele de camisa social, aberta na frente em função do calor, todo pingado de vinho de uvas bordô, fazendo a trasfega de uma tina à outra, e amassando o bagaço, que depois iria para o alambique e seria transformado em cachaça.

Muito do que está escrito nesta dissertação deve-se, de fato, às vivências que tive em família. Além de ser um tema de pesquisa, abordar a relação entre o uso de vimes e a produção de uvas e vinhos não deixa de ser também uma forma de homenagear aos antepassados que nessas terras iniciaram o cultivo da uva e do vime, em um contexto de imigração.

Importante dizer que essas práticas ultrapassam a narrativa individual e seria, portanto, injusto abordar o assunto de forma restrita às experiências individuais. Falar sobre a herança cultural dessas práticas em específico exige aprofundar alguns conceitos importantes, capazes de dar conta das muitas relações que as cercam. Só assim é possível chegar a uma história coerente com a complexidade de tudo o que envolve a cultura imaterial presente na interação dos elementos deste estudo.

O assunto é audacioso, uma vez que se propõe a estabelecer esse entrelaçamento dos elementos uvas, vimes e vinhos. A maioria dos trabalhos encontrados nas pesquisas relacionadas ao tema falava somente de um deles. Por exemplo, nas publicações da EMBRAPA lidas como levantamento de literatura afim a esta dissertação, foram encontrados trabalhos que relacionavam uvas e vinhos, mas sem abordar o uso de vimes. Da mesma forma, os que falavam de vimes não abrangiam uvas e vinhos.

Além da EMBRAPA, na etapa de verificação de trabalhos de tema similar, foram utilizadas as seguintes fontes: o Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami de Caxias

do Sul, o Museu e Arquivo Histórico Pedro Rossi de Flores da Cunha, os arquivos do Muscap, Emater, IMHC, e repositórios da Capes, da Biblioteca Nacional, da Universidade de Caxias do Sul, e no Google Acadêmico. Consultei cerca de 70 trabalhos entre teses, dissertações, monografias e artigos (nem todos citados na dissertação, para evitar repetições), muito importantes para identificar as lacunas existentes com relação ao objeto deste estudo, especialmente no que se refere a produções bibliográficas sobre Flores da Cunha, considerada a maior produtora de vinhos do Brasil, segundo dados oferecidos pelo SISDEVIN, detalhados no corpo do texto.

Também os componentes curriculares oferecidos durante o curso de Mestrado trouxeram contribuição decisiva na constituição do resultado desta pesquisa, quer seja pelas referências bibliográficas e orientação acadêmica, quer seja pelas atividades realizadas, que fizeram reacender em mim a vontade de escrever e trouxeram a certeza de que, quanto mais buscamos e alcançamos, mais queremos aprender, porque o conhecimento é infinito e libertador. A etapa da qualificação teve igualmente grande importância, uma vez que foi a partir dela que senti segurança para enriquecer e aprofundar este texto, graças ao olhar cuidadoso das professoras Eliana Rela e Cleusa Maria Gomes Graebin.

Dividi o desafio de escrever sobre a fusão entre uvas, vimes e vinhos com a minha orientadora, Profa. Dra. Juliane Petry Panozzo, que, com sua sutileza e habilidade, soube apontar a direção a seguir, deixou-me livre para colocar a minha criatividade e as minhas ideias em prática, respeitou os meus limites, incentivou e trouxe contribuições significativas para a pesquisa.

1.2 O CAMINHO PARA O ENTRELAÇAMENTO DE VIMES E VINHOS

Estabelecer um vínculo entre os saberes e os fazeres que respaldam o modelo econômico, social e cultural da região de colonização italiana no Rio Grande do Sul é o que motiva este estudo. Ao entrelaçar o uso de vimes e a elaboração de vinhos, busca-se salvaguardar essa relação, constituída na chegada dos imigrantes italianos, como herança cultural traduzida no patrimônio local. Presente nas memórias e no imaginário de gerações que outrora viveram os processos artesanais manuais, hoje presencia-se a sua substituição por processos mecanizados que se valem de novos materiais.

Merece destaque o fato de que os ofícios pesquisados fazem parte das memórias herdadas por descendentes de imigrantes italianos que seguiram com a arte do trabalho na vitivinicultura,

e se traduzem hoje em patrimônio cultural imaterial⁷. Essas gerações, com os processos de industrialização, passaram a substituir o manual pelo mecanizado, substituindo a matéria-prima vime por outros materiais, como plástico.

É a memória coletiva que forma a memória histórica e que sustenta a narrativa escrita. Segundo Halbwachs (1990, p. 85), “a História começa onde acaba a tradição, momento em que se apaga a memória social”. É importante destacar que a História como ciência perpetua não só o patrimônio material, mas também imaterial; seus escritos fazem uma ponte entre o passado e o presente, restabelecendo a conexão das memórias que riscam perder-se caso não sejam registradas.

Devido a abrangência do assunto desta dissertação, pretende-se focar as conexões entre as práticas que os descendentes de imigrantes italianos empregaram no uso de vimes, no cultivo das vinhas e na elaboração de vinhos. Toma-se como recorte temporal o período entre a segunda metade do século XX e o presente, quando se percebem as maiores transformações nos saberes e fazeres vinculados a essas atividades, utilizando como espaço a região do município de Flores da Cunha. O recorte temporal justifica-se porque não é possível determinar uma data de término do uso de técnicas manuais ou de transição definitiva ao uso dos produtos industrializados, uma vez que até este momento podem-se ver ambas as modalidades nas propriedades vitivinícolas.

Como objetivo geral, quer-se fornecer subsídios (conscientizar) para a importância da preservação da cultura imaterial no que tange ao processo de confecção de cestarias e uso do vime vinculado à elaboração de vinhos e à produção de uvas no município de Flores da Cunha, posicionada como maior produtora de vinhos do Brasil.

Como objetivos específicos tem-se relacionar o processo de formação de uma memória coletiva com a constituição da identidade local, percebida como Patrimônio cultural. Discute-se, para isso, a ideia de Patrimônio cultural como parte da História local, presente na narrativa identitária da imigração italiana no território e vinculado, portanto, às suas origens europeias. Além disso, descreve-se o cultivo da uva e a elaboração de vinhos na região como um processo mantido até os dias atuais, e o uso de vimes na produção de elementos básicos para estocagem de uvas e vinhos como prática ativa até meados da segunda parte do século XX. Ao final, procura-se demonstrar a importância da socialização e da união de agricultores, artesãos e empresários para a sustentação e salvaguarda do patrimônio imaterial.

⁷ A definição de Patrimônio imaterial é discutida no item 2.1 “SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO- A MEMÓRIA GUARDADA”; trata-se aqui dos produtos oriundos do vime (cestaria) e da uva (vinho), que partem de um saber fazer.

Dentre tantas entrevistas e leituras, buscou-se saber se a comunidade local reconhece os saberes e fazeres relacionados à elaboração do vinho, ao cultivo da uva e produção de cestarias de vimes como patrimônio cultural imaterial e, portanto, como bens de preservação e de que forma esse saber fazer pode ser apropriado de forma a perceber sua relevância para a comunidade. E está também nisto o empenho desta investigação. Registrar, através de uma pesquisa de campo e bibliográfica, o cultivo de uvas, o processo de elaboração de vinhos e a produção e utilização de vimes na amarração de parreiras, na confecção de cestos usados para a colheita e armazenamento da uva, trazendo à tona a transformação dessas práticas pela inclusão de outros materiais, significa preservar e dar um sentido de pertencimento local, reverenciando ancestrais que trouxeram esse conhecimento que no presente se faz notar.

A pesquisa de campo utilizou a História oral como metodologia, levando em consideração as experiências individuais e sociais, as lembranças e os esquecimentos que compõem os relatos das memórias que passaram a constituir os registros escritos. A evocação do passado interliga-se com as memórias individual e social, em que se encontram a manifestação de identidades e o reconhecimento de pertencimento. Pode-se dizer, nesse sentido, que as memórias individuais são ponto de partida na construção da memória coletiva, e que delas depende a História oral.

Halbwachs (1990) relacionou memória e História. Para ele, a memória individual possui relação com a memória coletiva, havendo influência mútua de uma sobre a outra. Entender a memória enquanto patrimônio torna as narrativas e testemunhos orais fonte de trabalho para o historiador. Por muito tempo questionada quanto à sua validade como método e sua seriedade na utilização para a construção da ciência histórica, nos últimos anos, a História oral vem sendo discutida por uma série de pesquisadores que se apoiam nela como uma oportunidade de atualizar a narrativa histórica e de escutar sensivelmente aqueles que provavelmente não seriam ouvidos se somente fontes escritas e oficiais fossem utilizadas.

Na opinião de Portelli (2016, p. 14), a História oral é uma arte da escuta, baseando-se em relações de diálogo entre pesquisador/entrevistador e entrevistado/fonte, o qual flui com mais facilidade quando o pesquisador se coloca na posição de aprendiz e se estabelece uma espécie de vínculo com o entrevistado, não no sentido de haver “uma identidade compartilhada, mas sim uma disposição compartilhada de ouvir e de aceitar o outro, criticamente”

O fazer História oral exige humanização da Ciência e humildade do pesquisador que entrevista e que também é analisado pelo seu entrevistado. Essa relação faz toda a diferença no produto da conversa. O trabalho da História oral não diz respeito somente ao que é perguntado ou respondido na entrevista, mas também às anotações prévias e sucessivas a ela, aos

movimentos e emoções que surgem no seu decurso, e aos relatos que são descortinados antes e depois de ligar e desligar o gravador.

Memória e História do tempo presente⁸ são elementos que formatam o uso da História oral como fonte/metodologia de pesquisa. Afinal, não se pode dissociar as lembranças da construção da narrativa histórica, pois elas constituem o campo da História oral e são fundamentais. Ademais, parafraseando Alberti (2006), é possível afirmar que o trabalho com História Oral é de grande importância para a reconstituição mesma de memórias e identidades de grupos sociais, pois permite que se desenvolvam novos conhecimentos e se criem fontes inéditas.

Neste trabalho, antes de iniciar uma entrevista, deixou-se claro o que se pretendia com ela. Os participantes foram informados das intenções, objetivos, justificativa e procedimentos da pesquisa. O roteiro de entrevistas iniciou com uma apresentação do projeto, seguida de um momento dedicado à fala livre do entrevistado sobre a temática e sua relação com ela. Depois, lhe eram feitas perguntas abertas, direcionadas a atender aos objetivos da dissertação quanto à produção histórica.

Durante uma conversa dessa natureza, podem acontecer momentos de esquecimento, ou situações em que o entrevistado não quer falar. Das entrevistas realizadas, os momentos foram transcritos de forma a privilegiar o máximo da verdade, buscando não distorcer a ideia construída no momento da entrevista, e ao mesmo tempo a valorizar a pessoa entrevistada e validar seus conhecimentos. Por esse motivo, no corpo do texto, algumas entrevistas estão transcritas na íntegra, exatamente no intuito de não distorcer informações.

Dentre os entrevistados desta pesquisa, há agricultores, enólogos, artesãos e vinicultores. Os conhecimentos do tempo vivido por mim em meio aos vimeiros, aos parreirais e na cantina, quando acompanhava meu pai, ajudaram a estabelecer confiança com os participantes e a compartilhar identidades.

Smith (2006) recorda que a memória em si é passada de geração em geração, assim, as lembranças são ligadas à ideia de patrimônio como um processo dinâmico de construção e compartilhamento traduzido em expressões culturais tangíveis ou intangíveis. Eu, hoje pesquisadora, quando criança ajudava a minha família no manejo (crianças tinham enxadas e outros instrumentos de trabalho agrícola menores para que conseguissem manuseá-las), a

⁸ Entende-se por tempo presente “o período durante o qual se produzem eventos que pressionam o historiador a revisar a significação que ele dá ao passado, a rever as perspectivas, a redefinir as periodizações”, ou seja, o momento em que ainda há “presença de testemunhos vivos, que podem vigiar e contestar o pesquisador, afirmando sua vantagem de ter estado presente no momento do desenrolar dos fatos” (DELGADO, 2013, p.22-23).

dúvida que fica é, ajudava ou atrapalhava, visto que em minhas memórias vem a cena de quando arranquei as mudas de cebolas da horta. Então, quando eu chegava na casa dos entrevistados e contava a eles que tinha vivido essas experiências, estabelecíamos uma relação particular, de pessoas pertencentes a uma realidade comum. Reconhecer esse pertencimento fez toda a diferença para a sequência das entrevistas. Às vezes, bastava conhecer alguém em comum, ou dizer que era filha de agricultores, para abrir possibilidades de uma entrevista mais fluida.

A relação dos entrevistados com o objeto também instaura um sentimento de identificação. Trata-se de uma História ao mesmo tempo individual e coletiva, cuja continuidade é considerada de suma importância, como uma herança valiosa recebida e a ser deixada às próximas gerações. Fica evidente também que os produtores de uvas e vinhos reconhecem a importância e a motivação do estudo, pois aprenderam, com os ancestrais, os saberes e as práticas aqui enfocados, que permitiram a manutenção do trabalho e da família entre as vinhas. Apesar dos avanços tecnológicos introduzidos nas propriedades, ainda lembram saudosos e orgulhosos de como se fazia o manejo das uvas e a elaboração dos vinhos nos primórdios, e querem contar esse passado.

Assim, numa aproximação com a identidade local, foram privilegiadas as memórias individuais⁹, e buscou-se, nos depoimentos, construir e espelhar, nelas, a identidade coletiva como representação da História local. Com efeito, a História oral neste trabalho é narrada a partir do lugar, reconhecendo a essência cultural, dando sentido e fomentando a valorização do patrimônio local.

À medida que o tempo avança, a História oral também se adapta ao momento e passa por modificações. Iniciada em uma época em que as entrevistas eram feitas em um caderno, com perguntas e respostas, atualmente pode-se utilizar de uma infinidade de recursos que estão disponíveis com a evolução tecnológica. Para esta dissertação, foi utilizado o gravador do smartphone, escolhido por ser um instrumento de comprovação da conversa entre entrevistado e entrevistador e, por consequência, considerado símbolo de confiabilidade. Além disso, proporciona a comprovação e a revisitação de entrevistas realizadas por videoconferência.

Além das entrevistas de uso da metodologia da História oral, para esta dissertação foi realizada uma pesquisa bibliográfica e documental, através de produções teóricas sobre o assunto, a fim de se criar um panorama conceitual sobre o objeto de estudo proposto, identificando produções afins e selecionando o que já foi publicado sobre o tema. São fontes

⁹ Sabe-se que, para Halbwachs (1990), a memória é coletiva, entretanto, apesar dessa assertiva, entende-se que a memória é uma construção a partir do indivíduo. É nesse sentido que usamos o termo memórias individuais. (N.d.A.)

deste trabalho livros, teses, dissertações, monografias, artigos em periódicos impressos e online, textos disponíveis em sites e registros fotográficos.

A dissertação está dividida em seis capítulos, considerando-se a introdução como primeiro, na qual fica descrito um memorial da autora, contando suas experiências e relação com o mundo das uvas, dos vimes e dos vinhos.

O segundo capítulo: “Memória e patrimônio, para iniciar”, ressalta a importância da memória na construção da identidade e resguardo do patrimônio cultural, tanto material quanto imaterial, ressaltando a importância da salvaguarda do patrimônio.

O capítulo intitulado: “Entre tramas e vinhos” é o terceiro deste texto, faz uma breve apresentação sobre o estudo da História local, traz informações sobre o município de Flores da Cunha que, apesar de já ter a influência de outros migrantes e imigrantes, tem traços marcantes de práticas trazidas pelos pioneiros italianos que ocuparam a região no final do século XIX iniciaram nela suas Histórias de vida em comunidade.

O quarto capítulo, “No balanço das tramas”, inicia apresentando o estudo sobre as uvas, os vimes e os vinhos e seu entrelaçamento. Na sequência, o estudo sobre os vimes abrange desde o plantio até a colheita e a confecção de produtos derivados, privilegiando as memórias colhidas através da História oral e o trabalho dos artesãos que ainda mantém a arte do manejo manual dos vimes na cidade e no interior.

No capítulo cinco, “Videiras e vinhos: um mundo de descobertas”, é apresentada uma linha do tempo em que se observa a presença do vinho como elemento de legado de diferentes civilizações. São ressaltados o processo de produção das uvas, alguns tipos de uvas e de plantio existentes no Brasil, com enfoque na região de colonização italiana do Rio Grande do Sul, que é campo de observação desta pesquisa. Além disso, nesse capítulo são exploradas algumas vinícolas do município e os modos de elaboração do vinho de porão, artesanal, e do vinho industrial, com objetivo de expansão de vendas. Nesse capítulo, também são abordadas as dificuldades de trabalho dos produtores e a sua união em associações e cooperativas conseguirem-na tentativa de manter a produção de um modo saudável. Ao final, são relatadas as festas locais Festa Nacional da Vindima (Fenavindima) e Festa Colonial da Uva (Fecouva), em homenagem à produção de uva e vinho, como práticas socioculturais e que fazem parte do patrimônio cultural local.

O último capítulo faz uma exposição temática de conceitos, sobre memória, identidade, patrimônio, imagens, entrevistas escritas e audiovisuais, vinculados ao tema deste trabalho. Fala-se, em seguida, sobre a proposta do produto para a dissertação de mestrado profissional,

com os assuntos abordados, e um QR code de acesso a ele. Finalmente, apresentam-se as considerações finais.

A materialização do produto é de relevância acadêmica e sociocultural para o ensino da História local, porque divulga conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, buscando, assim, devolver à sociedade uma parte de sua História antes não revelada, guardada nos saberes e fazeres de cada família que mantém o trabalho da vitivinicultura como meio de sustento. Nesse mesmo movimento, faz-se com que estes sujeitos se sintam parte de uma História viva e presente nas gerações de descendentes de imigrantes italianos estabelecidos na Região de Colonização Italiana, possibilitando um sentido de pertencimento e de preservação.

Sendo a História “filha de seu tempo”, buscou-se produzir uma narrativa abrangente e em diálogo com outras ciências, inspirando-se nos conceitos da Escola de Annales, iniciada nas primeiras décadas do século XX, por Lucien Febvre e Marc Bloch, seguidos por Fernando Braudel no pós Segunda Guerra Mundial e, em sua terceira fase, acolhendo a escrita feminina. Desde sua fundação, a Escola de Annales dedica-se a contar uma História que se entrelaça com outras abordagens, configurando a narrativa de uma História cultural, das mentalidades, de sujeitos que a constituem. Acredita-se que “a mais importante contribuição da escola de Annales (...) foi expandir o campo da História por diversas áreas” (BURKE, 1992, p. 89), levando em consideração todas as atividades humanas como produtoras de uma História, de uma sociedade de construção coletiva.

Espera-se que o legado deste trabalho promova ainda mais a pesquisa local e que sejam acrescentados, a esse recorte, outros ainda, que tratem de elementos do patrimônio material e imaterial. Exemplos possíveis de temática são o uso de linhas em trabalhos manuais como o crochê e o macramê, a culinária local e a língua *talian*, que ampliam o entendimento da História da região e plasmam a consciência identitária dos grupos aos quais pertencem.

2 PATRIMÔNIO: ECO DA MEMÓRIA

“A fisicalidade da herança também funciona para mascarar as formas que o olhar sobre o patrimônio constrói, regula e autoriza uma gama de identidades e valores ao filtrar esse olhar sobre o patrimônio material inanimado”.

Laurajane Smith

Dentre os diversos tipos de memória, a memória coletiva é a mais associada ao patrimônio. Para abordar desse assunto apoia-se em Maurice Halbwachs (1990), que defende a ideia de que cada grupo constrói uma identidade para si através de memórias compartilhadas, legitimadas a partir do momento em que criam interesses comuns e percepções significativas de identidade coletiva.

Essas memórias perpetuam-se pela transmissão de relatos e práticas entre membros do mesmo grupo social, produzindo uma relação com o presente por meio de ações individuais e coletivas. Diferente da História que se relaciona com narrativas sobre um passado que pertence a todos (e em alguns momentos a nenhum), a memória é o elemento que constitui a formação da identidade e por isso está necessariamente vinculada a uma pessoa ou a um grupo.

Candau (2011, p. 18), ao relacionar identidade e memória, revela que: “memória é a identidade em ação”; ambas se entrecruzam, se reforçam, até sua inevitável dissolução. Reforça, ainda, que é a memória que permite a existência – se não há lembrança, não há identidade – e que, então, os dois conceitos, juntos, produzem cultura. Esta última nasce ao compartilhar representações, crenças e práticas.

A perda da memória, portanto, se configura na perda da própria identidade construída a partir de conexões que se estabelecem com o mundo, e vice-versa. A memória possui um papel importante, além disso, para se referir ao passado vivido trazido para o presente. Para Smith (2006), a memória é um processo cultural ativo, feito de lembranças e de esquecimento. Isso é fundamental para a capacidade humana de conceber o mundo. Para ela, o presente reescreve continuamente o significado do passado.

Analisando Halbwachs (1990), pode-se dizer que a memória da História de cada um é diferente da memória dessa mesma História quando coletada pelos outros. Portanto, o que acontece na vida de um sujeito fica gravado na memória coletiva quando traz algum significado e este reverbera para além do individual. É nesse movimento que a memória individual passa a fazer parte também da memória coletiva. Vice-versa, o autor afirma que “somos senão um

eco” (Ibid., p. 47); querendo dizer que também em cada um, a construção da memória passa pela memória do grupo, é baseada nela, ainda que não se confunda com a dos outros

Os ecos da memória de cada um juntam-se a outros com afinidade de interesses, formando algo como uma orquestra e constituindo o que se entende por patrimônio cultural. Patrimônio significa aquilo que herdamos, material e imaterialmente, em consonância com a consciência histórica e a construção de uma memória do passado.

Smith (2006) afirma que o patrimônio não pode ser considerado uma “coisa” ou um local, mas o que acontece com ou nesses elementos pela ação humana no tempo. Os processos culturais, que envolvem as memórias e o momento presente vivido, passam a ser patrimônio e constituem a identidade cultural quando representam práticas que a caracterizam.

Quando associamos, então, patrimônio e identidade, percebemos na cultura material o valor simbólico que dá realidade ao passado, criando uma relação entre a herança/patrimônio e a identidade que se constrói por esse legado. Essa interação acontece também com a memória, que é parte do patrimônio. Memória e patrimônio contêm em si a ideia de pertencimento no sentido identitário.

A memória não é imutável, assim como não o é a própria identidade; pelo contrário, memórias percorrem gerações reformuladas pela comunicação ou atos cerimoniais, sofrem adição e subtração de informações, e se reapresentam de tempos em tempos. Dessa forma, pode-se, naturalmente, questionar a veracidade absoluta da memória. Isso, contudo, não impede que sua manifestação se torne fonte histórica; na verdade, na produção da narrativa histórica, os relatos orais de fatos passados são considerados construções, e como construções fazem parte da matéria mesma da História. À História pertencem as lembranças e esquecimentos, ela é feita também dessa matéria. Assim, as memórias são ligadas à ideia de patrimônio como um processo dinâmico de criação e compartilhamento, traduzido em expressões culturais tangíveis ou intangíveis.

Conhecer como se constrói e como se pode preservar e guardar o patrimônio cultural torna-se imprescindível para sentir-se parte da História. Diante disso, na sequência deste texto, a proposta é conhecer os conceitos que envolvem o patrimônio e como fazer para reconhecer o sentido de pertença vinculado a objetos, construções, jeitos de falar, de vestir, enfim, aos saberes e fazeres da imaterialidade que, em um dado momento, se tornam materialidade a salvaguardar.

2.1 SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO - A MEMÓRIA GUARDADA

Já nos séculos XVII e XVIII há registros de um olhar sobre o patrimônio. Conforme Poulot “as primeiras medidas conservadoras, iniciadas pelo papado e por outros estados da Itália, culminaram no reconhecimento de objetos a serem protegidos” (2009 p. 25). Nesse caso específico, o objetivo era preservar a história de quem estava no poder. A ideia de salvaguarda dessa categoria deu origem à criação de museus nacionais. No século XVIII, havia a preocupação de relacionar o patrimônio com a prosperidade do país e a formação do público.

Poulot (Ibid.) afirma que, com a Revolução Francesa, a defesa do patrimônio tornou-se latente e, desse ponto em diante, só cresceu. No século XIX, na Europa, começaram a surgir as legislações nacionais, que se confundiam com a socialização coletiva de títulos de propriedade. No entanto, somente após a Segunda Guerra Mundial é que emergiu a chamada consciência patrimonial, dando a atenção à restauração e ao uso de objetos e espaços nacionais. A conservação de monumentos passou a oferecer aos países um passado cultural, entendido como vulnerável após o cenário de destruição provocado pela guerra. Nesse momento ocorre o que Poulot chama de “metamorfose patrimonial” (Ibid., p. 31), alicerçada pela conservação e valorização de símbolos comuns, desafios do desenvolvimento cultural de muitos países.

Em meados do século XX, uma força tarefa para inventariar os patrimônios inéditos ou adaptar os já identificados entrou em ação. A década de 1980 tornou-se um marco em que tudo deveria ser considerado patrimônio mediante a profecia de que poderia desaparecer. Para evitar que isso acontecesse, buscou-se a restauração dos bens e um olhar de cuidado sobre o patrimônio cultural.

Boa parte do patrimônio cultural se compõe de imaterialidade. Vivificar este patrimônio depende das interações humanas, suas vivências e experiências presentes nos saberes e fazeres de um povo. O Patrimônio Cultural Imaterial parte de uma construção social e permanece no tempo, constituindo herança cultural universal típica de cada localidade.

Segundo Smith, “se patrimônio é uma mentalidade, uma forma de conhecer e ver, então todo patrimônio torna-se, em certo sentido, intangível” (2006, p. 54). Nos últimos anos, o debate sobre patrimônio no Ocidente é crescente devido à reavaliação da modernidade de fins do século XX e aos impactos da globalização que, de certo modo, causa a homogeneização das culturas. A partir dessas transformações, a ideia da materialidade do patrimônio enquanto algo vivo e dinâmico passa a desempenhar um papel importante, e começa-se a questionar esse domínio hegemônico e a buscar equilibrar manifestações tradicionais e transformações sociais e econômicas.

A instituição da consciência sobre a salvaguarda do patrimônio é mérito de organizações como o Conselho Internacional de Monumentos e Sítios (Icomos) e a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura (Unesco), agência pertencente à Organização das Nações Unidas (ONU). O reconhecimento do patrimônio imaterial por essas instituições iniciou em 2003, com a criação da Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Intangível.

A partir desse momento, a definição de patrimônio se ampliou para incluir uma diversidade de elementos culturais, como memória, música, linguagem, dialetos, História oral, tradições, dança, habilidades artesanais e assim por diante. É importante, porém, saber que ainda se fala em patrimônio e patrimônio intangível como se material e imaterial fossem coisas separadas, quando na verdade não o são.

Para Smith (2006), todo o patrimônio é inerentemente intangível num primeiro momento, ou seja, há um envolvimento, em um instante inicial, com valores e significados que são *simbolizados* em locais de patrimônio ou práticas culturais. Ao definir que todo patrimônio é intangível, a autora confere sentido à afirmação:

É o valor e o significado que são o verdadeiro assunto dos processos de preservação e gestão do patrimônio e, como tal, todo o patrimônio é "intangível" se esses valores ou significados são simbolizados por um espaço físico, lugar, paisagem ou outra representação, ou são representados nas apresentações de línguas, dança, Histórias orais ou outras formas de 'herança intangível'. Ao definir todo o patrimônio como intangível, o olhar do patrimônio se dirige ao efeito do patrimônio, em vez do "objeto" ou "evento" cultural em si (SMITH, 2006, p. 56).

A Unesco (1989) define bens imateriais como a porção intangível da herança cultural dos povos, baseando-se na ideia de que as tradições, o folclore, os saberes, as línguas, as festas, entre outras manifestações culturais, passadas através da transmissão oral ou gestual, produzem mais que os objetos materiais e participem da História de um povo como fonte de identidade.

Dentre as estratégias de preservação do patrimônio material, há a Carta de Haia, de 1954, que propõe a proteção de bens culturais em caso de guerras. Destaca-se a época de sua criação, a Guerra Fria, período em que o mundo estava em constante tensão e ameaças ideológicas. Também hoje percebe-se um novo movimento em busca do resguardo dos bens materiais, estimulado pela recente guerra entre Rússia e Ucrânia, além de outras “guerras” locais, de descaso do poder público, comuns no Brasil, como quando um edifício é demolido mesmo sendo o único exemplar daquela arquitetura e já fazendo parte da identidade do povo e da paisagem do lugar, caso de muitas edificações exemplares da arquitetura de imigração italiana presentes em Flores da Cunha, que tiveram um destino de demolição para dar espaço a condomínios verticais, sem valorizar o passado e sua importância.

Pelegrini e Funari (2017) afirmam que a Unesco, em 1972, mobilizou cerca de 148 países que pactuaram a favor da preservação dos bens culturais e naturais da humanidade. A partir da Convenção do Patrimônio Mundial, até o século XXI, podemos encontrar um número de 190 países preocupados com a questão. Inicialmente a preocupação da Unesco estava em cuidar da cultura material que representasse suntuosidade e poder, porém essa visão felizmente ampliou-se, selecionando também os bens mais simples, que representavam o dia a dia das pessoas e, mais tarde, os bens de natureza intangível, partindo do pressuposto de que todas as culturas integram o patrimônio comum da humanidade.

Os autores (Ibid., p. 18) destacam que a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de 2003 ressalta a globalização e as transformações sociais como motivos de “deterioração e destruição do patrimônio cultural imaterial”, sugerindo às comunidades a adoção de ações para fomentar a diversidade cultural e sua preservação, por meio de identificação, documentação, valorização e revitalização. Além disso, sugere que a transmissão desses bens aconteça através da educação.

Essas práticas podem se encaixar em um movimento chamado “desglobalização”. Conforme sugere Bauman (2021), o século XXI está vivendo esse movimento, animado pelos efeitos indesejáveis da globalização, especialmente no aspecto econômico, visando uma reversão no processo e possibilitando, assim, um novo olhar também para o aspecto da cultura identitária.

A desglobalização é marcada por um forte apelo ao retorno do que é simples, daquilo que se perdeu na ânsia de tudo parecer global, efêmero e instantâneo, como uma volta às origens. Seria ela uma gota de esperança para a consciência histórica? Talvez, sim. Talvez, seja na necessidade que se apresenta atualmente, de se sentir parte de um passado identitário, que se encontra sentido para a preservação e salvaguarda de nosso patrimônio.

Além de estar na *Convenção para a salvaguarda do patrimônio intangível*, de 2003, a preocupação para sua preservação percebe-se ainda na *Recomendação para a salvaguarda da cultura tradicional e do folclore* (1989) e na *Declaração Universal da Unesco para a Diversidade Cultural* (2001). Esses órgãos buscam chamar a atenção das lideranças, conscientizando-as sobre a importância do Patrimônio Cultural Imaterial.

Aos governos, em todas as instâncias, fica a incumbência de adotar políticas públicas que promovam a preservação do Patrimônio Cultural, seja ele material ou imaterial. No Brasil, a Constituição Federal de 1988, nos artigos 215 e 216, que dizem respeito ao direito, acesso, valorização e difusão das manifestações culturais, ampliou a ideia de patrimônio, reconhecendo

a materialidade e a imaterialidade. Estabelece exemplos, meios de preservação, além de punição a quem danificar, de alguma forma, os bens considerados identitários da sociedade brasileira.

No Artigo 216, Seção Cultura, da Constituição de 1988, são citados como bens de natureza material ou imaterial os seguintes:

- I. As formas de expressão;
- II. Os modos de criar, fazer e viver;
- III. As criações científicas, artísticas e tecnológicas;
- IV. As obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
- V. Os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (Art. 216, Constituição Federal do Brasil, 1988, p. 126).

Cabe mencionar aqui que, não raro, o que se preserva está articulado à identidade das elites dominantes, representando jogos de interesse e poder, determinando o que está a ser preservado e por quê. Geralmente o abandono e descaso com o patrimônio são evidentes. O interesse de cuidar e manter é inexistente até que se chegue à iminência de ver desaparecer parte da história de um lugar.

O registro dos bens imateriais no Brasil fica nos Livros Tombo, subdivididos por categorias:

- 1. Rituais e festas que abalizam as vivências coletivas e outras práticas da vida social, como religiosidades e entretenimento;
- 2. Manifestações artísticas em geral que envolvem linguagens, danças e ritmos;
- 3. Lugares onde são reproduzidas práticas culturais coletivas, como mercados, feiras, santuários ou praças;
- 4. Modos de fazer e conhecimentos radicados no cotidiano das comunidades (PELEGRINI; FUNARI, 2017, p. 26)

O registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro está previsto no Decreto nº 3.551, de 2000, assinado pelo presidente Fernando Henrique Cardoso. Nesse documento estão as formas de registro da imaterialidade previstas por lei, ou seja:

- I. Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;
- II. Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- III. Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

IV. Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (Decreto nº 3.551, 2000).

Ainda no Decreto citado, encontra-se a criação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, visando à implementação de política específica de inventário e valorização desse patrimônio, cabendo ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) supervisionar o registro destes bens e ao Ministro de Estado da Cultura e instituições ligadas a ele, secretarias de Estado, de Município, sociedade ou associações civis, a instauração do processo de resguarda e inventário deste patrimônio.

Junto a esse decreto, existe a Resolução nº 001/2006 do Iphan, que contempla os requisitos necessários para o preenchimento do requerimento que deve ser dirigido ao Iphan para início do processo de registro do patrimônio. Para tanto, deve-se apresentar a justificativa do pedido e a descrição do bem proposto para registro, além de informações históricas e documentação comprobatória disponível, e declaração de interesse pela instauração do processo de registro.

Conforme ressaltam Pelegrini e Funari (2017), o mero registro do bem cultural, seja material ou imaterial, não assegura sua preservação, podendo ser necessário iniciar uma série de medidas pela sua salvaguarda. Essas medidas são encontradas de forma objetiva e de fácil compreensão no Manual Eletrônico de Orientações a Políticas Municipais de Patrimônio Cultural, que apresenta os seguintes instrumentos possíveis para servir como políticas públicas:

- a) Inventário - tem o objetivo de compor um banco de dados, para reconhecimento posterior e pode sustentar ações de educação patrimonial.
- b) Tombamento - tem a finalidade de reconhecer, preservar, valorizar um bem cultural.
- c) Registro - é uma forma de reconhecer o Patrimônio Imaterial.
- d) Chancela - reconhece e faz a gestão de paisagens culturais.
- e) Selos e placas - reconhecem o valor de um bem cultural e contribuem para demarcar referências culturais nos territórios.

No Manual, são citados os órgãos que reconhecem os bens culturais nas três esferas públicas, e suas características e incumbências, sendo o IPHAN a nível federal, o IPHAE a nível estadual e os Conselhos Municipais de Cultura a nível municipal.

Em Flores da Cunha, o Conselho Municipal de Cultura está integrado ao Sistema Municipal de Cultura, criado pela Lei municipal 3.002, de 21/12/2012, o qual é sustentado pelo Plano Municipal de Cultura, construído pela comunidade e oficializado pela Lei 3.632, de 23/03/2022, vinculado aos Planos Estadual e Nacional de Cultura.

O município conta com duas leis que tratam sobre a preservação do patrimônio, são elas a Lei Municipal nº 1.061/1.986, que dispõe sobre o patrimônio arquivístico de Flores da Cunha e institui o Sistema Municipal de Arquivos, e a Lei Municipal nº 1.062/1.986 (Anexo A) que dispõe sobre a proteção do patrimônio histórico e cultural da cidade. Percebe-se uma grande lacuna desde a criação das leis de preservação até a criação do Sistema Municipal de Cultura que, ao menos em tese, as coloca em prática, demonstrando, assim, um longo período de desinteresse e de pouca valorização dos bens culturais locais. Por conseguinte, nessas três décadas, grande parte do patrimônio edificado foi demolida para dar espaço a prédios, especialmente no centro da cidade, conferindo características distintas à paisagem urbana.

Não obstante, Flores da Cunha conta, no momento, com quatro bens tombados como patrimônio histórico: o Casarão dos Veronese, tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado do Rio Grande do Sul (Iphae), o prédio do Museu e Arquivo Histórico Pedro Rossi, a torre (Campanário) da Igreja Matriz Nossa Senhora de Lourdes, e o Cemitério Campo Santo dos Imigrantes, estes últimos tombados pelo município.

O Casarão dos Veronese (Figura 4) é o único exemplar tombado da arquitetura italiana construído totalmente em pedra existente no município, característica que o torna singular.

Figura 4 - Casarão dos Veronese



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Construído em fins do século XIX pela família Veronese, para servir de residência, tinha dois pavimentos. Com o restauro, o sótão passou a ser uma sala para conferências e reuniões, constituindo um terceiro pavimento. As paredes externas são de pedra basáltica, assentadas com barro. As paredes internas são de alvenaria, sendo os tijolos assentados com terra, areia e cal.

O patriarca Felice Veronese era produtor de vinhos e na casa havia uma cantina, onde se produzia a bebida, e uma pequena fábrica de pólvora, considerada a primeira da região. Ali também havia produção de foguetes e de produtos químicos, que originou, mais tarde, a Veronese Produtos Químicos, empresa de referência no setor, situada em Caxias do Sul.

Com o falecimento de Felice, a família acabou por desfazer-se da casa, que foi adquirida, em diferentes tempos, pelas famílias Schio e Galiotto, respectivamente. Desde o seu tombamento, em 1986, até a reinauguração do patrimônio revitalizado, passaram quase três décadas. Até 2005, no município, houve apenas discussão sobre o tema, sem preocupação e cuidado com o bem que fora tombado como uma representação histórica e arquitetônica da cultura italiana no Rio Grande do Sul. O descuido lhe trouxe grande prejuízo, pois além da

deterioração do tempo, houve o saqueio de parte das pedras e madeiras, ações que prejudicaram o andamento do processo de restauro e exigiram soluções alternativas.

A revitalização teve início somente em 2015, e a reinauguração aconteceu no final do ano de 2017, mesclando elementos antigos e contemporâneos, como o vidro e o metal, conforme recomendam as normas arquitetônicas relacionadas a imóveis tombados como patrimônio histórico. Na imagem acima, pode-se identificar claramente os elementos preservados e o que foi acrescentado.

No momento, como mencionado anteriormente, o Casarão abriga no terceiro pavimento uma sala multiuso para atividades diversas. O segundo pavimento possui quatro salas com exposições relacionadas ao local, História das famílias e vitivinicultura. No térreo, uma sala abriga uma mostra sobre o processo de edificação e restauro, uma sala de exposições temporárias, uma sala de estar, cozinha (com a finalidade de promover oficinas e workshops gastronômicos) e um bistrô. No prédio anexo, edificado durante o restauro para dar suporte ao Casarão, estão os banheiros e o espaço administrativo. A área conta também com amplo estacionamento aberto.

Localizado no distrito de Otávio Rocha, é um local que recebe visitantes de todo o mundo e cumpre seu papel de testemunha viva da História, assim como os demais patrimônios tombados, dentre eles, o Campo Santo, primeiro bem tombado pelo município.

O Campo Santo dos imigrantes localiza-se na comunidade de São Martinho. É formado por covas subterrâneas e ainda preserva cruzeiros em ferro com detalhes artesanais incrustadas ao solo, que identificam com nome e data de nascimento e falecimento quem está enterrado no local.

Apresenta um espaço denominado limbo, fora dos limites do cemitério, local em que eram colocados os corpos de quem não era batizado. Entre o limbo e a área destinada aos moradores locais, foram enterrados cerca de quarenta revolucionários que participaram da Revolução de 1923¹⁰, conforme Giotti (2019) relata em sua pesquisa.

Desativado em 1941, e por estar em terras de particulares, ficou por longos anos sem atenção e cuidado, até que a família Caldart, detentora de memórias ligadas ao local devido ao fato de ali estarem enterrados os ancestrais, passou a cuidar do espaço, cortando o mato e

¹⁰ Movimento revolucionário deflagrado no Rio Grande do Sul em janeiro de 1923, sob liderança de Joaquim Francisco de Assis Brasil, em reação à reeleição de Antônio Augusto Borges de Medeiros para o quinto mandato como presidente do estado. O intuito era fazer com que o presidente Artur Bernardes depusesse Borges de Medeiros. No entanto, a guerra civil prolongou-se até dezembro do mesmo ano, quando se encerrou com a derrota dos rebeldes e a assinatura do Pacto de Pedras Altas (DAL FORNO, 2014).

preservando as cruzes que restaram, uma vez que boa parte já havia sido retirada para a confecção de objetos, como ferraduras. Após um longo processo, que passou pela defesa da necessidade de preservação do local até a aquisição do terreno pela Prefeitura Municipal, o tombamento aconteceu através do processo nº 001, Decreto 5.538, de 08/08/2018. Atualmente o local pode ser visitado e é reconhecido como patrimônio histórico municipal. Nas imagens da Figura 5, pode-se visualizar o antes e depois do tombamento.

Figura 5 - Cemitério Campo Santo dos imigrantes



Fonte: Acervo pessoal da autora.

No mesmo ano em que foi tombado o Campo Santo, o prédio que abriga o Museu e Arquivo Histórico Pedro Rossi recebeu o título merecido de Patrimônio Histórico Municipal e seu tombamento.

O prédio do museu já abrigou a Prefeitura Municipal, inscrição que consta, inclusive, em sua fachada. O prédio foi construído entre 1943 e 1945, e inaugurado em 1946. Em 1985, a estrutura administrativa foi transferida para o antigo Convento dos Lassalistas e, no ano seguinte, o prédio foi reaberto para dar espaço aos artefatos do Museu da Imigração, que havia sido criado em 1976 e fechado em 1978 por não ter sede própria.

No mesmo momento em que o museu foi reaberto, também foi instituído o Arquivo Histórico Municipal Florense, reinaugurado em 26 de maio de 1986 sob o nome de Museu e Arquivo Histórico Florense.

Em maio de 1996, passou a funcionar nesse mesmo local a Biblioteca Pública Municipal. Em 2003, através da Lei Municipal nº 2.322, foi realizada a troca do nome, recebendo a denominação de Museu e Arquivo Histórico Pedro Rossi, em homenagem ao primeiro prefeito eleito de forma democrática no município.

O Museu guarda um acervo que conta a História da imigração italiana em Flores da Cunha. Dividido em salas temáticas, no local encontram-se referenciais da religiosidade, da vestimenta de convívio social, de trabalho e de descanso, da cozinha, dos instrumentos de trabalho na colônia e uma sala destinada aos elementos usados pelos vitivinicultores, local em que se podem ver cestos de vimes, pipas de madeira e outros objetos.

Os artefatos que compõem o acervo são recebidos através de doações feitas pela comunidade, segundo critérios estabelecidos pela Comissão de Acervo, e são expostos nas salas de exposição temporárias ou guardados na reserva técnica. Em 2005 foi oficializada a atuação de um grupo de pessoas que formavam a Associação Amigos do Museu e Arquivo Histórico Pedro Rossi, de forma voluntária, e, desde aquele ano, a entidade vem desenvolvendo ações para a preservação do patrimônio cultural local.

Após a criação do Sistema Municipal de Cultura, o Museu (Figura 06) foi tombado através do Processo nº 002, pelo Decreto nº 5.582, de 20/11/2018. No momento do tombamento, o prédio ainda abrigava a Biblioteca Municipal Érico Veríssimo, tendo seu acervo passado para a Casa de Cultura Flávio Luis Ferrarini em 2020, com a inauguração daquele espaço.

Neste ano de 2023, foi dado início às obras de restauro e revitalização do Museu, que serão realizadas em duas fases. Após a sua conclusão, deverá ser reaberto à visitação da comunidade, a fim de garantir a preservação das origens históricas encontradas em cada artefato que compõe o seu acervo.

Figura 6 - Prédio do Museu e Arquivo Histórico Municipal Pedro Rossi



Fonte: Rota Turística Vales da Serra. Museu e Arquivo Histórico Pedro Rossi. Disponível em: <http://www.valesdaserra.com.br/atrativos/15/flores-da-cunha/museu-e-arquivo-historico-pedro-rossi>. Acesso em: 08 jul. 2023.

O terceiro bem do patrimônio cultural a ser tombado foi a torre da Igreja Matriz, mais conhecida como Campanário (Figura 7), por abrigar os sinos (em italiano, *le campane*). Muito mais do que um símbolo, faz parte do cotidiano de quem vive e frequenta o centro da cidade, quer seja pelo guiar das horas, quer seja pelos avisos fúnebres ou de utilidade pública. Os diferentes toques dos sinos prenunciam uma boa ou má notícia; convites para missas, para a compra de alimentos tradicionais como bucho, cuca, *grostoli* e pão no salão paroquial e para velórios e enterros, todos saem com voz apropriada ao caráter da situação. É um patrimônio material vivo, presente na rotina dos moradores do município.

Construído com 11.122 pedras de basalto e com a ajuda de todas as comunidades do interior, desde a segunda metade da década de 1940 faz parte da paisagem urbana e pertence às memórias locais. Às vozes de Pierina, Cláudia, Dom Finotti, Antonia e Immacolata, o campanário continua trazendo notícias, indicando o passar do tempo a cada meia hora e orientando os recém-chegados à cidade, que o usam como referência para localização, sendo

visto a longas quadras de distância, devido aos seus 55 metros de altura. Subir seus degraus e ver lá de cima a Praça da Bandeira, com seu formato em cálice, e os arredores da cidade, para além da aventura, também serve como uma experiência de sentidos e aprendizados.

O tombamento da torre aconteceu através do processo nº 003 e Decreto nº 5.744, de 30/10/2019. Durante os últimos dois anos, ficou sem sua principal função – a de comunicar –, já que o equipamento de som e elétrico foi removido para viabilizar a obra de restauro. Neste ano de 2023 foi entregue à comunidade revitalizado, respeitando-se as características de origem e acrescentando-se a elas uma iluminação externa que o faz muito bonito quando observado à noite.

Figura 7 - Torre da Igreja Matriz Nossa Senhora de Lourdes



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Flores da Cunha não possui, até o momento, bens imateriais inventariados. No entanto, há o processo de inventário dos bens arquitetônicos em andamento.

Os inventários visam identificar, documentar, investigar, preservar, proteger, promover, valorizar, transmitir e revitalizar um bem, sendo um plano de salvaguarda da cultura imaterial. Essa ação enriquece a diversidade cultural e deixa um legado importante às gerações vindouras, que sentirão nessa ação a importância de continuar a preservação.

Para inventariar e salvaguardar o patrimônio, em especial o imaterial, utilizam-se muito as memórias. Sejam elas individuais ou coletivas, são as lembranças que oferecem o suporte para que se possa conhecer, estabelecer conexões, identificar-se e perceber o valor do patrimônio, que, segundo Poulot (2009, p. 10) “é vivo e espelha a identidade de cada um”.

O patrimônio cultural imaterial é invisível e, por fazer parte de um imaginário, nem sempre será igual para todos. A salvaguarda desse patrimônio passa pelas Histórias contadas de pai e mãe para filhos e filhas, pelos ensinamentos sobre como fazer os trabalhos manuais, pelo respeito e inclusão dessas e de outras formas mais lentas de viver, em uma sociedade que busca cada vez mais a rapidez nos processos.

Essa transmissão de saberes, de geração para geração, buscando vínculos entre o local e seu patrimônio, distingue uma cidade da outra e constitui sua identidade, que deve ser preservada para dar sustentação ao sentido de pertencimento. A propósito, inventários culturais são também uma forma de preservação. Neles, registram-se essas práticas e conhecimentos, guardados nas memórias individuais e coletivas. Assim, em algum momento, pode-se materializar o imaterial, tornando-o algo tangível.

No pensamento de Clifford (2008, p. 08), a cultura está na mente e no coração dos homens. Por cultura entende-se um “processo contínuo de transmissão de valores e crenças, saberes e modos de fazer e de viver que caracterizam um grupo social”. No processo cultural, há um processo seletivo que é feito pela coletividade. Na coletividade, criam-se códigos de pertencimento cultural originando o patrimônio cultural, que pode ser material ou imaterial.

Conhecer a História local é o princípio básico para pensarmos na preservação de seu passado. O sentimento de pertencimento e a valorização do espaço que se ocupa como sujeito de sua transformação movem o interesse de guardar as memórias que formam a identidade constituinte do patrimônio. Essa possibilidade se concretiza através da educação patrimonial.

2.2 EDUCAÇÃO PATRIMONIAL

O fomento de ações que buscam a preservação, por meio de identificação, documentação, valorização e revitalização dos bens culturais, pode e deve acontecer através da educação. Não

somente na educação formal, mas no dia a dia de uma comunidade, pela conscientização do sentido de pertença.

Educação patrimonial é um conceito que tem como objetivo educar para o patrimônio, no intuito de reconhecê-lo como algo a ser cuidado e preservado, para que seja revisitado, tenha significado e dele se possam extrair memórias, vivificando-o constantemente.

A valorização de uma herança patrimonial requer, antes de tudo, uma apropriação de sua importância para os grupos sociais que se sentem identificados com ela. A educação patrimonial prevê o engajamento da comunidade na gestão do patrimônio e no envolvimento com a sua conservação.

Nesse sentido, a Educação Patrimonial pode ser uma importante ferramenta para a afirmação de identidades, para que as pessoas se assumam como seres sociais e históricos e promovam a construção coletiva do conhecimento. Para Florêncio (2015, p. 26), identificar a comunidade como produtora de saberes e reconhecer que os bens culturais estão inseridos em “contextos de significados próprios associados à memória do local” serve como instrumento de sensibilização cultural, pelo qual se evidenciam os principais aspectos que compõem a identidade local dentro da cultura material e imaterial, no sentido de valorizar e de se perceber parte dos saberes e fazeres da História do lugar.

A educação dedicada ao patrimônio envolve um processo de autorreconhecimento nos artefatos, monumentos, construções que ficaram para contar a História de um tempo não vivido, mas que servem de testemunho dela, e são instrumentos para que as memórias continuem vivas e cada um possa enxergar a si mesmo como protagonista dessa construção histórica.

Florêncio (Ibid., p. 28) recorda que, no Brasil, a proposta pedagógica baseada em ações educativas de valorização e preservação do patrimônio cultural iniciou nos anos 1980, baseada em algumas diretrizes como o respeito na associação que há entre o valor histórico do bem cultural e o lugar que ocupa e a interligação entre a sociedade e os setores responsáveis pela política do patrimônio, podendo ocorrer através de “ações culturais que envolvam instituições formais e não formais na construção da educação patrimonial”.

A prática da educação patrimonial deve se tornar permanente, de forma a não ser apenas um pequeno projeto, mas assunto do cotidiano. Na escola, ela deve ser interpretada como um tema interdisciplinar, conforme prevê a Base Nacional Comum Curricular, que coloca a educação patrimonial como Tema Contemporâneo Transversal dentro do Contexto histórico no material “Pressupostos Pedagógicos”, de 2019.

Para a autora, a abordagem local sobre patrimônio histórico implica também no sentido de pertencimento e valorização do professor que, ao apresentar o objeto de conhecimento ao

aluno, o incentiva a pesquisar e investigar mais ainda sobre o tema, despertando, assim, a consciência histórica e estabelecendo conexões e identidade entre presente e passado, dando sentido à História.

Numa via de mão dupla, a mesma importância de se levar o patrimônio ao conhecimento do estudante também serve para a ação de uma educação extramuros, ou seja, aquela que leva o estudante até os lugares de memória.

O encontro com o objeto, a vivência e a imaginação ao relacionar o artefato a uma História que também é sua são referências que sustentam o processo de ensino-aprendizagem. Da mesma forma, a educação patrimonial também é processual, devendo seguir caminhos de relação com o patrimônio embasados na valorização, respeito, preservação e manutenção.

Para tratar do assunto com os estudantes sugere-se um caminho que se inicia pelos conhecimentos que os estudantes têm sobre patrimônio, exemplos e relações que conseguem estabelecer, para depois introduzir conceitos e apresentar a trajetória histórica sobre a salvaguarda do patrimônio histórico e cultural.

Perguntas como “você sabem o que significa patrimônio?” e “que objetos vocês têm em casa que evocam memórias?” podem ser utilizadas a fim de servir como base para saber o ponto de partida dos estudos de educação patrimonial na escola formal. Os estudantes podem ser desafiados a levar seus objetos para a escola, a fim de socializá-los com a turma e fazer exposições, que podem ser aleatórias, em que cada um escolhe o objeto que quiser, mas também podem ser temáticas, estando o objeto relacionado, por exemplo, à sua História de vida. A partir dessas práticas, promove-se um incentivo para que o estudante passe a se sentir sujeito histórico. Com essas atividades, os alunos percebem-se parte de um todo, entendendo a importância e a relevância da História e da preservação do patrimônio próprio e da humanidade, desenvolvendo consciência histórica. Crianças e jovens conscientes da preservação são potenciais adultos que continuarão a praticar o cuidado com o patrimônio e a manter ativa a educação patrimonial.

Existem, por exemplo, grupos locais que buscam a preservação do *talian*, língua falada desde seus ancestrais. O sentido de pertencimento e a ânsia de preservação se intensificaram no momento de sua quase extinção, já que o dialeto, hoje com o título de Referência Cultural Brasileira pelo IPHAN, através do Decreto 7.387, de 09 de dezembro de 2010, conta apenas com um pequeno número de falantes. Tenta-se fazer o máximo de atividades possíveis para não deixar morrer um idioma que, no seu país de origem, já não existe mais com as mesmas características. Na Itália atual, fala-se uma língua italiana instituída, que teve suas adaptações, diferenciando-se da língua dos imigrantes italianos que de lá partiram em fins do século XIX,

fazendo com que o vocabulário conhecido pelos imigrantes ficasse isolado e estaticamente preservado.

A educação patrimonial permite o entendimento necessário para reconhecer e valorizar uma língua, mas também aquele monumento instalado em lugar de destaque, que não é apenas mais uma construção, mas um elemento vivo de uma cultura, que se apresenta em meio às pessoas, dialogando com elas, e que faz parte das suas Histórias.

A experiência da educação patrimonial pode ser pensada e realizada nas instituições escolares formais, e também informalmente, como se fosse a continuidade da escola no âmbito da sociedade. Tal iniciativa pode ser aplicada, por exemplo, utilizando placas indicativas e explicativas que descrevam os monumentos e sua importância para a História do lugar, além de experiências como oficinas para conhecer os modos de fazer e de usar determinados itens reconhecidos como cultura imaterial.

As escolas podem igualmente realizar projetos interdisciplinares, para que ocorra o engajamento de mais professores e estudantes, e que também atraiam as famílias e a comunidade em geral, a fim de transportar para além da sala de aula os conhecimentos sobre patrimônio, e potencializar sua preservação.

Instituições ligadas ao patrimônio, como Museus, Arquivos, Casas de Memória, podem realizar mostras, oficinas, palestras, bate-papos, a fim de envolver a sociedade local nesse reconhecimento de um patrimônio que é seu. A partir daí, respeitar, conservar e preservar os artefatos passa a ser tarefa mais fácil, pois como dizia Aloisio Magalhães, quando diretor do Instituto do Patrimônio Artístico Nacional (IPHAN) de 1979 a 1982, só se preserva o que se ama, só se ama o que se conhece¹¹.

Enfim, o produto desta dissertação quer também ser iniciativa nesse sentido; haverá a proposição de uma exposição temática com um QR Code, que garanta a permanência do registro dos saberes e fazeres relacionados ao tema desta pesquisa, isto é, ao uso de vimes entrelaçados às uvas e vinhos, elementos que destacam a memória local de Flores da Cunha.

¹¹ SIVIERO, F. P. Educação e patrimônio cultural: uma encruzilhada nas políticas públicas de preservação. Revista CPC, [S. l.], n. 19, p. 80-108, 2015. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/cpc/article/view/90786>. Acesso em: 29 jul. 2023.

3 ENTRE TRAMAS E VINHOS

*La brina e i freddi i ze sòcii i amici dei nostri
vignai
El vento el fa nina nana, la brina la slusa su i
cai
Ma eco che vien primavera, amorosa la par
una mama
Par sveliar la so creatura la ghe mete una
stimana.
Rit: Su tosi, su tosi, che el sol, romai el
scomìnsia scaldar
Ghe vol che bruschemo le vigne, sinò le se
mete a butar, sinò le se mete a butar.*

Cornélio Dall’Alba e Joel Viana¹²

Memórias alimentam a cultura, “viés mais forte para erguer a autoestima de um povo” (PELEGRINI & FUNARI, 2017, p. 35). Das memórias herdadas, gerações seguiram o modelo implementado pelos imigrantes chegados em fins do século XIX. A partir desse período, construiu-se o que sintetiza boa parte da base cultural das cidades da Região de Colonização Italiana no Rio Grande do Sul.

O plantio de videiras, o uso de vimes para amarrar os galhos das parreiras e para fazer cestos e outros objetos, o processo de vinificação, tudo isso está entrelaçado aos costumes que os imigrantes já desenvolviam na Itália, uma vez que eram em sua maioria agricultores. No Brasil, continuaram preservando o que já faziam, adaptando-se às condições do novo território e, dessa forma, mantendo um elo com as suas origens.

Pode-se dizer que atualmente essas tradições possibilitam a conexão com o passado e, desse modo, em um movimento de continuidade histórica, estabelecem-se como alicerces de uma História identitária. Estes, mesmo com novos elementos oriundos das transformações sociais, são símbolo de coesão e socialização de grupos (HOBSBAWN, 2018).

A teia cultural formada através das memórias coletivas dos descendentes de italianos entrelaça os fazeres e os saberes trazidos de longe, que perpassam gerações e se reorganizam

¹² Tradução livre: “A geada e o frio são sócios e amigos das nossas vinhas/ O vento embala, a geada brilha sobre os galhos/ Mas então vem a primavera, amorosa, parece uma mãe/ Para revelar a sua criação, leva uma semana/ Refrão: Levantem rapazes, acordem rapazes, que o sol começa a esquentar/ Precisamos podar as parreiras, se não elas começam a brotar, se não elas começam a brotar”. Fragmento da música: *Bruscar le Vigne* - Grupo *Nostra Gente*. Música escrita em *talian* por DALL ALBA, Cornélio e VIANA, Joel, Festival de música de Caxias do Sul, categoria folclórica, fev. 2003. Disponível em: <https://youtu.be/PwmWcB5eRm4>. Acesso em: 15/12/2021.

por elas, dando sentido de identidade e pertencimento a uma comunidade alicerçada na oração e no trabalho. Os legados da imigração precisam ser conhecidos, reconhecidos e guardados pela sua importância e para que os futuros filhos que nesse ambiente crescerem possam sempre retornar o ponto de partida, onde tudo começou, pela memória viva dos seus antepassados, revisitada no patrimônio.

A consciência de preservação e o respeito à diversidade, o cuidado com a transmissão e troca de conhecimentos, são maneiras de manutenção da herança cultural que constitui os bens culturais materiais e imateriais.

A imaterialidade tem origem na cultura, resultado da ação do ser humano sobre um produto ou bem intangível. Pode-se visualizar essa ação na confecção do artesanato, em que o humano passa a espelhar-se no objeto transformado por ele mesmo, produzindo uma espécie de identidade própria – alguém que se reconhece como autor daquela obra e se vê nela.

Neste caso, a palavra artesanato refere-se às habilidades manuais que são transmitidas de geração a geração, uma interação entre o ser humano e a matéria-prima, que resulta em um objeto único, mesmo que realizado repetidas vezes. Artesanato e arte diferem e, para mostrar esta singularidade, tomam-se emprestadas as palavras de Sennett (2009, p. 47) que descreve a arte como “voltado ao próprio artista”, enquanto o artesanato está “voltado para fora, para a comunidade”, como pode-se ver na produção artesanal utilizando os vimes.

O significado do cultivo das uvas e do processo de elaboração de vinhos, o envolvimento de uma estrutura de trabalho familiar, sempre mantendo o cuidado em preservar os costumes herdados dos ancestrais, as tradições e trabalhos manuais ainda acessíveis na contemporaneidade, mas em processo de esquecimento, como no caso do artesanato em vimes, são modelos de influência humana e de perpetuação cultural. Há que se perceber o sentido de preservação desses bens imateriais, ainda presentes na comunidade de Flores da Cunha, para evitar que fiquem apenas nas memórias ou, pior que isso, não sobrevivam nelas sequer.

3.1 FLORES DA CUNHA: O LOCAL DAS TRAMAS

O universo de cada um está condicionado ao seu saber, às suas vivências e construções de mundo. Através da leitura da realidade pode-se contar uma História local, estabelecendo relações de pertencimento associadas às memórias coletivas vinculadas à rua, ao bairro, à cidade. Para Cavalcanti (2018, p. 279), “História local e memória se encontram interconectadas” e constituem peças de um quebra-cabeça, podendo o local ser parte de uma História maior.

O autor lembra que a ideia do local tende a privilegiar a inclusão do patrimônio como constitutivo das identidades. O local em si pode não ser apenas definido geograficamente, muitas vezes não o é; pode também incluir comunidades dispersas, deslocadas, mas que compartilham das mesmas experiências sociais, culturais ou históricas, sendo unificadoras de uma herança maior.

O conceito de História local passa pelo conhecimento histórico e busca na perspectiva do local a referência e/ou objeto de conhecimento. Assim, o local não é só o que está próximo fisicamente, uma vez que ele não se restringe ao espaço, mas também está na experiência dos indivíduos e no conjunto dessas experiências. Segundo Monteiro (2010, p.177), pode-se dizer inclusive que a História da nação e a História local se complementam, podendo esta última ser associada “a uma aldeia, cidade, bairro ou até a uma instituição”. No estudo das realidades locais, busca-se valorizar a totalidade. Barros (2013, p. 169) diz que “toda História é local”, justificando que qualquer História é produzida a partir de um lugar, quer seja ele uma metrópole ou um pequeno vilarejo.

A História local está ligada a questões de identidade e pertencimento, podendo ser contada a partir de arquivos familiares, de entrevistas e pesquisas de campo, ressignificando as experiências dos sujeitos que vivenciaram determinada circunstância ou prática, e passam a se sentir parte ativa das suas próprias Histórias, valorizando as próprias memórias e possibilitando a reconstrução de seus passados a partir do presente.

Tudo isso ganha sentido quando é contextualizado. Barros (2013), em diálogo com Cavalcanti (2018), nos lembra que o local não está dissociado do macro, possui uma interconexão com a memória e é algo maior do que um simples fragmento histórico. Para exemplificar, vejam-se as comunidades formadas de imigrantes, que foram constituídas por sua cultura, costumes e tradições: essas etnias estão separadas geograficamente, porém sua herança cultural e experiências comuns as aproximam.

O estudo da História local busca valorizar a ação dos que vivem em um determinado espaço como sujeitos sociais, políticos, econômicos, e neste trabalho o recorte desse espaço compreende a cidade de Flores da Cunha. É nas Histórias de vida dos florenses, reunidas a partir dos discursos orais, que a pesquisa histórica constrói a narrativa como linguagem própria, valorizando a contribuição dos sujeitos históricos que viveram e vivem na cidade e no seu interior.

Flores da Cunha, município localizado na região da Encosta Superior do Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul (Figura 8), foi colonizada por imigrantes italianos em fins do

século XIX e ainda mantém muitas características introduzidas pelos pioneiros, apesar de ter um sincretismo cultural com outras migrações e imigrações¹³.

Figura 8 - Mapa de localização do município de Flores da Cunha



Fonte: MUNICÍPIO DE FLORES DA CUNHA. Localização. Disponível em: <https://www.floresdacunha.rs.gov.br/localizacao.php>. Acesso em: 23 mar. 2022.

Nesse palco em que ocorre a manifestação de diferentes etnias, percebe-se que a relação entre vimes e vinhos era comum até o surgimento de novos materiais, como o plástico e o arame, que foram substituindo as antigas tramas, e de máquinas, introduzindo nas propriedades a modernização. Isso comprometeu a relação entre um elemento e outro, como se a olhássemos pelo espelho retrovisor e víssemos ficando para trás uma parte dessa História.

3.1.1 A ‘Terra Do Galo’¹⁴ e do vinho

Nas terras que outrora foram pisadas por indígenas da nação Jê, os Kaingangs¹⁵, também chamados de “bugres - verdadeiros senhores de todo o planalto da Serra Geral”,avas e avas

¹³ Nos últimos anos o município recebeu uma quantidade expressiva de pessoas oriundas de outros estados do Brasil e de outros países, especialmente da América do Sul (N.d.A.).

¹⁴ Flores da Cunha é conhecida como a Terra do Galo, alcunha que conquistou a partir de uma História que teria ocorrido nos anos de 1930 em que um mágico chegou à cidade e teria prometido cortar a cabeça de um galo para depois fazê-lo cantar novamente. Depois de arrecadar o dinheiro dos presentes, convidou as autoridades ao palco para que segurassem a cabeça e o corpo do animal. O suposto mágico cortou a cabeça do galo, com o auxílio do prefeito, do delegado e do padre (autoridades máximas, na época) e, após, disse que iria para detrás das cortinas, buscar o pó mágico que grudaria o pescoço ao corpo do galo. Todos ficaram esperando que o mago voltasse o que nunca aconteceu. Inicialmente isso provocou alvoroço e motivo de desprezo aos cidadãos de Flores da Cunha, em especial por parte dos caxienses, que não admitiam ter perdido parte de suas terras com a emancipação ocorrida em 1924. Com o tempo, Eloy Kunz, um empresário da indústria de bebidas, visionário, resolveu reverter a situação e passou a usar a palavra galo em seus produtos. Hoje não há mais vergonha em se contar a História, ainda que muitos não a conheçam ou até mesmo duvidem de sua veracidade (N.d.A.).

¹⁵ De acordo com Santos (2022), a denominação Kaingang foi introduzida por Telemaco Morosini Borba, a partir de 1882, em substituição ao antigo termo Guaianás. Também eram conhecidos como Coroados, Bugres,

de imigrantes europeus, sobretudo vindos do norte de uma Itália recém unificada foram chegando, em fins do século XIX, e iniciando uma nova vida em meio às matas fechadas que encontraram por esse chão.

E os povos originários que já estavam por aqui? Essa é uma História pouco contada, mas o que sabemos é que foram massacrados pelos bugreiros - profissionais contratados pelo governo imperial, que deveriam caçar os indígenas, causando um verdadeiro genocídio da etnia. O objetivo era deixar livre o espaço para receber os imigrantes que logo chegariam para povoar as terras devolutas do Império (DE BONI, 1983).

Iotti (1996, p. 33) destaca que “a formação do reino italiano não alterou as relações de produção existentes no país”; e a presença de elementos feudais não só atrasou a unificação como trouxe características distintas para cada região do país. Enquanto isso, os trabalhadores pobres viam suas condições de vida piorarem sempre mais. Na Itália do final dos anos de 1800, havia uma quantidade imensa de *contadini*¹⁶, que não possuíam estrutura social e econômica para seguir com uma vida digna. Nesse contexto de formação política do Reino Italiano, percebe-se um processo de transformações e adequações de sua economia ao modelo capitalista que nascia na Europa daquele período.

A solução para a pobreza era emigrar. A emigração foi, para o Estado Italiano, a saída para a crise e a colocação do excedente populacional que não estava sendo absorvido pela indústria nascente (Figura 9).

Shoklég, Tupi, Botocudos, todos do ramo da Família Jê. O século XIX é considerado uma época intermediária para os Kaingangs, quando as colonizações alemã e italiana e a catequese jesuítica interferiram no território e em sua organização, exercendo grande influência e transformação sociocultural, ao ponto de quase levá-los à extinção. Os Kaingangs dos séculos XVII e XVIII são encontrados, hoje, em algumas áreas territoriais no Rio Grande do Sul, onde, com dificuldade, procuram preservar sua identidade.

¹⁶ Expressão italiana utilizada para designar camponeses ou agricultores que trabalhavam em terras que não eram suas, também chamados de agregados (N.d.A.).

Figura 9 - Mapa da Itália antes da unificação



Fonte: BERTONHA (2005, p. 49).

Os imigrantes italianos que chegaram ao sul do Brasil saíram de sua pátria cheios de esperança de uma vida melhor. Encontraram aqui muito trabalho e pouco do que as propagandas imigratórias ofereciam. Não era exatamente “*il paese dela cucagna*”¹⁷.

A grande imigração teve início em 1875 (Figura 10), período em que milhares de europeus, vindos especialmente do norte da Itália, foram estabelecendo-se nas colônias Caxias, Conde D’Eu, Dona Isabel, Antônio Prado e Alfredo Chaves, e, mais tarde, com a constituição das colônias de Encantado e Guaporé, chegando à parte central do estado do Rio Grande do Sul.

As primeiras colônias a serem povoadas eram localizadas na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul. Logo na chegada, cada família recebia um lote de terras, com uma média de 20 a 30 hectares “recortados em eixos e subeixos denominados respectivamente, léguas e travessões”. Uma pequena parcela desses imigrantes recebeu lotes urbanos localizados nas sedes das colônias, mais tarde, transformados nos centros das principais cidades locais (POZENATO; RIBEIRO, 2004, p. 16).

¹⁷ A expressão “*il paese dela cucagna*” é muito usada para caracterizar o que se prometia aos que escolhiam emigrar: um lugar de fartura, onde haveria tudo para viver bem; o país das maravilhas ou o país da fortuna, sem fome e sem miséria (N.d.A.).

Figura 10 - Imigrantes italianos oriundos de Vicenza – Giovanni Battista Mazzarotto e Margarida Panizzon, com os filhos, no ano de 1900



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Nicolini (2020) afirma que esses núcleos familiares recém-chegados, com trabalho, oração e espírito comunitário, aos poucos ergueram suas casas, cultivaram suas propriedades e seguiram suas vidas. Construindo o alicerce dos municípios que hoje formam a Região da Serra Gaúcha, constituíram uma nova identidade, utilizando as memórias de sua nação de origem para sustentar o sentimento de pertencimento.

De uma forma dinâmica e sincrética, os aspectos social, político, econômico, religioso e da cultural local passaram a fazer parte das características desses imigrantes, inicialmente mais fechados em suas comunidades. De forma sutil, foram mesclando seus costumes aos costumes já existentes das etnias que já estavam presentes no Rio Grande do Sul desde seus primórdios, constituindo, com esse encontro, um mosaico de culturas.

A parte urbana de Flores da Cunha já havia sido pensada quando chegaram os imigrantes. A sede iniciou dividida em dois povoados – São Pedro e São José. Por falta de água, o povoado de São José, localizado na parte alta, foi sendo abandonado e seus habitantes foram absorvidos pelo povoado de São Pedro, criando-se ali o núcleo populacional, que se tornaria o centro da cidade. De acordo com a tradição oral, essa manobra não foi tão fácil de resolver assim, pois o

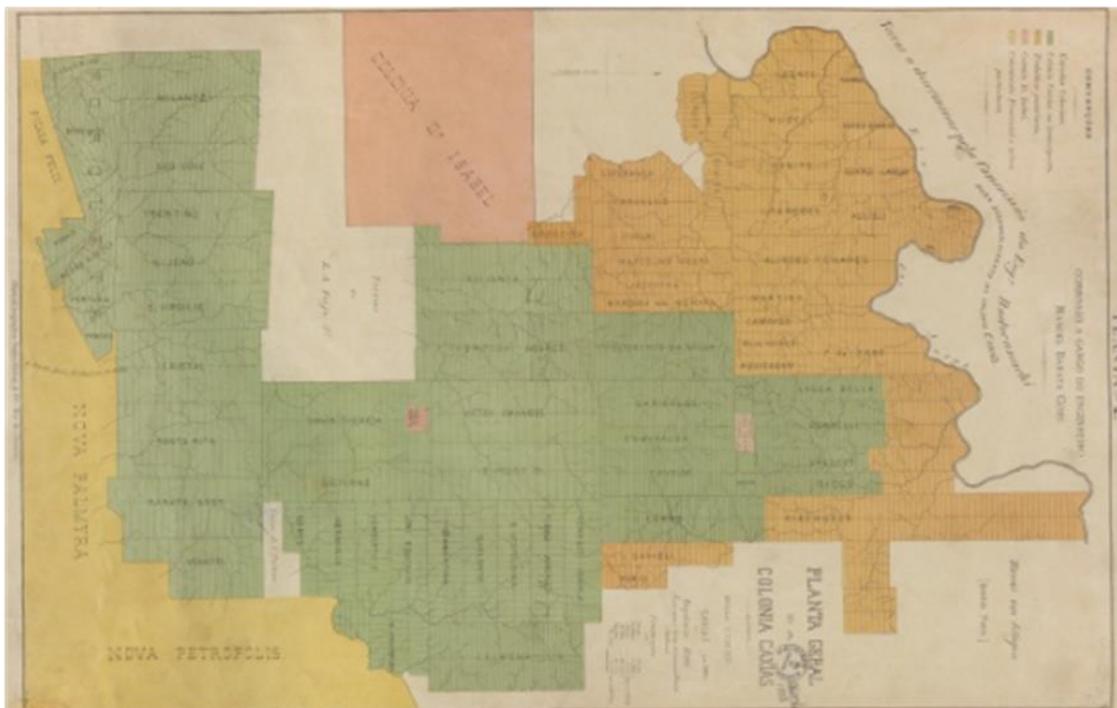
povoado de São José queria muito ser o centro da cidade. Até hoje, as famílias que residem nesta parte do município estão tentando resolver o problema de abastecimento de água.

O memorialista Claudino Boscato (1994), em sua obra “Memórias de um neto de imigrantes italianos pioneiros de Nova Trento” traz explicações sobre a escolha do nome da cidade, motivo de discórdia entre as famílias que ali se estabeleceram inicialmente, pois cada qual queria que a denominação estivesse de acordo com sua cidade de origem na Itália. Assim, Sisto Rosseto, um dos moradores, fez a mediação da escolha e propôs o nome de Nova Trento, uma referência à Região do Trento, que na época da imigração pertencia ao Império Austro-húngaro, sendo anexada à Itália após a Primeira Guerra Mundial.

Numa noite, Rosseto escreveu *Nova Trento* em letras garrafais, em uma placa de quatro metros de altura e a pendurou no pinheiro mais alto. No dia seguinte, ninguém teve coragem de retirar a inscrição de lá de cima e ficou por isso mesmo, sendo a proposta aceita pelo engenheiro Diogo dos Santos, responsável pela demarcação de terras.

A partir daquele momento até o ano de 1935 não se discutiu mais, e o nome manteve-se Nova Trento. A mudança do topônimo para Flores da Cunha foi uma homenagem ao presidente do Estado, José Antônio Flores da Cunha, feita pelo prefeito da época, Heitor Curra. Nova Trento era segundo distrito da Colônia Caxias (Figura 11) e em 1924 emancipou-se, tornando-se um município autônomo.

Figura 11 - Planta geral da Colônia Caxias, 1885



Fonte: GÓES; MANOEL; BARATA, 1885.

No início, a economia do município e da região baseava-se na policultura realizada em pequenas propriedades familiares. Conforme Frosi e Mioranza (2009, p. 92) o desenvolvimento econômico “se deu em três etapas divididas em tempos definidos”. A primeira, de 1875 até a primeira década do século XX, com o estabelecimento dos imigrantes e uma agricultura de subsistência. Nesse momento já pode-se verificar a existência do plantio de videiras e do uso de vimes.

Na segunda, de 1910 a 1950, houve um avanço na vitivinicultura, seguida da terceira fase, quando houve o processo de industrialização, que teria iniciado em meados do século XX e que se estende até este momento.

Se, na primeira etapa, a economia agrícola da Região de colonização Italiana do Nordeste do Rio Grande do Sul caracterizou-se por ser de subsistência, na segunda, com o aumento da produção e com uma infraestrutura básica para a comercialização, desenvolveu-se o mercado do vinho, e a cultura da videira se expandiu. A comercialização do vinho realizou-se primeiro com a capital do estado e, logo, abriu-se ao mercado de São Paulo. Com o incremento da vitivinicultura, abriram-se perspectivas para uma indústria de sustentação, fornecedora de instrumentos e máquinas para o cultivo e a elaboração desse produto. (FROSI; MIORANZA, 2009, p. 96)

Na opinião de Frosi e Mioranza (2009), foi na fase da industrialização quando se percebeu uma ruptura com as tradições sociais da pátria mãe dos imigrantes. A partir deste período, os *contadini* se tornam não somente donos das terras, mas com possibilidades de contratar funcionários e ter seus próprios agregados para o trabalho durante os períodos de safra.

Alguns contratavam pessoas mensalmente, oferecendo salário e direitos trabalhistas; outros utilizavam uma forma de contratação que se assemelha ao colonato medieval, modalidade caracterizada pela troca e muito usada nas colônias de imigração italiana dessa região até hoje. Por esse formato, os funcionários fazem o serviço durante um determinado tempo sem receber um salário mensal e, quando encerrada a colheita e recebido o dinheiro da venda dos produtos, este é repartido em porcentagem previamente estabelecida entre o dono da terra e o trabalhador, geralmente na proporção de 70% e 30%, respectivamente.

Flores da Cunha desenvolveu-se em todos os aspectos, principalmente econômico. Hoje tem seu território vestido de parreirais (Figura 12) e vinícolas de pequeno, médio e grande porte. Algumas seguem elaborando os vinhos mesclando o trabalho artesanal com o uso de maquinário movido à energia elétrica; outras foram com o tempo trazendo o uso da tecnologia e da industrialização para a elaboração de seus produtos, além do aperfeiçoamento das técnicas e uso de diferentes materiais, o que se reflete na qualidade do resultado da produção.

Figura 12 - Paisagem coberta por parreirais na região do distrito de Otávio Rocha



Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Em Flores da Cunha, os ancestrais dos imigrantes que chegaram em fins do século XIX permanecem vivos nos saberes e fazeres aplicados nas propriedades vitivinícolas. Seu legado perpassa as gerações que ainda preservam o cultivo da uva e a elaboração do vinho. Uvas, vimes e vinhos eram elementos quase indissociáveis nas propriedades rurais até meados da década de 1970, quando se percebe a introdução de outros materiais, como plástico, para suprir as necessidades que antes justificavam o uso dos vimes.

Sobre o tema desta pesquisa, foram realizadas entrevistas com moradores do município de Flores da Cunha, com artesãos de Santa Catarina e agricultores da Itália. Os entrevistados corroboraram a compreensão do entrelaçamento das memórias, a manutenção e a transformação dos fazeres nas vinícolas. Entre os entrevistados estão Darci Dani e Felipe Bebber, enólogos, Filipe Panizzon, gerente de marketing da vinícola Panizzon, Domingos Bordin, agricultor que cultiva vimeiros, Gustavo Scarmin e Arcizio Mazzarotto, ambos produtores de vimeiros e de uvas, Marlene Bonato Magrin, proprietária de uma oficina de beneficiamento de vimes¹⁸, Valdemar Giachelin, Luiz Zin e Maria Dal Bó Zin, artesãos em vimes de Flores da Cunha, Capistrano Basqueroti, proprietário de uma empresa de artesanato em vimes de Santa Catarina, Rita Fontana, Gianni Casanova e Diego Stefani, agricultores que vivem em Belluno, Itália.

Conversando com essas pessoas, evidencia-se em suas memórias um sentimento de nostalgia relacionado o uso do vime, mesmo que em suas propriedades já tenham adaptado os produtos que o substituem. Nos próximos capítulos discorre-se sobre o entrelaçamento de uvas,

¹⁸ Por beneficiamento de vimes, entende-se a descasca e a secagem dos ramos que, uma vez finalizadas, os deixa prontos para a venda.

vimes e vinhos, elementos ainda muito presentes na identidade dos participantes, os quais compartilham da preocupação com a salvaguarda desse patrimônio histórico-cultural, que é marca do município de Flores da Cunha.

As entrevistas foram transcritas respeitando-se as expressões de cada entrevistado e algumas delas foram citadas na íntegra, no texto, devido à sua relevância, bem como para não incorrer na distorção das opiniões.

4 NO BALANÇO DAS TRAMAS

*Vardé che le mèio cai curti, così el vignal el
tra fora
Con forsa la ua par soto, le fòie vien mòrbie
par sora
le vigne bruscae e ligae, le piange come un
bambin
ma la par febràio le bala in bote piene de vin
Rit: Su tosi, su tosi, che el sol romai el
scomìnsia scaldar
Ghe vol che bruschemo le vigne, sinò le se
mete a butar, sinò le se mete a butar¹⁹.*

Cornélio Dall'Alba e Joel Viana

Introduzido pelos imigrantes europeus (PACHECO, 1990; CARPANEZZI et al., 2002; MOURA, 2002), o vime é cultivado no sul do Brasil desde o século XIX. Inicialmente foi usado para amarrar parreiras e na confecção de cestaria para a colheita da uva, em uma difícil dissociação entre ambos. Uvas, vimes e vinhos conviviam harmoniosamente nas propriedades agrícolas, numa simbiose que só chegou ao fim com a disponibilidade de produtos industriais alternativos ao vime, como o plástico e o arame.

O entrelaçamento do vime à economia vitivinícola do início do século XX, com a introdução de castas europeias na região da Serra Gaúcha, era tão presente que levou a produção desse vegetal ao seu auge, oportunizando, em 1940, o surgimento da Cooperativa dos Produtores de Vimes (PACHECO, 1990).

Nesse mesmo período, Gobbato (1940) cita o vime como material para amarrar parreiras, junto ao bambu, e ressalta a importância de que cada propriedade vitivinícola tenha plantas de vimeiro, a fim de otimizar o preço do produto final.

Nos estudos sobre vimes, observam-se dados da grande incidência de plantio e uso nos estados da região sul do Brasil, por certo devido às características climáticas. O vime perpassa gerações e seu uso passou da função de sustentação de parreirais para uma interferência humana maior, sendo utilizado como matéria-prima da produção artesanal e industrial.

¹⁹ Tradução livre: Observem que é melhor galhos curtos, o parreiral se regenera/ Com força a uva por baixo, as folhas viçosas por cima/ Os parreirais podados e amarrados, choram como uma criança/ Mas por volta do mês de fevereiro dançam em pipas cheias de vinho/ Refrão: Levantem rapazes, levantem rapazes, que o sol começa a esquentar/ Precisamos podar as videiras, se não elas começam a brotar, se não elas começam a brotar. Fragmento da música: Bruscar le Vigne - Grupo Nostra Gente. Música escrita em *talian* por DALL ALBA, Cornélio e VIANA, Joel, Festival de música de Caxias do Sul, categoria folclórica, fev/2003. Disponível em <https://youtu.be/PwmWcB5eRm4>. Acesso em: 15 dez. 2021.

Nalepa (2012, p. 28) relembra a trajetória do uso de vimes desde a antiguidade, quando as fibras eram utilizadas por persas, egípcios, entre outros povos que produziam utensílios para a guerra e objetos de uso diário com a matéria-prima. Seu estudo relaciona homem e natureza, e dá conta das modificações de ambos e da evolução na arte e nas técnicas utilizadas no seu manuseio. A autora declara, ainda, que a relação do ser humano com a matéria-prima, resultando no artesanato, deve-se a conhecimentos transmitidos de geração em geração, através do próprio trabalho, de aprender a fazer, fazendo.

Ainda segundo Nalepa (2012), a produção artesanal é o resultado da relação do ser humano com a natureza, em que, inevitavelmente, a mudança acontece para ambos. Chama a atenção para o encontro entre culturas que aconteceu na chegada dos imigrantes em fins do século XIX, trazendo o termo ‘hibridização de culturas’ quando ocorreu a socialização de técnicas de cultivo e manipulação de matéria-prima do vimeiro, o que passou a delimitar a própria identidade local.

Lima (2014) relaciona as tramas do vime com o artesanato em linhas, fazendo menção à vocação para a formação das tecelagens e das malharias na região. Ressalta a importância do vime na confecção de móveis, trazendo como exemplo as empresas Saccaro Móveis e Vimeza, situadas em Ana Rech, distrito de Caxias do Sul. Ambas as empresas iniciaram produzindo cestos, balaios, berços, camas, e também empalhavam garrafões, utilizando vime como matéria-prima. As possibilidades oferecidas pela maleabilidade da matéria-prima fizeram com que surgissem novos e variados objetos de artesanato, como móveis, estantes, vasos, luminárias. Essas indústrias nasceram a partir da utilização do vime, tornando-se prósperas e transformando os tramados em grandes negócios (VANZ, 2016).

Com o advento do plástico, tais empresas, que tinham no vime a matéria-prima principal e na produção de cestos o sustento, viram-se em uma situação difícil. Prudêncio (2012) ressalta que, no atual cenário, existe grande disponibilidade de materiais contemporâneos cujo uso atenta-se também aos impactos ambientais. Contudo, o que para alguns poderia ser o fim, para outros foi a oportunidade de novos negócios. Seus gestores viram a chance de produzir móveis utilizando a matéria-prima do vime como forma de criar peças diferenciadas, aproximando-se à arte e à ideia de artesanato.

A seguir, apresentam-se informações sobre esse vegetal que tão bem desempenhou seu papel de sustentação, desde os primeiros tempos da viticultura. Discutem-se os processos de plantio e poda, o mercado consumidor atual dos vimes e dos objetos produzidos pelos artesãos.

4.1 DESFAZENDO AS TRAMAS

Nas memórias afetivas de família, surge a imagem do patriarca, Arcízio Mazzarotto, fazendo cestos nos meses de abril e maio, quando o período de dormência provocado pelo clima frio permitia que, por pouco tempo, não se cuidasse das parreiras. Os cestos que ele fazia eram de vimes com casca. Ficavam escuros e eram arredondados, o que, segundo ele, “*facilitava para fazer o transporte das uvas na slita*”.

Além de cestos, também empalhava garrafões usando vime laminado. A parte fina do vime, que não servia para fazer recipientes e invólucros, era guardada em tanques cheios de água, para não secar e quebrar, porque o vime, quando seco, perde a flexibilidade e conseqüentemente a sua função. Os vimes finos eram então usados para amarrar as parreiras na época de poda, que geralmente acontecia durante os meses de inverno – junho, julho e agosto.

Brandes e Arruda (2006) destacam que, por seu baixo peso e por sua boa resistência, o vime é utilizado como matéria-prima de diversos objetos desde a Antiguidade. Dentre esses objetos, há cestos (inclusive cestos de balões), flores, palitos de fósforos, de dentes, cadeiras, mesas, pergolados, elementos de paisagismo etc. Nos últimos tempos, o vime tornou-se fonte de bioenergia, material de proteção de morros, encostas e de descontaminação de áreas degradadas.

De fácil manuseio, o cultivo de vimes é explorado, então, há séculos. Foram encontrados vestígios arqueológicos do material no Egito Antigo, do tempo de Ramses II, em Ur, local que “se descobriram sarcófagos de vime com datação de mais de 5.000 anos” e, em alguns povos da antiguidade, há registros de uso de vimes para a confecção de escudos para batalhas (MOURA, 2002, p. 1). O pesquisador e engenheiro florestal acredita que o cultivo deve ter tido início nas áreas do norte do Mar Mediterrâneo, abrangendo áreas de cultivo na Europa.

Da família *Salicaceae*, distribui-se especialmente em regiões tropicais até temperadas e árticas, possui 55 gêneros e 1.010 espécies, sendo o gênero mais rico em espécies o *Salix*. A presença da espécie *Salix humboldtiana* vai desde o sul do México até a província de Chubut na Argentina, aparecendo, geralmente, ao longo de rios, apesar de se adaptar também a áreas secas.

No Rio Grande do Sul, há ocorrência de 13 espécies de árvores nativas pertencentes à família *Salicaceae*, no entanto, somente a espécie *Salix humboldtiana* (salseiro) é considerada nativa. As outras espécies do gênero são exóticas e algumas são invasoras de ambientes naturais (GRINGS, 2017).

O vime encontrado no Brasil é classificado como *Salix Viminalis L.*, havendo também um híbrido entre duas espécies – a *Salix Alba L.* e *Salix Fragilis L.*, consideradas de qualidade inferior. O plantio de vime ocorre no inverno, geralmente nos meses de julho e agosto, através da estaquia direta no campo, a forma mais comum de reprodução (CARPANEZZI *et al.*, 2002).

O mesmo formato de expansão de cultivo de vimes foi citado pelo agricultor Mazzarotto (2022), o qual destaca que, para plantar o vime, precisa-se “*cortar um pedaço de mais um menos um metro e colocar no chão*”. Uma planta adulta pode oferecer até 200 estacas.

No início do povoamento da região de colonização italiana, a maioria das propriedades possuía um vimeiro, geralmente próximo a um córrego ou banhado. Sua matéria-prima era usada para a produção principalmente de cestos, necessários para a colheita da uva, mas não somente. Os vimes eram usados para empalhar o frágil garrafão de vidro, como forma de preservá-lo dos constantes atritos. Eram empregados também na confecção de berços, cadeiras de balanço e outros móveis. O vime fazia parte do cotidiano do agricultor, assim como a lida em parreirais e cantinas ou vinícolas. Havia uma relação de entrelaçamento entre ambos. Não se poderia falar de propriedades agrícolas sem considerar o uso do vime nas diferentes atividades que nelas ocorriam.

Magrin (2022) reafirma o uso de estaca e ainda acrescenta que “*uma vez diziam que tinha que plantar no banhado, mas depois eu vi [...] que pode ser num terreno qualquer*”. A agricultora diz que compra a matéria-prima de um produtor de Ana Rech, em Caxias do Sul, e que sua plantação não fica em um banhado. “*Ele faz vime muito bonito, o melhor vime que entra aqui*”, salienta.

Nesse mesmo diálogo, Marlene Bonatto Magrin e Arcizio Mazzarotto trocavam informações sobre o manejo do vime em suas propriedades, algumas vezes concordando e, outras, com informações desencontradas, como quando Mazzarotto (2022) afirma que o “*importante é que tenha terra forte para produzir bem*”. Terra forte significa um terreno que tenha os nutrientes necessários para que a produção aconteça da forma esperada. Magrin (2022) sugere que o tamanho bom deve estar aproximado a 1,5 centímetros de diâmetro, “*assim fica um vime comprido, bonito*”.

Sobre o manejo dos vimeiros, Scarmin (2022) revela que são necessários alguns cuidados, como evitar herbicidas estar atendo a infestações de formigas. Os vimeiros precisam ser podados todos os anos, devendo estar em um local úmido, em consonância com o que diz Mazzarotto (2022), sobre a necessidade de que o local de plantio seja mantido limpo e de que a poda seja realizada nas épocas certas.

O vimeiro pode durar mais de 40 anos. Segundo Carpanezzi *et al* (2002), seu cultivo no Brasil, até pouco tempo, esteve ligado às pequenas propriedades, sem demonstração do interesse das instituições de pesquisa. O vime esteve alinhado à produção vitivinícola durante boa parte do século XX, até o aparecimento de outros materiais, especialmente o plástico.

Sobre a transição do vime para o plástico, pode-se dizer que, assim como foi um desafio para quem vivia da fabricação de cestos e outros utensílios usados especialmente nas tarefas agrícolas, também o foi aos agricultores. Estes, desde sempre, o utilizaram para amarrar suas parreiras e precisaram se adaptar às mudanças. Percebe-se que a troca, tanto na amarração, quanto na confecção de objetos que serviam à colheita e ao armazenamento do vinho, foi mais bem aceita pelas gerações mais novas, que veem as mudanças como algo positivo quando relacionadas ao custo-benefício e às facilidades empreendidas pela tecnologia.

4.2 MÃOS À OBRA (DE ARTE) – OS SABERES E FAZERES

Foi nas memórias de agricultores, artesãos e descendentes de produtores de vimes que as informações mais preciosas sobre o assunto foram garimpadas. O plantio do vime e seu uso está em uma fase de decadência muito grande na região da Serra Gaúcha, e os relatos foram unânimes com relação à vontade de que se perpetue, que continuem a existir vimeiros e os produtos artesanais oriundos do uso da matéria-prima desse vegetal.

Agricultores e artesãos sentem o impacto da tecnologia cada vez mais intensamente, transformando as relações milenares do humano com a natureza e, mesmo que não possam impedir o progresso, verbalizam a vontade de preservar o que conta sua História. Esse é um dos motivos que evidencia a relevância social do entrelaçamento de tramas e vinhos, visto que o vime fez – e ainda faz – parte da identidade local. No entanto, está começando a ficar apenas na lembrança, como pode-se observar na opinião de Panizzon (2022), quando diz que seu “*pai, desde pequeno empalhava garrafas*”, mas atualmente não vê mais essa cena, que agora faz parte apenas das suas memórias.

Neste texto há outras memórias que compõem não só o imaginário dos protagonistas dessa História, mas também o seu cotidiano, que persistentemente resiste à concorrência da tecnologia. Magrin (2022) conta que “*uma vez tinha bastante [vimes] também por causa das parreiras*”. A depoente lembra que amarravam as parreiras com as partes finas do vime e a

parte grossa era vendida para fazer produtos artesanais. Preocupada, lamenta que “*hoje em dia é tudo com máquina, nas parreiras, com plástico, abandonaram ‘as vimes’ (sic)*”²⁰.

Bordin (2022) classifica o vime em três tamanhos, o fino que serve para amarrar parreiras, o médio que é utilizado para a confecção de cestos, e o grosso, com o qual se pode fazer as fitas para o artesanato. O agricultor, que aprendeu a cultivar vimes com seu pai, diz que “*existem dois tipos de vimes, a vermelha, que quebra mais fácil, e a amarela, que é mais resistente e maleável*”. Orgulha-se em afirmar que o local onde vive é a “*Lagoa Bela das vimes*”²¹ e diz que o manejo da matéria-prima é um trabalho passado de geração a geração (Figura 13).

Figura 13 - Vimes na época de brotação



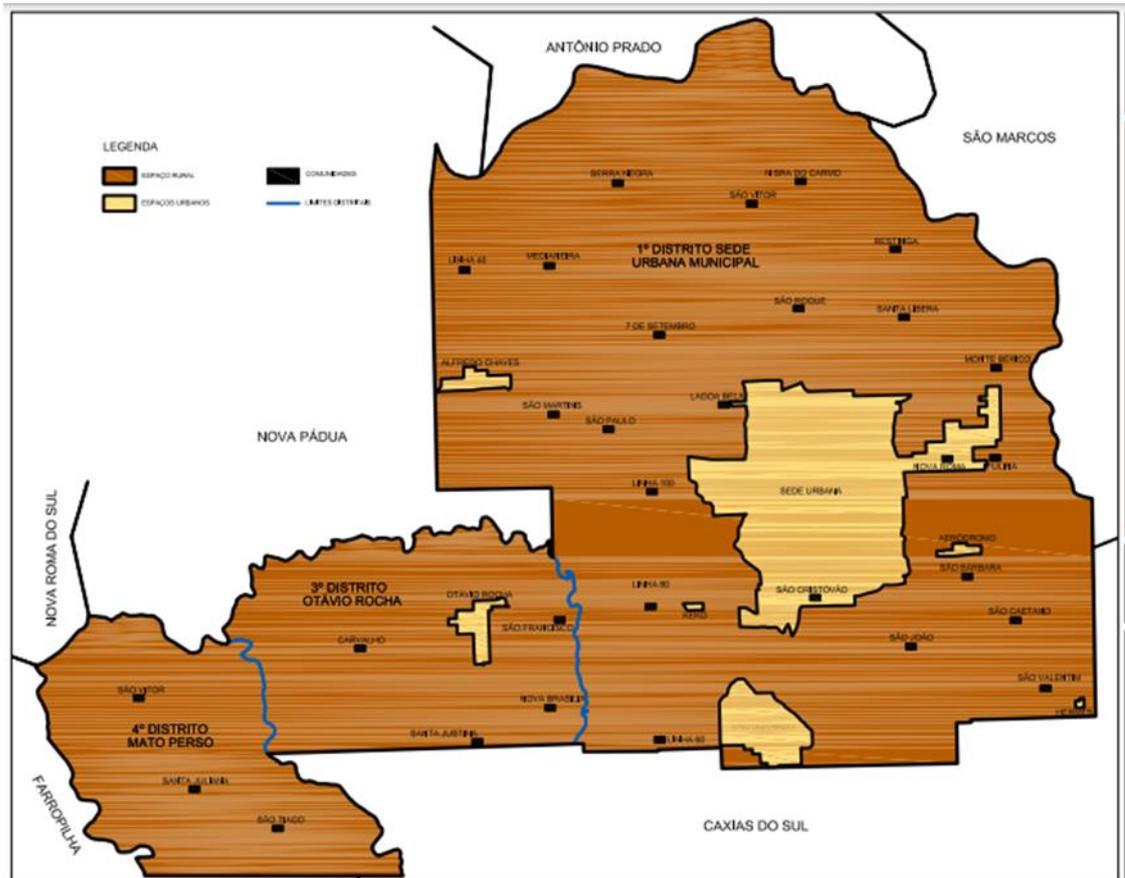
Fonte: Acervo pessoal da autora.

Bordin tem seu vimeiro nas margens de um riacho que fica na estrada das Indústrias, na comunidade da Lagoa Bela, ao lado da casa em que vive. No local, percebe-se o rural tentando resistir ao crescimento urbano, o que está ilustrado na Figura 14.

²⁰ A depoente fala “as vimes” porque no talian o substantivo é feminino – *le strope*. Quando traduz ao português, segue deixando-o no feminino. Isso ocorre também nas falas de outros entrevistados. Por respeito à oralidade, a forma será mantida e a fuga à norma padrão não será mais sinalizada a partir desta ocorrência (N.d.A.).

²¹ Lagoa Bela é uma comunidade que faz parte do município de Flores da Cunha, a cerca de 5 km de distância do centro (N.d.A.).

Figura 14 - Espaços urbanos e rurais de Flores da Cunha



Fonte: Câmara de Vereadores de Flores da Cunha. Disponível em: <https://www.camaraflores.rs.gov.br/leis-municipais/10371>. Acesso em: 20 maio 2023.

Sobre o destino dos vimes que cultiva, Bordin (2022) diz que “vende ou faz intercâmbio com cestas”, ou seja, entrega a matéria-prima ao artesão e, depois, recebe cestos como pagamento. O mesmo destino também é dado para os vimes cultivados por Mazzarotto (2022). O agricultor diz que é mais fácil dedicar-se apenas ao plantio e depois vender os vimes em troca de produtos já prontos, como cestos. O tempo e a força necessários para produzir um objeto em vimes são as justificativas do agricultor. Em sua propriedade, ainda cultiva alguns vimeiros que utiliza para amarrar uma ou outra parreira; o restante é levado a Valdemar Giachelin, que os transforma, com suas mãos de artesão, em cestos de formato alongado, ideais para o acondicionamento de produtos como frutas, legumes e verduras.

A utilização do vime para o artesanato obedece a um roteiro de etapas que inicia com a preparação da terra, e continua com o plantio em estacas e a poda, a classificação por tamanhos, o cozimento, o descasque e a secagem para, finalmente, ser armazenado ou usado imediatamente.

A poda da planta acontece com a utilização de uma tesoura própria para esse fim, conforme a imagem a seguir, que mostra um vimeiro com mais de quarenta anos, idade testemunhada pela grossura do caule. Deve-se ter atenção ao podar o vime, que deve ser cortado bem rente ao caule, de forma que o vimeiro consiga se recompor e dar bons vimes na safra seguinte (Figura 15).

Figura 15 - Poda de um vimeiro



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Depois de podados, os vimes são trabalhados e beneficiados, antes de serem utilizados para as tramas. As irmãs Carmen Bonato e Marlene Bonato Magrin conhecem muito dessa prática; sócias em uma empresa de beneficiamento dos vimes produzidos por agricultores como

Domingos Bordin e Arcizio Mazzarotto, contam que trabalhar com vimes significa seguir os passos do pai.

Magrin (2022) relata que essa nem sempre foi a atividade exercida por ela, que antes fazia bordados. Todavia, com o falecimento do pai, as irmãs sentiram-se na obrigação de seguir a tradição familiar, uma vez que o pai era muito conhecido na região e os compradores de vimes beneficiados as visitavam e falavam muito do “seu Bonato” ou o “Bonato dos vimes”.

Magrin (2022) conta que gosta do que faz, apesar de ser “*um serviço difícil, braçal, pesado*”. A agricultora diz que não é fácil conseguir mão-de-obra e que quem aparece para trabalhar pede um salário muito alto, afirmando que “*aqueles que querem trabalhar querem ganhar bem*”.

Na cadeia produtiva, todo o custo se transforma em valor agregado ao produto, que será repassado ao consumidor final. Com essa preocupação, Magrin afirma evitar acrescentar custos, pois é “*um serviço que não dá para repassar tanto, porque vai travar na venda*”.

Outro obstáculo são os incentivos governamentais. Segundo ela,

se os governos dessem mais incentivo [...]. Os grandes [referindo-se a grandes proprietários] têm incentivos, empréstimos [...], mas no nosso ramo se for fazer empréstimo com o juro que é, não compensa, [...] porque tem que comprar com o nosso dinheiro pra poder fazer estoque, [...]. Quando vou comprar os vimes lá na colônia tem que pagar à vista. Por pouco que seja, não dá para ficar devendo. Tem que pagar e depois ela fica ali às vezes 4, 5 anos, assim vamos vendendo, mas não é toda produção. O que nós compramos não vende no mesmo ano. Fica um estoque ali e tem que ter sempre um capital de giro, tem que ter o dinheiro pra comprar. Depois é gasto com lenha, uma hora fura o tacho [...]. Nós temos uma máquina também, não é grande coisa, mas ali qualquer pouquinho que sai, já sente (MAGRIN, 2022).

A agricultora ressalta que apesar da falta de incentivo financeiro, ainda tem vantagens em trabalhar porque “*o que importa não é tanto o dinheiro. É um serviço que nós estamos aqui em casa, tem hora que a gente precisa sair e sai*”, referindo-se à liberdade que há quando se é autônomo e se faz o horário de acordo com as necessidades.

Sobre o trabalho de beneficiamento da matéria-prima, Magrin (2022) inicia dizendo que “*a safra do vime verde, começa em junho, julho na entrada do inverno. [...] às vezes, em Santa Catarina eles antecipam um pouco [...]*”. A propósito, o trabalho com vimes passou a ter uma ligação muito grande com os vizinhos catarinenses, desde o momento em que o Rio Grande do Sul passou a ver a produção desta matéria-prima entrar em decadência.

Magrin (2022) segue explicando que seu pai tinha o costume de começar a usar os vimes após a queda das folhas: “[*de*] *junho a setembro nós ficamos só descascando, tirando a casca e secando para guardar no galpão*”. O galpão é um espaço em que a família armazena os vimes

já beneficiados e separados por tamanhos para comercializar. *“Depois, no resto do ano, continua trabalhando com eles, fazendo casquinha, miolo [...]”*.

Assim como Bordin (2022) faz uma classificação própria para facilitar a venda, dividindo-os por tamanhos, as irmãs Bonato sugerem uma própria distinção, relativa ao tamanho da bitola do vime. Magrin (2022) diz que

Os vimes são finos e também bem grossos, tem várias bitolas. Começa no palitinho. Meu pai sabia os nomes de cor, eu já não sou tão boa assim, cada um tinha um nome, extra, super... nós já conhecemos por palitinho. Tem a canetinha, tem a caneta, tem a alça fina, tem a alça grossa, tem a vime (sic) de casquinha estreita, tem a casquinha média, casquinha larga e tem as grossas que é de cabo de vassoura.

Explica que cada tamanho tem uma finalidade. Por exemplo, *“a de alça vai ao fornecedor que [...] faz a alça da cesta, como cestas de floricultura, aquelas que usam bastante em velório e para café da manhã. Casquinha e miolo também”*.

Magrin (2022) fornece vimes beneficiados a compradores de várias cidades do Rio Grande do Sul, como Erechim, Dois Irmãos, Gramado, Canela, Ipê. Vende também para Santa Catarina, mas em menor quantidade, porque, por lá, já tem propriedades que se dedicam ao vimeiro. Até para o Chile já venderam.

O beneficiamento de vimes acontece durante os meses de agosto, setembro e outubro, praticamente na mesma época em que ocorre a poda dos vimeiros. No galpão pode-se ver um depósito de vimes já descascadas e secas, prontas para comercialização (Figura 16).

Existe uma preocupação das irmãs de nunca ficar sem vimes. *“No resto do ano nós vamos trabalhando ali no galpão, de outubro até a próxima safra. Nós nunca conseguimos terminar o estoque”* (MAGRIN, 2022).

Figura 16 - Vimes já descascados e prontos para venda



Fonte: Acervo pessoal da autora.

A maioria dos consumidores são artesãos, mas

[...] tem empresas também. No caso daquele de Dois Irmãos, ele faz cestas e tem a empresa dele que é a Florarte. Então vende todas as coisas de floricultura. Mas ele tem a fábrica de cestaria. Faz uns 30 anos ou mais que ele vem aqui. Começou bem novo, na cestaria, se apaixonou, gostou do trabalho e depois ele cresceu bastante. Hoje tem uma empresa grande, viaja bastante, por tudo que é lugar. Até esses dias ele estava lá pro (sic) Chile porque aqui tinha poucos vimes. No ano passado terminou as vimes de alça [...] diminuíram bastante. Esse ano ele queria. Me disse: vai atrás onde tem pelas colônia (sic) e compra todos vimes que tu achar (sic). E eu disse a ele, tu me arruma (sic) gente para descascar? (MAGRIN, 2022)

O processo de descasque dos vimes é pesado e perigoso, porque os feixes são colocados em grandes tanques com água fervente e é preciso muita força para movimentar o vime quando molhado. Na propriedade das irmãs Bonatto, quem mostrou o processo de descasque foi Carmen, que amorosamente ensinou como chegar ao vime pronto para fazer o cesto.

Na imagem podem-se ver a água que cobre os vimes submersos. Para que ficassem totalmente molhados foi necessário colocar pesos sobre eles, por isso apenas poucos ramos ficam visíveis externamente (Figura 17).

Figura 17 - Tanque com feixes de vimes submersos



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Depois de fervidos, é preciso retirar os feixes dos tanques e passar as varas, uma a uma, em um equipamento parecido com uma forquilha, com dois ferros paralelos, a fim de retirar as cascas. Entre as imagens da Figura 18, vê-se, à esquerda, a forquilha usada para descascar vimes. À direita, em cima, veem-se vimes descascados e não descascados; embaixo, uma demonstração de como se faz o descasque (Figura 18).

Figura 18 - Processo de descasque do vime



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Percebe-se que a atividade toda é manual. Em alguns casos, mas não na propriedade das irmãs Bonatto, ocorre o uso de um trator para passar por cima dos vimes que são colocados no chão batido. Segundo Magrin (2022), essa prática quebra o vime, prejudicando sua qualidade.

Depois, os ramos são colocados para secagem ao sol e, então, são armazenados. Quando o artesão usa o vime, precisa molhá-lo outra vez, para devolver a maleabilidade que se perde com a secagem. Do contrário, ele quebra facilmente, semelhante a um ramo seco de árvore.

4.2.1 Modelando as tramas

Com o vime pronto para ser usado, o artesão passa a fazer parte da História, produzindo verdadeiras obras de arte, como pode-se constatar na casa do casal Maria e Luis Zin. Na Figura 19, pode-se ver, na primeira imagem, Maria Dal Bó Zin confeccionando um cesto para servir de recipiente para produtos diversos. Na segunda imagem, Luis Zin demonstrando como faz o processo do uso do vime. Na terceira imagem, os cestos prontos, enfeitados com o guardanapo de tecido.

Figura 19 - Trabalho de artesão



Fonte: Acervo pessoal da autora.

O casal, que trabalha com artesanato há cerca de 40 anos, viu o auge do uso de vimes, tanto na agricultura, sua primeira função, quanto no artesanato. No momento, está vivenciando a diminuição dessa prática, por motivos que vão desde a falta de mão-de-obra até a introdução de produtos que substituíram o material.

Maria e Luis precisaram, assim, se adaptar às exigências do mercado, ao custo e à falta de vimes, introduzindo a madeira para fazer o fundo dos cestos e novas ferramentas de trabalho, como a grampeadeira em lugar do martelo, que era usado anteriormente. A troca trouxe maior produtividade: enquanto, com o uso do martelo, faziam um cesto e meio em um determinado tempo, com a grampeadeira, no mesmo tempo fazem de dois a três cestos. Sobre o uso da madeira, Zin optou por ele para baratear os custos e agilizar a produção, porque confeccionar o fundo do cesto é a parte mais demorada do trabalho. Esses são dois exemplos de adaptação às necessidades do mercado, que cada vez mais exige aumento de custo-benefício e rapidez de produção, mesmo em se tratando de artesanato, alterando, dessa forma, o costume de fazer o cesto todo em vimes e com as técnicas tradicionais.

Ainda sobre o processo de elaboração de cestos com fundo de madeira, sabe-se que é bem mais simples do que aquele com o fundo todo em vime. O artesão revela que, com o uso de moldes e da grampeadeira o processo é rápido: *“primeiro tinha que pegar a vime, pegar o martelo... agora onde que faz duas, três [cestas] por hora, antes era meia. Se tornou mais fácil e mais rápido”*. Ele ainda conta que *“até os anos 1970 empalhavam garrafões e depois entrou as fábricas de plástico”*. O plástico foi a matéria-prima substituta do vime para empalhar garrafões e fazer utensílios para a colheita da uva.

Zin (2022) lembra que *“nos domingos de manhã, cantineiros procuravam por garrafões empalhados nas casas onde havia os artesãos que faziam o trançamento [com vimes]”*. Além dos garrafões, garrafas eram feitas para ornamentar e atrair a venda do vinho. Hoje, o casal compra vimes de locais, também de Santa Catarina, pois, segundo Luis, *“poucas pessoas ainda plantam vimes em Flores da Cunha”*.

Com os cestos prontos, Zin (2022) explica que precisa lavar todos antes de passar o verniz, pois a manipulação do vime, desde que é colhido, descascado e feito o cesto, faz com que seja necessário limpá-lo antes de aplicar a solução. Lembra que *“antigamente usava-se anilina, colocava-se a cesta dentro de um tonel, com a anilina”*. Assim, os cestos ficavam de várias tonalidades. Outra forma de pintar, segundo ele, *“é colocar água e soda, essa de fazer sabão. Coloca em um tonel, mergulha a cesta e tira, deixa secar, daí ela fica colorida e depois passa verniz, para deixar com brilho”*.

Enquanto ocorria a entrevista, o casal seguiu fazendo o artesanato em vimes e, em meio à tanta empolgação, tanto Luis quanto a esposa, Maria, deixam transparecer que gostariam que alguém prosseguisse com seu ofício. Zin (2022) diz que, no intercâmbio das vendas, troca a experiência de como fazer o artesanato: “*o conhecimento estou levando, mas o problema é que ninguém que sujar as mãos. O dia que parar esses dois ou três que tem na região...*” – pressupõe, lamentando.

Na iminência de se perder esse ofício, o entrevistado relembra que há algum tempo, a convite da EMATER de Flores da Cunha, foi até as escolas para ensiná-lo aos estudantes, o que não teve efeito, segundo ele, pois não viu ninguém querendo segui-lo. A esposa de Luis, Maria, sente-se orgulhosa de fazer o que faz, e também gostaria de deixar seu legado. Diz que ofereceu aos sobrinhos (já que o casal não tem filhos), mas nenhum se interessou. Declara que a atividade a deixa realizada e que “*tem que saber que as coisas vão passar, pena que não fica. Daqui há alguns anos ficará apenas a lembrança e que alguns faziam*”.

Valdemar Giachelin, artesão, faz cerca de seis cestos ao dia e gentilmente explicou cada uma das etapas da produção: o desenvolvimento do cesto se compõe de fases, iniciando pelo fundo, depois faz-se o corpo, a barra e, por fim, o cabo. Alguns usam a tampa, como nos casos de cestos de piquenique, podendo-se usar tanto vime com casca quanto vime sem casca para essa finalidade. Ele inicia fazendo uma cruz com dez varetas mais grossas, que servem de sustentação para a parte do fundo do cesto. Nesse caso, o cesto ficará no formato oval, mas há também cestos redondos na sua oficina. Na primeira imagem, vê-se o processo de confecção do fundo do cesto e a segunda ilustra a força necessária para o trabalho (Figura 20).

Figura 20 - Iniciando a confecção do fundo do cesto de vimes



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Depois dessa etapa, sobe-se o corpo do cesto, em que o artesão coloca 2 vimes de pé, entrecruzados por mais 20 vimes selecionados, com tamanho médio, até chegar à borda, com aproximadamente 40 cm de altura (Figura 21).

Figura 21 - Composição do corpo do cesto



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Para finalizar, faz o cabo colocando seis vimes de cada lado, que são entrelaçados, juntando-se ambos os lados até finalizar o produto (Figura 22).

Figura 22 - Colocação do cabo do cesto, com os próprios vimes



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Ao som de seu radinho, Giachelin (2022) faz as tramas e fala com alegria de suas conquistas com o artesanato em vimes. No entanto, também diz que tem preocupação com o legado que poderia deixar, por não encontrar ninguém que queira aprender a sua arte. O mesmo desafio também enfrentado pelo casal Zin que sente a técnica do manuseio artesanal do vime escorrendo pelas mãos e se perdendo aos poucos. A diferença entre o casal Zin e Giachelin é que Zin tem sua produção voltada a cestos com fundo de madeira, utilizando um grampeador de parede para grampear o vime na madeira e Giachelin faz o cesto todo em vimes.

A atividade artesanal é um ofício que tende a desaparecer ou ficar ofuscada em meio a tantos avanços tecnológicos. O que se tem de conhecimentos artesanais foram passados de

geração a geração. Se não houver alguém interessado em aprender, esse patrimônio imaterial se perde.

O artesão tem sentimento de pertença da comunidade da qual faz parte. Além do ganho financeiro, também segue com seu ofício em busca de perpetuar uma tradição, o que constitui a identidade daquele lugar, como evidenciado nas entrevistas relatadas.

O uso do vime é uma referência ao trabalho dos imigrantes italianos, juntamente com o plantio das videiras, marcando sua diferenciação. No momento em que um ou outro desaparece, como se modifica a identidade? O que acontece com ela? Faz-se necessário um olhar sobre o artesanato local evidenciando as raízes históricas a fim de reconhecê-lo como elemento identitário e digno de ser preservado.

4.2.2 A Transição do vime

Com o surgimento de produtos sintéticos, houve significativa diminuição da produção de vimes, no entanto, em países do leste europeu, como Polônia e Hungria, o cultivo manteve-se como antes, o que faz desses lugares, hoje, os maiores comerciantes de vimes da região. Na América do Sul, o vime é mais frequentemente empregado no Chile, para artesanato, cestaria e móveis. No Brasil a planta pode ser encontrada em São Paulo e nos estados da região sul. Por aqui, uso de vimes em móveis, cujas particularidades poderiam garantir a continuidade da produção, também diminuiu, em função do alto custo associado. No Rio Grande do Sul, as varas-palito, no passado muito utilizadas para amarrar os parreirais, estão sendo substituídas pelas fitas plásticas ou pequenos arames maleáveis feitos especificamente para essa função (MOURA, 2002).

Conforme Brandes e Arruda (2006), os sul-rio-grandenses já detiveram 10% da produção nacional de vimes, que foi, aos poucos, passando às mãos dos produtores da região do planalto sul-catarinense. O declínio das plantações de vime na Serra Gaúcha nos anos sessenta e setenta do século XX favoreceram a comercialização pelo estado vizinho, iniciada a fim de suprir as carências do produto no Rio Grande do Sul, momento em que ainda havia grande uso da matéria-prima para a amarração da videira e para o trançado de cestos, garrafas e garrafões de vinho.

No entanto, resta um problema a qualidade da matéria-prima, pois o material usado no Brasil é um híbrido resultado do cruzamento de duas espécies europeias, *Salix alba* e *Salix fragilis*. Dentre as disfunções oriundas dessa união, encontra-se “a perda de resistência,

flexibilidade, torcedura e elasticidade, características essenciais à viabilidade de fabrico das peças artesanais” (MOURA, 2002, p. 02).

O desafio dos fabricantes catarinenses está em conseguir a introdução de espécies que se adaptem às condições geográficas locais e forneçam maior qualidade à matéria-prima e conseqüentemente ao produto. Neste início de século XXI, no estado de Santa Catarina, nota-se um movimento nesse sentido, e o plantio e o uso do vime torna-se, aos poucos, a base econômica de cidades na Serra catarinense, como Bocaína do Sul, São Joaquim e Rio Rufino.

Em Bocaína do Sul, em 2022, foi inaugurada a Associação de Comercialização Grupo União do Vime, que tem por objetivo comercializar o artesanato em vimes fomentando a economia local. O vime daquela região vem de propriedades agrícolas, onde também se faz o artesanato. As fotos da Figura 23 foram tiradas na loja da Associação, que fica às margens da BR 282. Nelas, veem-se um vaso de cerca de 1m de altura, um garrafão para enfeite e objetos diversos. Para além da produção artesanal, há também a venda dos vimes finos para a amarração de parreiras no Rio Grande do Sul.

Figura 23 - Alguns dos produtos comercializados na sede da Associação de Comercialização Grupo União do Vime



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Em Rio Rufino existe a Central das Cestas, que, se repetida em Flores da Cunha, talvez simbolizasse a materialização de um sonho para os artesãos florenses Maria e Luiz Zin e Valdemar Giachelin, que, por muitas vezes nas entrevistas, lamentaram a iminente extinção do trabalho, ameaçado pela falta de jovens com interesse em aprender o ofício. Com mais sorte do que eles, Basquerotti (2022) fala com orgulho de seu negócio, que começa a prosperar no mesmo momento em que ocorre a decadência do uso de vimes no Rio Grande do Sul, e que por isso migra para Santa Catarina. Com um trabalho em série, transformou a ideia do artesanato em indústria (Figura 24), e hoje possui de 30 a 40 funcionários diretos, além de agricultores e outros artesãos que trabalham em suas casas de forma indireta, chegando a contar com cerca de 100 colaboradores. Os destinos dos produtos são diversos estados do Brasil, como Mato Grosso, São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais, Distrito Federal, sendo usados de recipiente para indústrias como a Cacau Show.

Figura 24 - Trabalhadores em atividade na Central das Cestas, em Rio Rufino, SC



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Nas fotos, percebe-se o trabalho em série, caracterizado por um lugar de transição entre o artesanato e o trabalho industrial. Além disso, percebe-se a presença do trabalho feminino, que chama atenção, uma vez que o artesanato em vimes, por necessitar de força para ser produzido, foi visto durante muitos anos como um trabalho masculino.

4.3 CONSCIÊNCIA HISTÓRICA E SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO – O ENTRELAÇAMENTO

Monteiro (2010) afirma que identidade e consciência histórica relacionam-se, sendo mediados pelo conhecimento histórico adquirido a partir da experiência humana, a qual se apresenta de diferentes formas no cotidiano, nas tradições, e também nas memórias. Exercitar o pensamento histórico permite reconhecer a responsabilidade sobre a continuidade ou não de determinadas ações, e o poder de transformação de cada indivíduo, principalmente quando lida com a História da própria localidade.

Na conversa com agricultores do interior do município de Flores da Cunha eles relatam que o uso de vimes para amarração de parreiras se verifica apenas nas propriedades que ainda mantêm alguns vimeiros com produção própria e, mesmo assim, somente nas parreiras mais novas. Scarmin (2022) relata que “*antigamente tinha que trabalhar com cesta de vime, com a slita, com biguncho²², e hoje com tombador, com trator que passa pelas fileiras do parreiral*”.

Na foto obtida na propriedade da família Scarmin (Figura 25), nota-se, de fato, o uso do vime em parreiras novas, que precisam de maior estabilidade. O agricultor enfatiza que, assim que o caule estiver um pouco mais grosso, já não usarão mais vime na amarração.

Figura 25 - Uso do vime na amarração de parreiras



Fonte: Acervo pessoal da autora.

²² Espécie de pipa, pequena, cortada ao meio, que servia como recipiente para colocar as uvas quando ocorria a colheita, para serem levadas do parreiral até a cantina.

O entrevistado relata que o vime foi substituído por outros materiais, em função de otimizar o tempo, porque o arame e o plástico possibilitam maior agilidade ao trabalho da amarração de parreiras.

Só amarrei com vimes as mudas novas. Ainda temos a produção de vimes para conseguir manter uma parreira nova firme, para segurar no arame, pois até que ela é pequena, não consegue se sustentar no arame, mas o plástico substituí, pois é mais rápido e o custo-benefício é maior (SCARMIN, 2022).

Além de ser mais rápida, a amarração com plástico ou arame é também mais fácil. Scarmin (2022) diz que os funcionários contratados por diárias demoram a aprender a lidar com a vinha, e muitos não conseguem desenvolver, em tempo, a habilidade suficiente para amarrá-la com o vime. Enfatiza: *“temos que ter produção, e tempo é dinheiro. A amarração com vimes é delicada, nem todo o funcionário consegue fazer. Já com a maquininha é só apertar²³”*.

Andando pelos caminhos rurais do município de Flores da Cunha, podem-se ainda ver remanescentes de vimeiros. Os responsáveis pelo cultivo já não os utilizam para a mesma finalidade de outrora, mas ainda mantêm o hábito de cuidar das plantas por tradição familiar, ou como uma possibilidade de agregar valor às finanças da casa.

A diminuição do cultivo de vimes e do seu uso para a produção artesanal causa nostalgia. Muitas vezes, artesãos e agricultores ainda mantêm o ofício para não o deixar morrer, como eles mesmos dizem, no sentido de preservar, de guardar o que aprenderam de seus avós e, assim, perpetuar o que já foi uma marca de família. Scarmin (2022) deixa transparecer esse saudosismo lamentando que *“deixando de usar o vime, estamos deixando uma parte da nossa História, porque o meu filho [apontando para o pequeno recém-nascido] não vai conhecer, a não ser que eu continue e se ele quiser trabalhar na parreira”*.

Assim como os artesãos, o agricultor demonstra preocupação em deixar o legado a alguém que dê continuidade a esse elemento cultural imaterial e lamenta-se pensando na possibilidade de que o filho não siga os seus passos: *“uma parte da História está morrendo junto. Depois será algo que só será visto em desfiles da Festa da Uva”* (SCARMIN, 2022), referindo-se ao evento que celebra a colheita, a uva e o vinho, na região.

A substituição do vime por outros materiais, especialmente o plástico, ganha, porém, certa simpatia dos agricultores. Segundo Arcizio Mazzarotto, *“as caixas de plástico são melhores em termos de custo-benefício, o que facilita a vida do agricultor”*. Nesse caso, “facilita” quer dizer,

²³ A maquininha citada por Scarmin foi desenvolvida para a amarração com plástico, e funciona como uma espécie de grampeador.

além de melhor retorno financeiro, a praticidade na higiene e manutenção, uma vez que o plástico tem maior durabilidade do que os cestos de vimes, que ao final de cada safra precisavam de reformas. Outra vantagem é o uso de espaço para guardar as caixas de plástico que pode ser menor em comparação ao espaço necessário para guardar os cestos que seriam usados somente na próxima safra. Na foto (Figura 25), observa-se o uso das caixas de plástico e o uso das pipas em aço inoxidável, substituindo os vimes e a madeira, respectivamente. Os novos materiais são, para além do manuseio simplificado, mais adequados às políticas normativas de higiene e saúde pública no Brasil.

Figura 26 - Caixas de plástico acondicionando as uvas



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Os cestos de vime eram utilizados pelos imigrantes italianos e seus descendentes também como recipiente para vários produtos. Um dos mais tradicionais usos era o de guardar pão feito em casa em grandes fornadas (forno de barro) para alimentar as numerosas famílias. Pendurados em vigas do porão, os cestos – usados exclusivamente para essa finalidade – evitavam que os ratos tivessem acesso ao pão, além de garantir que esse alimento ficasse arejado e preservado.

Na época de safra de uva, os cestos de vimes vazios geralmente eram distribuídos pelas crianças, como forma de contribuir com o trabalho, já que não tinham altura suficiente para colher a uva. A medida em que se colhia a uva, inicialmente depositada nos *cesteletos*, era transferida para cestos maiores que estavam no chão e, finalmente levados pela *slita* até as cantinas onde ocorria a transformação da uva em vinho.

Para os imigrantes italianos e seus descendentes, cuja religiosidade e fé são marcas características muito fortes, utilizar os cestos de vime para acondicionar pão e uva era um ato

sagrado, uma celebração. Os cestos destinados para esses fins eram armazenados e manuseados com cuidado e respeito, pois representavam o fornecimento de alimento para as famílias.

O vime servia também para a sustentação do parreiral nos primeiros tempos, conforme pode-se constatar na Figura 27. Dani (2022) conta que, na época, usavam a “*madeira de pinho [araucária] que é boa de rachar. Ela racha reto e faziam o que chamavam de ‘stanghe’ que é uma ripa cortada a machado*”.

O enólogo relembra como eram construídos os primeiros parreirais:

[...] [com] parte desse pinheiro se fazia o poste e parte, as mais compridas, se botava em cima dos postes para fazer a armação do vinhedo. Eles conheciam na Itália isso de fazer a armação assim. Lá tinha arame, mas aqui não tinha nada. Então eles inventaram isso. E para firmar essas ‘stanghe’ com o poste, o negócio era a vime, que era o que tinha também por aqui. Então o vime serviu para isso, para firmar a ‘stanghe’, essa ripa, com o poste em pé. Depois de tudo isso montado, eram plantadas as parreiras, puxavam os galhos pra cima, e distribuía os galhos de cima e depois amarravam os galhos nas ‘stanghe’ com vime (DANI, 2022).

Figura 27 - Parreiral com ‘stangue’



Fonte: BATTISTEL, 2013, p. 285.

Dani (2022) ressalta a importância e o entrelaçamento do vime às uvas e vinhos, desde os primeiros parreirais, quando se iniciou a colonização das terras destinadas aos imigrantes italianos em fins do século XIX:

O vime foi muito importante na produção de vinho e de uva até um bom tempo. E vou dizer para ti, assim, que foi um tempo interessante, porque eu tenho 66 anos e eu vi um parreiral desses, consegui ver. Não muito grande, mas tinha um parreiral desses ainda com 'stanghe' rachada de machado. Não serrado. Ainda tinha, na casa do meu nono. Desde quando vieram para cá, 1875 [referindo-se aos imigrantes italianos]. Imagina que em 1880, 1890 já estavam fazendo. Tinham feito parreira com arame, mas as madeiras acabaram sobrando e ia-se usando pra cá, pra lá. Porque era madeira boa (DANI, 2022).

Sobre a durabilidade dos postes de madeira, Dani (2022) reitera que “as ‘stanghe’ eram tratadas com sulfato de cobre e cal e isso as conservava, não apodrecia mais”.

Por essa ligação com a Itália como país de origem da maioria dos agricultores florenses, buscou-se informações de como faziam na Europa e como acontece o uso de vimes por lá atualmente. Três italianos foram entrevistados, todos residentes na região do Vêneto, mesmo com a dificuldade de comunicação entre continentes, em função da instabilidade da rede de internet, em um dos casos, ou da falta de familiaridade com a tecnologia por um dos entrevistados, que diz ser “contra a tecnologia, porque a tecnologia destrói o homem. O serve, mas também o destrói” (STEFANI, 2022).

Mesmo assim, foram minutos que reafirmaram que o método da História oral é inigualável. Entrar no mundo do entrevistado, ouvi-lo, conhecer sua História, sentir suas preocupações e desafios no propósito de vida que se empenhou a seguir é mágico e envolvente. Um momento que contribui para a escrita da narrativa, que não seria a mesma sem a sensibilidade do encontro, mesmo que virtual.

Stefani (2022) diz que nunca usou química na sua produção, e que, há quinze anos, tudo o que produz é “biológico”, termo que corresponde a “orgânico” aqui no Brasil. Ele afirma ser o único da região do Prosecco²⁴, que fica em Valdobbiadene, província de Treviso, a seguir a linha do biológico. Diz que é malvisto por ser a favor do orgânico, pois se considera o único diferente, mas que o faz porque quer salvar o território e as pessoas, como uma sua filosofia de vida.

Stefani afirma, ainda, que sua missão é difícil, porque as terras são circundadas por produtos químicos, mas que, assim mesmo, pode-se começar a ver os resultados do seu esforço

²⁴ Uva branca com a qual se elabora um vinho espumante italiano, com Denominação de Origem Controlada – DOC (N.d.A.).

a nível ambiental e de produção. No entanto, mesmo que tenha essa preocupação, o agricultor italiano também passou a usar máquinas de aplicação de plástico e/ou arame para amarrar as parreiras, defendendo que o material se desintegra em cinco anos, e por isso pode ser usado mesmo em propriedades atentas à natureza.

Com ideia de preservar o trabalho com vimes, o enólogo florense Felipe Bebber, que fundou sua vinícola familiar há poucos anos e ainda não tem parreirais de cultivo próprio, guarda em suas memórias as histórias contadas pelo seu avô. Estas lhe renderam não só a concretização de uma ideia, que nasceu em um almoço de domingo e hoje é a Vinícola Bebber, como também a consciência de preservação e cuidado com tudo o que se relaciona ao patrimônio histórico familiar.

Bebber (2022) está construindo, então, uma homenagem a esse avô que *“foi o entusiasta do projeto lá do início”*. O enólogo explica que *“recorreu ao acervo fotográfico [familiar] e uma das fotos que chama atenção e que vai ilustrar o contrarrótulo do vinho é o nono fazendo a cesta de vime”*. Bebber traz suas memórias à entrevista dizendo que ainda lembra da cena *“em que estão o nono e a nona amarrando todo o vinhedo, todo no vime”*.

O entrevistado ressalta ainda que *“a maquininha de amarrar a videira é algo da modernidade que eles não chegaram a fazer uso. Os empregados deles, depois, optaram pela maquininha. Mas o nono, a nona sempre com o vime, sempre com o artesanal”*.

O enólogo traz consigo o amor pelo trabalho, herdado e espelhado na sua História familiar, da relação em especial com seu avô. Diz que foi ele quem *“despertou a vontade de fazer essa brincadeira de transformar uva em vinho”*. Com 12 anos, Filipe partiu para uma odisseia que o levaria para a profissão que exerce no momento; foi cursar Enologia em Bento Gonçalves e, ao retornar para Flores da Cunha, fez alguns trabalhos em vinícolas do município até a decisão final de convidar a família a se aventurar no próprio mundo dos vinhos.

A partir da decisão de seguir pelo caminho da viticultura, a família optou por usar o porão da casa dos avós para a produção, e tudo passou a girar em torno desse legado ancestral.

Bebber relata que

O nono Luigi topou a ideia de nos ceder um canto, e a gente botou uns tanques. Aí começou esse processo de comprar uvas e transformar em vinho. Isso foi algo que nos contagiou. Me contagiou particularmente, me apaixonei por isso. [...] o foco no princípio era o vinho de garrafão, [...] no meio dessa jornada de estudar, [...] mudei [e vi a] possibilidade de investir em vinhos finos. [Percebi que] iria ter procura, apesar de haver muitos produtores novos surgindo na época. De 2007 para 2009 foram anos que muitos projetos se lançaram e tinha uma possibilidade muito grande no mercado, embora existisse muito preconceito com o produto de qualidade do Brasil.

Durante a entrevista, Bebber (2022) não esconde seu apreço à cultura e à identidade com sua História; ele aponta:

[...] tá vendo esse cesto de vime que nos 'linca' com o passado, assim como também esse móvel que pertencia à nona? Além de toda a casa aqui, que, de maneira geral, é um link com o passado. A gente não tinha como não preservar isso, porque faz parte da nossa História, né? A nossa mãe nasceu nessa casa, temos laços de família muito fortes aqui.

Bebber (2022) lembra que não só os agentes geográficos formam parte do resultado de boas uvas e bons vinhos, mas também a mão do trabalhador que precisa estar ligada com o coração ao seu ofício, porque essa energia acompanha o produto.

[...] escutar o avô, escutar a avó, o pai, falando sobre isso é realmente voltar no tempo de como era cultivado, de como era o uso da cesta. A gente vê as fotos... tinha energia [...] a cesta, o biguncho, onde botava as uvas [...] participar do processo como um todo, desde desenvolver o material que vai transportar, fazer manualmente a amarra, me parece que cria uma energia diferente [...] isso é um dos fatores que, quando a gente fala de composição de terroir, solo, clima... ali a mão do homem está muito viva, expressada em todos esses detalhes.

A empalhação de garrações hoje fica apenas nas memórias e em algumas peças raras, que ficarão em acervos de museus públicos ou particulares. Com menos sorte, entrarão para o esquecimento, como a garrafa da Figura 28. A peça encontra-se no acervo da família Slaviero, em Otávio Rocha, distrito de Flores da Cunha. Segundo a família, data da década de 1960 e foi elaborada com a finalidade de presentear.

Figura 28 - Garrafa de vinho envolta com vimes



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Percebe-se que hoje o uso do vime como matéria-prima está ganhando novo significado, não mais para o trabalho pesado do agricultor, mas como peça decorativa ou como base para outros objetos, como móveis, recebendo um grau de importância que talvez surja exatamente da iminência de sua extinção. Nas fotos, vemos vimes sendo usados como decoração em espaços gastronômicos (Figura 29).

Figura 29 - Vime em feixes, descascado, usado na decoração de ambientes



Fonte: Acervo pessoal da autora

Os fazeres desse patrimônio cultural são múltiplos, pois cada família tinha o seu jeito de produzir os objetos de vime e seus costumes na vitivinicultura. Enquanto alguns usavam conhecimentos de enólogos, outros faziam os vinhos a seu modo, sem se ocupar de análise química ou correção de produtos. Na confecção de cestos, percebe-se o formato oval e alongado, como os cestos confeccionados pelo artesão Giachelin (2022). O *cesteleto* também é visto em formatos diferenciados, uns em funil, outros como se fosse uma bacia, com suporte embaixo para colocar a mão e segurá-lo. O artesanato em vimes faz parte da identidade local e sua preservação e valorização têm ligação com o sentimento de pertença e com a salvaguarda do patrimônio cultural arraigado nas famílias, em especial as de descendência italiana.

O universo da vitivinicultura é abrangente e traz as características das regiões italianas de onde cada família saiu, na época da imigração. Coincidência ou não, os núcleos familiares foram se adaptando às terras, e famílias que na Itália viviam próximas aqui continuaram sendo vizinhas, fortalecendo os hábitos e a cultura de origem. Percebe-se essa relação de vizinhança na constituição das comunidades de Flores da Cunha, como por exemplo, Otávio Rocha, onde a maioria das famílias que começaram o povoamento deste que atualmente é o 3º distrito do município, são de origem vicentina. Essas comunidades preservam não só a língua que pode

ser ouvida nas casas, nos restaurantes, nos bares, mas também o que mais os identifica: a oração e o trabalho. A localidade, que fica a apenas 12 quilômetros do centro da cidade, é uma pequena amostra do sucesso da implantação do cultivo dos parreirais, na chegada dos primeiros imigrantes italianos em fins do século XIX (MOLON, 1982)

Utilizar a História oral como fonte histórica é valioso pelo fato de o pesquisador ser um “escutador” de belas histórias. No meio das respostas às perguntas abertas ou fechadas, surgem momentos em que o entrevistado esquece que está sendo participante de um momento único para o pesquisador, e passa a contar histórias de si ou de outros, e acaba por tornar a entrevista um momento de descobertas.

Na entrevista realizada com o agricultor Stefani (2022) aconteceu algo inusitado. Enquanto ele contava, entusiasmado, sobre suas experiências com a produção vitivinícola biológica, decidiu apresentar uma poesia de sua própria autoria. Segundo ele mesmo se intitula, é um poeta *contadin*²⁵. Isso transformou o momento da entrevista, sublimando a ciência em arte e tornando-se um presente revelado pela História oral.

A relação com a casa, com os objetos, com os saberes e fazeres de toda uma geração que não deixou de lado o legado deixado pelos primeiros ancestrais são marcas que ressaltam a identificação social sentida não só nas palavras, mas nas ações dos moradores de Flores da Cunha. Mesmo para os que não têm uma herança familiar ligada ao trabalho vitivinícola, a presença das uvas e dos vinhos faz parte do cotidiano do município, através da mesa farta regada a um bom vinho, das feiras que acontecem na praça em época de safra da uva, de atividades criadas para exaltar o vinho, como a Fenavindima, realizada numa periodicidade aproximada de quatro anos, e o Dia do Vinho Brasileiro, realizado anualmente, no primeiro domingo de junho.

Os vimes são preservados nas propriedades agrícolas e na comercialização do artesanato, tanto nas residências dos artesãos quanto no Espaço Arte & Artesanato, administrado por uma associação de artesãos na perspectiva de não deixar que se perca a imaterialidade dos fazeres artesanais, podendo ser encontrados vários objetos de produção manual, não só em vimes.

Ao mesmo tempo, Flores da Cunha exala em seu ambiente, durante os meses de verão, o aroma das uvas amadurecendo, que convida a todos para a festa da colheita que acontece embaixo de cada parreiral. O clima do trabalho se envolve na expectativa de como será o produto dessas uvas, como ficará o vinho naquele ano.

²⁵ “*Contadino*” em italiano significa agricultor. A supressão da última vogal, pelo entrevistado, é marca da fala vêneta.

5 VIDEIRAS E VINHOS – UM MUNDO DE DESCOBERTAS

*Compagn a le vigne noantri non femo vin bon
sensa poda
Gesù el ga dito sti ani e lu non ze fora de
moda.
Rit: Su tosi, su tosi, che el sol, romai el
scomìnsia scaldar
Ghe vol che bruschemo le vigne, sinò le se
mete a butar, sinò le se mete a butar.²⁶*

Cornélio Dall’Alba e Joel Viana

A uva e o vinho são elementos identitários que integram as memórias coletivas dos descendentes de imigrantes italianos e constituem a construção dos costumes e tradições. A vitivinicultura é uma prática econômica ainda presente nas propriedades de muitos descendentes de imigrantes europeus que, desde o princípio, encontraram nesse setor o sustento para manter suas famílias. Apesar da industrialização e da introdução de novas matérias-primas, os processos de armazenamento e de confecção de objetos que outrora se faziam de forma manual permanecem. Se antigamente as pipas eram de madeira, hoje são de aço inoxidável, mas o vinho continua sendo armazenado da mesma forma.

Para ter vinho é preciso de uvas. As origens da videira são remotas, datam do Terciário, na região do Cáucaso, leste europeu, durante a era Neolítica. Pesquisas arqueológicas encontraram o fóssil mais antigo de videira nas frias paisagens da Groenlândia. No período glacial, a videira quase desapareceu, refugiando-se em três regiões, que originaram diferentes espécies: as *vitis* americanas, em regiões da América do Norte; as *vitis viníferas silvestres*, nas áreas próximas ao Mar Mediterrâneo, e a *vitis vinífera caucásica*, na Ásia ocidental, em regiões próximas ao Mar Negro. Existem evidências de plantação e colheita da vinha ou viticultura no Egito, com registros por volta de 7.000 a. C. Já a vinicultura, elaboração de vinhos, é um pouco mais jovem, aparecendo aproximadamente por volta do quarto milênio antes de Cristo (PEREIRA, 2020).

Como a vitivinicultura precisa de sedentarização para acontecer, possivelmente os primeiros vinhos tenham sido elaborados quando os humanos passaram a fixar moradia. Por

²⁶ Tradução livre: Igual às videiras, nós não fazemos bom vinho sem a poda/ Jesus já disse em seu tempo e Ele não está fora de moda/ Refrão: Levantem rapazes, levantem rapazes, que o sol começa a esquentar/ Precisamos podar as videiras, se não elas começam a brotar, se não elas começam a brotar. Fragmento da música: *Bruscar le Vigne* - Grupo *Nostra* Gente. Música escrita em *talian* por DALL ALBA, Cornélio e VIANA, Joel, Festival de música de Caxias do Sul, categoria folclórica, fev/2003. Disponível em <https://youtu.be/PwmWcB5eRm4>. Acesso em 15 dez. 2021.

certo, os resultados foram ao acaso, quando uvas eram deixadas em recipientes por um tempo e, após fermentação, resultavam na bebida dos deuses. O vinho é provavelmente uma das primeiras bebidas alcoólicas a que o humano teve acesso, tendo sido encontrados vestígios da existência da bebida em restos arqueológicos das primeiras cidades da Antiguidade como Çatal Hüyük²⁷.

Santos (2019) sugere que o surgimento da bebida se deu a partir da fermentação produzida pelas cascas das uvas. A partir do açúcar que elas continham, que se converte em álcool durante o armazenamento, houve o processo de elaboração dos primeiros vinhos. Com o passar do tempo, junto com outros produtos, a vinha e o vinho passaram a fazer parte de cerimônias sociais e religiosas e da cultura, além de se tornarem elementos de importância para as civilizações antigas no aspecto econômico.

Standage (2005) sinaliza que a armazenagem do vinho, na antiguidade, se deu em vasos de cerâmica, sendo que a bebida fez parte da História de muitas civilizações, desde os egípcios até gregos e romanos. No Egito podem ser encontrados muitos registros nas tumbas, tanto do plantio da uva, quanto da elaboração dos vinhos. O consumo da bebida se dava nos rituais religiosos, sendo Osíris o deus associado ao surgimento do vinho, que também tinha uso medicinal, podendo ser o ingrediente principal ou secundário. A vinha era plantada junto ao Nilo, num espaço onde a inundação anual do rio não alcançasse. A vindima acontecia em meados do mês de julho.

Na Grécia Antiga, acreditava-se que o vinho era um presente dos deuses. Dionísio, considerado o deus grego do vinho, é Baco na Roma Antiga. Gregos e romanos tinham uma relação singular com a bebida. Enquanto na Grécia o vinho era de uso popular, na Roma Antiga era elitizado, sendo considerado “símbolo de status e riqueza na sociedade” (SANTOS, 2019, p. 22).

Os gregos levaram o vinho e seus conhecimentos nessa matéria pelo mundo antigo, até quando os romanos passaram a controlar o Mar Mediterrâneo e se ocuparam da função. Para estes, o vinho foi símbolo da civilização, sendo exportado por toda a Europa, e parte da Ásia e

²⁷ Localizada na Turquia, segundo Convenção do Patrimônio Mundial/ UNESCO, testemunha a evolução da organização social e cultural dos humanos no Neolítico. Disponível em: <https://whc.unesco.org/en/list/1405>
Acesso em: 27 mar. 2023.

África, continentes por eles dominados. O vinho era colocado em ânforas²⁸ de barro dentro de navios, junto aos escravizados e a mercadorias, como artigos de vidro e perfumes. Alças de ânforas encontradas demonstram o selo de origem do produto, uma prática antiga relacionada à denominação de proveniência.

Ainda hoje o recipiente é utilizado em lugares como Geórgia e Grécia, que continuam empregando os métodos antigos de vinificação em ânforas. Chile e Portugal também são países que utilizam o recipiente; a propósito, o Chile foi buscar inspiração na Geórgia para produzir um vinho identitário local (GUARNIER, 2018; FORBES, 2019). No Brasil, a introdução de ânforas para elaboração de vinhos especiais ocorre de forma tímida. Em Flores da Cunha, apenas uma vinícola possui o equipamento que está em fase de experimentação, conforme observa Bebber (2021).

De acordo com Leitão (2015), a abrangência do Império Romano permitiu também a expansão de seus hábitos e costumes. Como o cultivo da videira e a elaboração de vinhos faziam parte de seu cotidiano e da economia, essas práticas passaram a ser disseminadas por onde houve a romanização. Pode-se verificar, por exemplo, que as vinhas, em Portugal²⁹, tiveram um papel importante para a ocupação do território. Ao longo da História do país, percebe-se que houve um crescimento do negócio vitivinícola ao longo da época Medieval. Desse período até a fase moderna, há um momento em que, saindo dos continentes ocupados pelo Império Romano, as vinhas tiveram experiências novas favorecidas pelo avanço e expansão das navegações, especialmente a partir do século XVI. A expansão do produto é percebida nas colônias ultramarinas portuguesas, caso do Brasil, que, no século XVI, com a chegada dos europeus, passou a fornecer produtos aos exploradores, mas também recebeu outros, incluídos no modelo de colonização implantado por Portugal.

5.1 O NÉCTAR DOS DEUSES NO BRASIL

Da Europa para o Brasil, ainda segundo Leitão (2015), a chegada das videiras aconteceu bem depois da definição portuguesa de um formato de vitivinicultura. Introduzida pelos

²⁸ A palavra ânfora tem o significado de um objeto que precisa ser carregado por duas pessoas. Estima-se que tenha sido inventada por povos que habitavam a região do Oriente Médio, tendo sido utilizadas para armazenar e transportar vinhos por muitos séculos até o período medieval. Atualmente vê-se uma retomada no uso das ânforas buscando manter o sabor próprio do vinho de determinada uva, já que a ânfora tem essa característica. Um recipiente de terracota que pouco intervém no gosto do produto. Disponível em: <https://plantproject.com.br/2018/10/columnas-terroir-irineu-12-o-primeiro-vinho-de-anfora-do-brasil/>. Acesso em: 02 abr. 2023.

²⁹ Que pertencia ao território ocupado pelo Império Romano (N.d.A.).

fenícios, desenvolvida pelos gregos e expandida pelos romanos, o cultivo da uva para a produção de vinhos em Portugal foi fundamental para a mesma prática no Brasil.

Foi somente a partir do século XVI, com a chegada dos portugueses e pelo seu projeto de colonização, que o Novo Mundo teve contato com o cultivo da uva. De trajetória curiosa, foi Martim Afonso de Sousa quem trouxe as primeiras videiras ao Brasil, tendo como destino o Sudeste e o Nordeste brasileiro, sendo que, segundo Falcade (2011, p. 65), “até fins do século XVIII, eram cultivadas somente variedades de *Vitis vinifera*, que sofriam problemas relacionados às condições ecológicas e econômicas”.

Conforme Pereira (2020), o primeiro viticultor do Brasil foi Brás Cubas, que introduziu o plantio de videiras europeias no Planalto de Piratininga, em meados do século XVI. O autor cita o engenheiro agrônomo Inglês de Souza, o qual afirma ser a capitania de São Vicente, atual estado de São Paulo, o berço da viticultura no Brasil.

Dal Pizzol (2014) afirma que, do século XVI até hoje, o Brasil apresentou diferentes momentos em relação ao cultivo da videira e à elaboração de vinhos. No início da colonização, mostrou-se de grande importância econômica, tanto na região sudeste, em especial São Paulo, quanto no Nordeste, onde pode-se notar também a presença holandesa e espanhola, que interferiram na introdução de outras variedades de uvas na região. Com a descoberta das minas, a agricultura ficou em último plano e só foi retomada no século XVIII.

Ao ser retomada, a elaboração de vinhos encontrou mais um entrave, o Alvará de 1785, assinado por Dona Maria I, que vedava a atividade industrial no Brasil. Assim, tanto o plantio da videira quanto a elaboração de vinhos ficaram prejudicados, sendo retomados após a revogação da proibição por Dom João VI. Dal Pizzol (2014) ressalta que a viticultura veio a fazer parte da economia, recebendo a devida importância, somente no final do século XIX, com a abolição da escravatura e a decadência do café.

Segundo Pereira (2022), o Brasil produz vinhos do sul ao norte, com três tipos de viticultura: tradicional, tropical e de inverno, as quais proporcionam produção de uvas para processamento de sucos e vinhos. Para ele, o que possibilita a variedade da produção são as dimensões continentais do Brasil, com diversidade climática, e o manejo do ser humano.

A característica principal da viticultura tradicional está no fato de ela ser centenária. Inicia com a imigração europeia, especialmente italiana, em fins do século XIX, utilizando como local o sul e sudeste do Brasil, em condições climáticas que vão da temperada à subtropical, e onde a colheita ocorre uma vez ao ano, entre dezembro e abril, e a poda, também uma vez ao ano, entre agosto e setembro, de acordo com as variedades precoces, intermediárias e tardias.

A viticultura tropical estabeleceu-se em meados da década de 1980, no Vale do São Francisco, nordeste do Brasil, onde o clima é semiárido e tropical, com temperaturas médias anuais de 26°, o que propicia duas podas e duas colheitas ao ano. Através do trabalho por escalas, a colheita acontece durante o ano todo e a produção de uvas, vinhos e sucos também. O mesmo ocorre em outros países do hemisfério norte, como Índia, Bangladesh, Tailândia, Venezuela.

No início dos anos 2000, desenvolvida por pesquisadores da Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais), surgiu a viticultura de inverno, aplicada nos estados de São Paulo, Goiás, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Bahia, entre outros. Nesta, tem-se a dupla poda, em que a videira é podada nos meses de agosto e setembro, com uma poda curta, de uma gema. Em outubro e novembro, os cachos são colhidos e a videira entra novamente em dormência, devido ao corte da irrigação. Em janeiro e fevereiro, ocorre a segunda poda, e a colheita, entre junho e agosto. Com esse manejo, permite-se colher nas épocas secas do ano.

Como a videira se adapta facilmente, os pesquisadores da Embrapa anunciam que poderão surgir novos polos na região Amazônica, no Nordeste, no Sul, utilizando a aplicação de técnicas agrícolas. Afirmam ainda que a vitivinicultura brasileira apresenta particularidades que a distinguem entre países e até mesmo dentro do próprio Brasil.

Dentre as características, podem-se perceber distintos ciclos de produção e épocas de colheita, resultando em diferentes tipos de produto, que se adaptam ao tipo de mercado ao qual são destinados. Por exemplo, das uvas produzidas para consumo *in natura*, há uvas de mesa, variedades de uvas rústicas, e inclusive uvas sem sementes. Quando se fala de uvas processadas, não é só no vinho fino que se verifica o foco da produção, mas também no suco e no vinho de mesa, que utiliza variedades americanas, geralmente produzidas no formato latada (MACHADO e MELLO, 2021).

O cuidado e a busca pela qualidade de uvas e vinhos que se verifica hoje, contudo, não é algo recente. Já na Grécia e Roma antigas havia uma preocupação com o selo de origem do produto. Além disso, as pessoas que tinham mais recursos financeiros tomavam vinhos melhores do que os mais pobres, que acabavam por tomar aqueles oriundos de safras de qualidade inferior. Sobre isso, sabe-se, por exemplo, que nos banquetes romanos havia algo como um ajuste social, onde às pessoas “eram servidos vinhos diferenciados, dependendo de suas posições na sociedade” (STANDAGE, 2005, p. 50).

Percebe-se que os atributos para um bom vinho já eram preocupação desde a Antiguidade e que já se usavam produtos para disfarçar o sabor e melhorar vinhos de pouca qualidade:

Esses vinhos mais baratos e inferiores costumavam ser adulterados com vários aditivos, fosse para servir como conservantes fosse para esconder o fato de que haviam estragado. O piche, algumas vezes usado para lacrar ânforas, era ocasionalmente acrescentado ao vinho como um conservante, assim como pequenas quantidades de sal ou de água do mar, uma prática herdada dos gregos. Columela, escritor rural romano do século I d.C., alega que esses conservantes podiam ser adicionados ao vinho sem afetar seu gosto se fossem usados cuidadosamente. Podiam até mesmo melhorá-lo. Uma de suas receitas para um vinho branco fermentado com água salgada e feno-grego produzia um vinho picante e com sabor de nozes, bem semelhante ao moderno xerez seco (STANDAGE, 2005, p. 53).

Da Antiguidade para o nosso tempo, a busca por um líquido de nobreza, o tal *vin del ciodo*³⁰, do qual falavam os imigrantes italianos, precisou de muitas tentativas e erros. E também de leis como a de 8/11/1988, n.º 7.678, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização de vinhos, regulamentada pelos Decretos n.º 99.066, de 08 de março de 1990, e n.º 8.198, de 20 de fevereiro de 2014. Além delas, em 2004 a legislação brasileira buscou adaptar-se ao Regulamento Vitivinícola do Mercosul, através da Lei n.º 10.970 (BRUCH, 2012).

Nesse sentido, percebem-se avanços nos processos e nos resultados dos produtos vitivinícolas brasileiros, fruto da insistência e do amadurecimento das muitas famílias que seguiram com o legado de seus ancestrais, fomentando a economia, o turismo, e constituindo as bases de uma cultura enológica, em especial na Região Sul.

5.2 VITIS NO RIO GRANDE DO SUL

No Rio Grande do Sul, conforme Pereira (2022), a introdução do cultivo da videira não se deu pelos portugueses, como no restante do país. Como boa parte do território atual do Brasil, segundo o Tratado de Tordesilhas, era de posse espanhola até o século XVIII, portanto deve-se aos jesuítas espanhóis a façanha de introduzir a viticultura em terras sulinas nos séculos XVII e XVIII, sendo a missão jesuítica de San Nicolao o primeiro vinhedo de uvas viníferas do Rio Grande do Sul, e o jesuíta Roque Gonzalez de Santa Cruz considerado o pioneiro da viticultura rio-grandense.

Ao fundar a redução na margem esquerda do rio Uruguai, Gonzalez introduziu cepas espanholas, por volta de 1626, em consonância ao projeto de colonização espanhola de levar os

³⁰ Do *talián*, por tradução, “vinho do prego”, é uma figura de linguagem que corresponde a dizer que o vinho é muito bom, de qualidade (N.d.A.).

indígenas à sedentarização e catequizá-los. Nesse quesito, era importante que houvesse vinho, elemento participativo das celebrações eucarísticas.

No entanto, a destruição das Missões por conta das invasões bandeirantes que culminaram na Batalha de M'Bororé, em 1641, e a sucessiva troca do Tratado de Tordesilhas pelo de Madri, em 1750, eventos que deram origem à Guerra Guaranítica em 1752, causaram o desaparecimento dos povos missioneiros e, com eles, da cultura vitivinícola. Esse é o provável motivo de não haver registros sobre a existência de uvas e vinhos no território conhecido atualmente como a região das Missões.

Com a chegada dos açorianos pelo leste do Rio Grande do Sul, também vieram videiras de Portugal, dando início ao cultivo da uva naquele pedaço de chão e reintroduzindo a espécie, agora de origem portuguesa, no sul do Brasil. De acordo com Falcade (2011), essa é conhecida como a segunda fase da entrada de videiras europeias no Rio Grande do Sul. Devido à umidade e baixa altitude, não constituiu expressão nesse tipo de cultivo.

Em 1824, chegaram ao Rio Grande do Sul, oficialmente, os primeiros imigrantes alemães, nas regiões dos vales dos rios Caí e Sinos. Eles trouxeram outras variedades de videiras, que mais tarde foram utilizadas pelos imigrantes italianos, chegados no Rio Grande do Sul oficialmente em 1875 para ocupar a região do Planalto Arenito Basáltico.

Após a ocupação das terras que lhes foram designadas pelo governo Imperial, esses imigrantes trataram de buscar alternativas de sobrevivência, encontrando no cultivo da videira e na elaboração de vinhos, com o passar dos anos, não só uma base econômica, mas também uma forma de lembrar de suas raízes e diminuir a saudades da terra que haviam deixado para trás.

Conforme De Boni (1983, p. 43), os alemães pouco praticavam a viticultura, ficando para os imigrantes italianos a função de utilizar o produto na economia. Os italianos plantavam a variedade denominada Isabel, por ser a “única que conseguiu resistir a esse clima, às geadas e às trocas contínuas de temperatura”.

Molon (2009) afirma que, no início, apesar de haver clima e solo perfeitos para o desenvolvimento das videiras, apareceram muitas dificuldades para encontrar a espécie certa de parreira. A qualidade do vinho também era inferior aos demais vinhos produzidos no mundo. Com a introdução das uvas de variedade comum e a fundação do Instituto de Enologia, os agricultores passaram a transpor as dificuldades e se ambientaram à nova vida.

De acordo com Chinatto (2004), na região nordeste do Rio Grande do Sul foram surgindo pequenas propriedades agrícolas, com mão-de-obra familiar e policultura de subsistência. O excedente era trocado nos mercados ou casas de negócio da cidade por produtos que na colônia

não havia, como sal e café. O milho era levado ao moinho, assim como o trigo, para serem transformados em farinha. Tudo era feito manualmente, de forma artesanal e pela própria família.

Os agricultores utilizaram seus conhecimentos de quando viviam na pátria-mãe, onde as videiras eram plantadas mesclando-se com oliveiras ou figueiras, o que ainda pode ser visto nas paisagens europeias atuais – e em muitas propriedades do Rio Grande do Sul.

Surgiram assim as primeiras vinícolas, geralmente no porão de casa e com produção de subsistência. O vinho era elemento de união e elemento imprescindível em festas nas famílias, além de oferecer uma possibilidade de socialização com os vizinhos, já que, nas noites frias de inverno, era possível amenizar a distância e o isolamento com visitas às casas próximas. Os encontros eram regados a um bom vinho e comida farta; eram os filós. Os homens jogavam baralho, as mulheres faziam a *dressa* (trança com palha de trigo que depois servia para confeccionar produtos como chapéus e cestos conhecidos como *sporte*) e as crianças brincavam com brinquedos confeccionados pelos próprios pais.

Das memórias de infância, saltam imagens do caminho até a vizinhança, onde brincadeiras com vagalumes se mesclavam à luz da lanterna que servia para iluminar o caminho da noite escura, em meio a relva e às árvores. Foi a partir da relação com a natureza e trabalhando a terra, que esses imigrantes deixaram como legado os fazeres e saberes de um patrimônio imaterial, que seus descendentes atualmente se orgulham em receber e anseiam repassar às futuras gerações.

5.3 A EXPERIÊNCIA *VITIS* EM FLORES DA CUNHA

Segundo Falcade (2011), a vitivinicultura na região de colonização italiana do Rio Grande do Sul passou por quatro períodos distintos, porém não estanques, que, em alguns casos, ocorreram de forma diferenciada de acordo com o município. O primeiro trata do início da colonização até o início do século XX, com o surgimento de algumas vinícolas comerciais. O segundo teve início em meados do século XX, quando houve monocultura da videira, especialização do trabalho e elaboração de vinhos em vinícolas situadas nas sedes das cidades. O terceiro período compreende os anos de 1970 até meados dos anos 1990, marcado por uma especialização caracterizada pelo aumento do cultivo de uva própria para a elaboração de vinhos finos, além do ingresso das vinícolas no mercado internacional, culminando com o processo de globalização do final do século XX. Além dessas mudanças, a autora destaca também o fechamento de vinícolas tradicionais. Por fim, o quarto período situado em fins do

século XX e início do XXI, marca o aumento das pequenas vinícolas especializadas em vinhos finos, instaladas no meio rural, a utilização de técnicas aperfeiçoadas de produção e o registro de indicações geográficas de Denominação de Origem ou Indicação de Procedência.

Em cada uma dessas fases, agricultores e empresários buscaram especializar-se no ramo com a finalidade de obter mais qualidade e lucratividade tanto na produção de uvas, quanto na elaboração de vinhos. De Boni (1983) lembra que, no início, os colonos não tinham muitos conhecimentos sobre o cultivo das videiras e o faziam segundo critérios próprios, considerados eficazes para alcançar o lucro. Isso incluía algumas vezes a utilização de produtos não apropriados à saúde quando da elaboração dos vinhos. Diante disso, o governo do Estado, em 1898, importou da Argentina mudas de uvas brancas, aclimatadas, mas que não deram bons frutos.

Conforme relata o enólogo Darci Dani, as primeiras mudas livres de vírus vieram da Itália, não faz muito tempo – há menos de três décadas. O enólogo conta que atualmente no Brasil “*temos a viticultura que o mundo faz*”, pois através de entidades como o IBRAVIN (Instituto Brasileiro do Vinho), a cadeia vitivinícola passou a conhecer os métodos e aprender a produzir uva de qualidade, elemento imprescindível para obter bons vinhos. E acrescenta: “*a gente diz que o vinho do Brasil ainda está engatinhando*”, fazendo referência a um desenvolvimento ainda inicial na área. Caracteriza o país como um lugar promissor para o cultivo da uva e a elaboração de vinhos, mas que precisa se apropriar de conhecimentos já utilizados em outros países. Aprendendo com quem tem mais experiência no setor vitivinícola, a possibilidade de acerto cresce:

Fazer vinho é fácil. O problema são os primeiros 200 anos, que são mais difíceis, depois vai. Isso dizem lá na Europa, porque, claro, já tem dois mil anos, então é fácil de dizer. Mas nós, acho que ganhamos pelo que aprendemos. Aprendemos de quem já errou. Então fizemos mais rápido. Porque eu digo assim, eu lembro até de ter ajudado a fazer a primeira importação de mudas da Itália, coisa que aconteceu há 20, 25 anos atrás (DANI, 2022).

Dani (2022), relembra que ajudou na chegada das primeiras mudas livres de vírus, que vieram da Itália para Flores da Cunha. Comemora que, a partir daquele momento, conseguiram introduzir mudanças, alcançando uma viticultura mais organizada, “*uma viticultura pensando como é que o mundo faz*”.

O enólogo, que também é diretor-executivo da Associação Gaúcha de Vinicultores (AGAVI), acrescenta que aos associados são oportunizadas viagens de estudo por países da América do Sul, como Uruguai, Argentina e Chile, e da Europa. Nessas excursões, os empresários têm a oportunidade de se apropriar de um conhecimento que muitas vezes

consideravam acabado; quando retornam para casa, porém, estimulam os fornecedores de uva a colocarem em prática a viticultura que aprenderam em suas experiências durante os encontros com enólogos, agricultores e empresários daqueles países. Essas iniciativas permitiram avanços significativos na entrega dos produtos vitícolas.

Dani lembra o quanto o Brasil precisou trilhar para obter produtos de excelência:

Você tinha vinhos e, se provava vinhos de outros países, eles eram muito diferentes dos nossos. A nossa uva não permitia que se chegasse naquele vinho. Sendo assim, nós descobrimos, quer dizer, fomos lá visitar, e aprendemos como é que se chegava naquele vinho. Precisava fazer uva daquele jeito que eles tinham, então se conseguiu fazer essa mudança muito importante. Acho que realmente isso fez com que a nossa vitivinicultura, nosso vinho, principalmente, tivesse qualidade, os espumantes também, que tem uma qualidade extraordinária reconhecidos no mundo inteiro. Diria assim que essa mudança aconteceu e está fazendo, cada vez mais, vinhos melhores (DANI, 2022).

Na busca pela qualidade não há fronteiras para que se tenham produtos competitivos nos mercados interno e externo. O mundo vitivinícola cresceu muito no que se refere à qualidade e à abrangência da oferta, quer seja na diversidade de preço, como também nos diferentes tipos de uvas transformadas em vinhos para diversos paladares.

No caso da Serra Gaúcha, as videiras passaram a ter ao seu redor plátanos, roseiras, figueiras e, ainda, oliveiras, que aos poucos surgem como uma nova possibilidade econômica local. Além disso, essas plantas funcionam como quebra-vento, um hábito que vem desde que se começou o cultivo das vinhas na região, conforme relata Gobbato:

[...] uma razoável ventilação é utilíssima ao parreiral, ao passo que o vento impetuoso quebra e esgaça os brotos, causando sensíveis prejuízos. Para evitar os danos do vento, é preciso defender a vinhedo com quebra-ventos [...] ciprestes [...] eucaliptos, acácias, etc. (GOBBATO, 1940, P. 72)

Já a roseira desempenha outra função, a de expelir formigas e outros pequenos insetos que fazem um grande estrago, tanto nos parreirais, quanto nos vimeiros. Dani (2022) ressalta que também são plantadas para embelezamento do vinhedo.

A escolha das mudas também é muito importante para o sucesso da colheita. Scarmin (2022) relata que as mudas escolhidas para seu recém-nascido parreiral vieram de viveiros, tomando cuidado para que fossem livres de vírus e pragas. Ele ressalta que, antigamente, as mudas eram feitas em casa:

Tu pegava a estaquinha no vizinho de porta enxerto ou aqui ou algum lugar. Aí tu fazia, tu plantava essa muda e depois arrancava do viveiro e plantava no parreiral.

Chamava um vizinho que pegava um galho do outro vizinho, para fazer um enxerto. Só que isso traz muita doença, virose. Tu não sabe, aquela mudinha lá, como ela está. (SCARMIN, 2022)

Sobre o plantio, Gobbato (1940) defende que os terrenos ondulados e inclinados expostos ao sol são os que favorecem uma boa safra. Por óbvio, na época em que Gobbato escreveu, o acesso aos parreirais para os cuidados de manejo como poda e colocação de produtos e defensivos agrícolas era feito a pé ou com o uso de mulas, o que poderia ser realizado em terrenos ondulados e inclinados. Com o passar dos anos, o uso de tratores ocasionou outra exigência – a dos terrenos planos – para que os veículos pudessem passar sem obstáculos, a fim de escoar a produção e aplicar os tratamentos necessários às parreiras.

O agricultor Scarmin (2022), que recém plantou seu último parreiral, diz que o “*importante é trabalhar o terreno, nivelando-o*”. Com o terreno pronto, começa-se a fazer o desenho do parreiral. No seu caso, o formato é latada³¹, então fica como se fosse um grande pergolado no terreno, usando postes de pedra (antigamente eram de madeira) com altura de 1,80m em média, para a sustentação. Os arames são estendidos sobre os postes, deixando um espaço de aproximadamente dois metros e meio entre uma planta e outra, a fim de que a parreira, que é uma trepadeira, possa crescer apoiando-se aos arames dispostos na horizontal, formando, ao final, uma espécie de teto verde, com as uvas crescendo por baixo.

Em Flores da Cunha, a maioria das propriedades possui parreirais no sistema de produção em formato latada como podemos ver na Figura 30.

³¹ Gobbato explica que “a vide presta-se de modo admirável a formas latadas. Já os egípcios e romanos cuidaram da parreira por esse sistema. Hoje, as encontramos frequentemente próximas das habitações. [...] Quem difundiu a latada, foram principalmente os colonos do Trentino e do Tirol onde este sistema, muito mais aperfeiçoado, era e é ainda agora muito usado” (GOBBATO, p. 169-170, 1940).

Figura 30 - Parreirais no formato da produção latada, com uvas de mesa na época da colheita



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Há quem seja a favor desse sistema, em função de favorecer a quantidade de quilos de uva colhida. No entanto, há que se ter cuidado, porque se o agricultor não fizer a poda verde, retirando as folhas excedentes, o sombreamento excessivo pode prejudicar o amadurecimento das uvas, que terão uma graduação de açúcar menor, desfavorecendo a qualidade do vinho (DANI, 2022).

Já na condução em espaldeira, em que as uvas têm maior incidência de sol, a qualidade do fruto e, por consequência, dos vinhos, é considerada superior. Esse sistema, que pode ter o formato em I ou em Y, tem baixo custo para ser implantado, porém possibilita uma produção menor, o que não compensa na produção de uvas comuns.

As uvas para vinhos finos geralmente são produzidas em espaldeira, com vistas a obter uma graduação alcóolica superior, resultando em qualidade para a bebida. É importante acrescentar que o custo do quilograma de uvas americanas é bastante menor que o de uvas das variedades *vitis viniferas*, o que contribui para a relação custo-benefício de cada uma das formas de condução. O preço das mudas corresponde proporcionalmente ao preço da uva nessa distinção entre americanas e viníferas (Figura 31).

Figura 31 - Parreiral em espaldeira, formato em “I”



Fonte: Acervo pessoal da autora.

Muitas vezes, nesse ou no outro sistema, ocorre a cobertura dos parreirais com telas ou plástico, a fim de favorecer a produção com menor aplicação de insumos, evitando que chuva ou de sol em demasia prejudiquem a colheita. O agricultor Arcizio Mazzarotto salienta que para que a parreira dê bons frutos o clima deve estar equilibrado, *nem chuva demais, nem de menos*.

A propósito, há também preocupação com a irrigação, algo a que não se pensava nos primeiros anos de plantio, quando da chegada dos imigrantes. Hoje a maioria das propriedades possui um sistema de irrigação nas suas plantações; não é diferente com os parreirais, que ano a ano dependem cada vez mais de receber água dessa forma, devido às alterações do clima.

Dentro das classificações oferecidas pela Embrapa Uva e Vinho, Pereira (2022) define que a região sul do Brasil, na qual está inserido o município de Flores da Cunha, possui a viticultura tradicional, que produz uma vez ao ano. Esse tipo de manejo se distingue pelo período de dormência. Durante o outono a parreira perde as folhas e nada produz após a colheita, que ocorre nos meses de verão (fevereiro e março). Nos meses de inverno, já sem folhas, inicia-se a poda dos galhos. Depois de podados, devem ser amarrados aos arames para sustentar o crescimento do galho que irá brotar, se desenvolver e frutificar.

Mazzarotto (2022) ressalta a importância e influência da tecnologia no trabalho que faz. Sobre a máquina de amarrar parreiras diz: “*Tem um fiozinho, coloca um dedo, aperta o gatilho tipo um revólver, aperta o gatilho e ela amarra, pronto!*”, citando a facilidade e a rapidez da amarração. Para podar, o agricultor acrescenta que também tem uma máquina elétrica, alternativa à tesoura manual. No entanto, apresenta ressalvas, demonstrando uma certa vontade de permanecer com a velha tesoura, que sempre utilizou, quando se refere à máquina elétrica

de poda: *“Ela é mais rápida, só que ela cansa. Ela cansa. Nós tentamos uma para podar, eu não aguentei. Eu disse para o filho pegar, se quisesse usar... eu não quis. Ele cansou e nós vendemos”*.

Depois da limpeza da área dos parreirais, da poda e da amarração, chegam os meses de primavera, quando os brotos começam a surgir e, com eles, as pequenas flores que depois formarão o fruto da parreira. Nesse período, o cuidado é ainda maior, pois é preciso que se dê a sustentação para que a safra venha com qualidade. Então os parreirais recebem tratamentos à base de produtos químicos, para evitar doenças que possam aparecer nas folhas, frutos, raízes ou caules.

Segundo Garrido (2015) há cerca de sessenta doenças, consideradas de origem viral, presentes pelas características do tipo de plantio na região vitícola tradicional, que ainda tem muitos pés antigos, cujo plantio não foi feito cuidadosamente. Desse modo, a incidência de doenças é ainda maior.

Prevenir o aparecimento de doença é muito importante para o sucesso da safra, mas não somente. O clima, com a incidência de geadas, chuvas em pouca ou grande quantidade, calor e/ou frio fora de época, neve, vendavais, entre outros, é forte adversário e tem influência na qualidade e no resultado do produto.

Os agricultores podem tentar amenizar alguns desses fatores e sua interferência. Por exemplo, quando ocorre geada, observa-se, em algumas propriedades, o uso da irrigação por aspersão, que molha a superfície da parte vegetal, mantendo a umidade e a temperatura constante em zero grau, evitando com isso a queima dos brotos.

Embora menos comum em Flores da Cunha, outro método é fazer pequenas fogueiras, em tambores ou latas, com serragem e óleo. São tochas que aquecem o ar que circula e passa a aquecer as parreiras. Neste estágio geralmente as videiras estão com poucos brotos. É uma forma de controlar a perda da videira, pois se a temperatura for abaixo de zero graus, o vaso das seivas se rompe e a brotação não acontece. Dani (2022) destaca que é uma prática que se faz no mundo todo, onde se observa a ocorrência de geadas. Segundo ele, *“no caso das viníferas, a segunda brotação já não acontece. No caso das americanas, pode produzir até 50%”*.

A irrigação, introduzida aos poucos nas propriedades, está sendo a solução para as safras dos últimos anos em função das estiagens provocadas pelas alterações climáticas. Geralmente, no período em que há mais necessidade de chuvas – da primavera até a entrada do verão – ocorre estiagem, fazendo com que os brotos sofram e não cheguem à produção desejada.

Após esses desafios todos, já no final de dezembro começam a aparecer os primeiros grãos coloridos, anunciando que logo vem a colheita da uva. A colheita permanece sendo manual, mas os agricultores já sabem que podem contar com máquinas para fazê-la. Em Flores da Cunha ainda não estão em uso.

Durante a safra da uva as famílias se reúnem embaixo dos parreirais para celebrar a culminância do trabalho de um ano todo, junto a pessoas que contratam por temporada ou que emprestam serviços que serão devolvidos oportunamente. Mazzarotto (2022) lembra que, quando menino, todas as manhãs, ele e seu pai iam para o trabalho bem cedo, sem mesmo terem feito o desjejum. Seu pai se contentava com uma xícara de café preto passado no tecido feito de saco de açúcar, com um pouco de graspa, que ele dizia que servia para evitar doenças respiratórias.

Pelas 8 horas da manhã, as crianças iam levar a *colación*³² dentro de um cesto de vime, com polenta *brustolada*³³, queijo, salame frito, vinho. Era uma forma de fazer um pequeno intervalo e de socializar em família, visto que naquele tempo quem trabalhava eram somente os membros da família. Embaixo dos parreirais havia muitos cestos de vimes – alguns cheios, outros aguardando os cachos de uvas que estavam sendo colhidos do parreiral.

Não havia agregados. Em cada núcleo familiar havia o dono da terra com a família constituída pelo filho mais novo, que geralmente permanecia para cuidar dos pais e da propriedade. Essa prática se repetia na maioria das famílias vizinhas, assinalando um costume entre os descendentes de italianos.

Nos dias atuais, essa relação de trabalho se modificou. As famílias diminuíram de tamanho e foi necessário contratar trabalhadores para ajudar nas tarefas diárias. Nos períodos em que o trabalho se acumula, como na época da poda ou na colheita, são contratados trabalhadores temporários, que residem e se alimentam nos mesmos cômodos usados pela família que os contrata. Mudou-se a relação de trabalho, os costumes e também o uso de alguns materiais, como o vime. De uma maneira geral, não se faz mais a *colación*. Embaixo do parreiral, pouco se socializa e a relação de trabalho passou a se basear na produtividade.

Scarmin (2022) explica que, apesar de ser grande o trabalho na agricultura, a presença da tecnologia fez com que a necessidade de mão de obra diminuísse. Porém, os donos da terra começaram a plantar mais, a fim de aumentar os rendimentos. Dessa forma, se para quatro

³² Palavra do *talián* que significa café da manhã (N.d.A.).

³³ A polenta *brustolada* é feita com polenta já fria e um pouco mais dura. Na época, assava-se em cima da chapa do fogão a lenha. Hoje, faz-se em painéis apropriadas para que fique bem sapecada (N.d.A.).

hectares antigamente eram necessários quatro funcionários, hoje esses mesmos quatro conseguem dar conta do trabalho do dobro do espaço plantado.

As uvas são colhidas e levadas para a vinícola da propriedade, para as vinícolas parceiras ou às cooperativas. Para fazer o vinho, usam-se máquinas prensadeiras e desengaçadeiras, antigamente tocadas com a força humana e, hoje, elétricas. Elas substituíram a pisa da uva, processo que se verifica antes do surgimento das máquinas e que foi mantido nas atividades festivas. Segundo Mazzarotto (2022), o processo da pisa é muito antigo; ele mesmo nunca o utilizou na elaboração dos vinhos de sua propriedade.

Dani (2022) relata que esse processo era raro na Itália na época da imigração, em fins do século XIX, porque a industrialização já estava em andamento. No entanto, as máquinas não acompanharam as famílias emigradas ao Brasil, o que nos primeiros anos, fez com que os vinhos fossem elaborados com a pisa das uvas. Com o surgimento das primeiras vinícolas, as máquinas para esmagar as uvas começaram a ser implantadas. As primeiras utilizavam dois rolos de madeira; a uva era passada pelo meio deles, sem que, porém, ocorresse o desengace do cacho. Depois, vieram as máquinas que separavam os grãos. Segundo o enólogo, em Portugal, a primeira técnica não foi totalmente abandonada por acreditarem que o vinho fica com melhor qualidade se produzido com o cacho.

A pisa das uvas hoje não acontece mais, está nas memórias e é lembrada em propriedades que oferecem turismo de experiência, como na Colônia Muraro, em Flores da Cunha, lugar que recebe os turistas, faz o passeio de carretão (substituto da *slita*), e proporciona a colheita e a pisa das uvas aos turistas. É uma forma de lembrar os processos antigos, ativar memórias afetivas e aliar experiência e diversão (Figura 32).

Figura 32 - Turistas colhendo uvas na propriedade de Fernandes Muraro – Colônia Muraro



Fonte: Arquivo pessoal da autora

O tempo foi passando e a preocupação com a qualidade dos produtos e com a excelência oferecida ao consumidor foi crescendo. Os agricultores e empresários vitivinícolas passaram, então, a buscar profissionalização e conhecimento em outros países, para depois aplicá-los em suas propriedades, não dependendo mais, e somente, do que era aprendido em casa.

5.3.1 Vitivinicultura em dados

O Rio Grande do Sul responde por mais de 90% da produção total de vinhos e suco de uvas, e por cerca de 85% dos espumantes do país. Por isso assumiu-se que os dados da produção e comercialização do setor vitivinícola do RS sejam representativos da viticultura nacional, sendo considerado o principal estado produtor, acumulando 62,51% da área vitícola nacional, o que corresponde a 46.774 hectares, segundo dados gerados até o ano de 2021.

Segundo o IBGE, no Brasil os números relacionados à produção de uvas são os seguintes:

Tabela 1 - Produção de uva no Brasil

Valor da produção	4.266.432 Mil Reais (2021)
Quantidade produzida	1.748.197 Toneladas (2021)
Área colhida	75.622 Hectares (2021)
Rendimento médio	23.118 Kg por Hectare (2021)
Estabelecimentos	9.021 Unidades (2017)
Número de pés	37.310 Mil unidades (2017)
Maior produtor	Pernambuco (2021)

Fonte: IGBE. Produção de uva. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/br>. Acesso em: 28 jul. 2023.

Nota-se que o estado de Pernambuco se sobressai como maior produtor de uvas do Brasil pela possibilidade que a agricultura tropical oferece, ou seja, por lá, colhe-se uva o ano todo. Diferentemente desse cenário, os estados da região sul do Brasil, devido ao clima, praticam a viticultura tradicional, com uma colheita ao ano. Na próxima tabela, tem-se a situação do Rio Grande do Sul, em números:

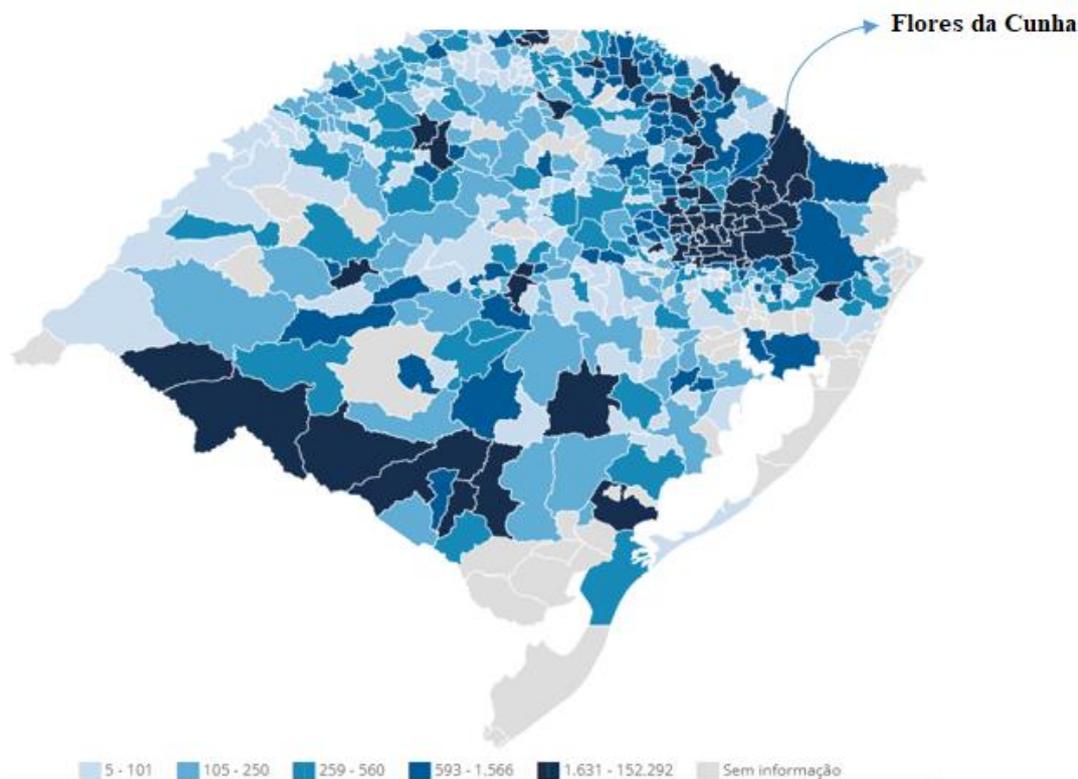
Tabela 2 - Produção de uva no Rio Grande do Sul

Valor da produção	1.304.673 Mil Reais (2021)
Quantidade produzida	951.254 Toneladas (2021)
Área colhida	46.295 Hectares (2021)
Rendimento médio	20.548 Kg por Hectare (2021)
Estabelecimentos	2.023 Unidades (2017)
Número de pés	4.695 Mil unidades (2017)
Maior produtor	Bento Gonçalves - RS (2021)

Fonte: IGBE. Produção de uva. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/br>. Acesso em: 28 jul. 2023.

Percebe-se que a economia vitivinícola qualifica os rendimentos do sul do Brasil, trazendo prosperidade financeira, conforme mostra o mapa da Figura 33, na qual a região em que está situado o município de Flores da Cunha aparece como uma das que mais produz e encontra rentabilidade no negócio vitivinícola.

Figura 33 - Mapa do Rio Grande do Sul- Uva - Valor da produção (Mil Reais)



Fonte: IGBE. Produção de uva. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/br>. Acesso em: 28 jul. 2023.

Segundo dados da Secretaria Municipal da Fazenda de Flores da Cunha, até o momento deste estudo, o município conta com aproximadamente duas centenas de vinícolas catalogadas desde aquelas que fazem o vinho de porão, geralmente para consumo da família e venda local, até vinícolas conhecidas na região, no país ou no mundo como referência em elaboração de vinhos de qualidade.

O município possui o qualificativo de “maior produtor de vinhos do Brasil” e, para justificar esse título, buscaram-se os dados do SISDEVIN (Sistema de Declarações Vinícolas), órgão da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul. Analisando-os, percebe-se que Flores da Cunha está de fato em primeiro posto na elaboração de vinhos comuns (de mesa), conforme a Tabela 3. No caso dos vinhos finos, o município fica em quinto lugar, conforme os dados da Tabela 4.

Nas tabelas que seguem foram selecionadas as quantidades dos primeiros dez municípios que se destacam tanto na elaboração de vinhos de mesa, quanto de vinhos finos, a fim de facilitar o entendimento dessas quantidades.

Tabela 3 - Fragmento sobre elaboração de vinhos de mesa por município - Estado do Rio Grande do Sul - safra 2022

	Município	Produção de vinhos de mesa (litros)
1	FLORES DA CUNHA	86.382.676
2	FARROUPILHA	18.895.534
3	BENTO GONCALVES	15.211.926
4	CAMPESTRE DA SERRA	15.038.162
5	CAXIAS DO SUL	14.938.917
6	ANTONIO PRADO	10.486.313
7	GARIBALDI	8.874.968
8	SAO MARCOS	7.972.981
9	NOVA PADUA	6.892.102
10	MONTE BELO DO SUL	3.915.128

Fonte: Dados uvas e vinhos – SISDEVIN. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/dados-uvas-vinhos> Acesso 01 abr. 2023.

Tabela 4 - Fragmento sobre elaboração de vinhos finos por município - Estado do Rio Grande do Sul - safra 2022

	Município	Produção de mesa (litros)
1	BENTO GONCALVES	20.015.176
2	FARROUPILHA	7.341.421
3	SANTANA DO LIVRAMENTO	5.594.793
4	GARIBALDI	4.727.931
5	FLORES DA CUNHA	3.414.348
6	CANDIOTA	1.678.417
7	CAXIAS DO SUL	1.125.387
8	CANELA	1.104.151
9	NOVA PADUA	467.971
10	CAMPESTRE DA SERRA	421.700

Fonte: Dados uvas e vinhos – SISDEVIN. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/dados-uvas-vinhos> Acesso 01 abr. 2023.

Somando ambas as quantidades de produção de vinhos de mesa, e mais a produção de vinhos finos de Flores da Cunha, chega-se a aproximadamente 90 milhões de litros de vinho, tomando como referência a safra do ano de 2022 (Tabelas 3 e 4).

O segundo maior produtor chega a aproximadamente 35 milhões de litros, usando os mesmos critérios, o que o distancia muito do primeiro lugar. Esse número pode comprovar o título de maior produtor para Flores da Cunha, já que isso independe do tipo de vinho a que se refere.

Apesar de ser um título volátil, pois a cada ano as quantidades estatísticas diferem, a diferença entre o primeiro e o segundo é tão grande, que torna muito difícil, embora não impossível, que o município de Flores da Cunha deixe de ser o maior produtor de vinhos do Brasil.

5.3.2 A união e o legado da vitivinicultura

A produção vitivinícola do município de Flores da Cunha é fruto do trabalho de pequenas e grandes vinícolas. Algumas propriedades vitivinícolas estão ligadas à Cooperativa Vinícola Nova Aliança³⁴, para a qual os agricultores cooperados vendem as uvas ou o vinho a granel. Os produtores de uvas que não são associados a essa ou a outras cooperativas vendem a vinícolas da região. Poucos vendem uvas para consumo como fruta, apesar de o comércio de uvas de mesa estar aumentando a cada safra. A maioria dos agricultores vende sua produção para elaboração de vinhos tranquilos³⁵, espumantes e sucos.

Conforme Sales (2010), cooperativas são associações comuns desde a antiguidade, que reúnem pessoas com objetivos afins, na busca por melhorar as condições de vida. O cooperativismo moderno tem sua origem na Revolução Industrial, como uma necessidade de unir esforços para que as relações de trabalho pudessem ser menos invasivas, bem como para se ter uma forma de socializar o capital. Com início na Inglaterra, em meados do século XIX, o conceito do cooperativismo se estendeu aos demais países à medida que o avanço da utilização das máquinas foi tomando mais força.

³⁴ A Cooperativa Nova Aliança resultou da união de cinco cooperativas da região (Cooperativa Aliança e Cooperativa São Victor, de Caxias do Sul, Cooperativa São Pedro e Cooperativa Santo Antônio, de Flores da Cunha, e Cooperativa Linha Jacinto, de Farroupilha) com o objetivo de aprimorar produtos e construir estratégias comuns para competir no mercado consumidor do setor. Disponível em: <http://novaalianca.coop.br/institucional/>. Acesso em: 16 abr. 2023.

³⁵ Vinhos se distinguem entre tranquilos e espumantes, embora na oralidade o primeiro termo não seja comum (N.d.A.).

As ideias cooperativistas chegaram ao Brasil no século XIX e, particularmente no Rio Grande do Sul, no início do século XX. De acordo com Molon (2009, p. 19), “uma cooperativa de crédito foi fundada em Nova Petrópolis”, depois veio outra em Lajeado e se seguiu criando formas de cooperar uns com os outros, no sentido de ajuda mútua, especialmente no aspecto financeiro, com vistas ao destino da produção. As cooperativas voltadas à produção de uvas e elaboração de vinhos estão vinculadas com o processo de imigração na defesa da produção de pequenas e médias propriedades.

Molon (2009) ressalta que, no Rio Grande do Sul, percebem-se duas fases distintas no cooperativismo, uma que inicia em 1910 e a outra, em 1930. A primeira fase foi uma tentativa de defender os produtos das constantes fraudes e adulterações que sofriam. Com incentivos do governo, cooperativas eram isentas de impostos e ainda possuíam prêmios para que a produção crescesse ainda mais.

O autor destaca que, em Flores da Cunha, na época ainda chamada Nova Trento, no início do século XX, Stefano Paternó, um italiano que tinha conhecimento em cooperativismo, foi convidado pelo Presidente do Estado do Rio Grande do Sul, Carlos Barbosa, para fazer esse movimento. Paternó fundou a Cooperativa Trentina, que em 1927 cessou as atividades e teve seu patrimônio adquirido por diferentes empresas, até a família Passarin assumir o local, criando a União de Vinhos do Rio Grande Ltda.

Para Chinatto (2004) a segunda fase do cooperativismo gaúcho coincide com a crise de 1929, que promoveu uma reorganização da economia nos países. Sem ter o apoio do poder público que se fez notar na primeira fase, foram criadas diversas cooperativas pelo Estado.

Molon (2009) lembra que em Flores da Cunha nasceu a Cooperativa São Pedro, fundada em 1930 por Heitor Curra, que assumiu a função de guarda-livros (o equivalente ao administrativo-financeiro atualmente). Anos depois, o fundador passaria a fazer parte da galeria dos prefeitos do município. Além desta, surgiram no município a Cooperativa Vitivinícola Otávio Rocha, fundada em 1929, e a Cooperativa Santo Antônio, que iniciou em Nova Pádua (na época pertencente a Flores da Cunha), sofreu uma crise, e foi transferida para Caxias do Sul, voltando depois a funcionar em Flores da Cunha, no centro da cidade.

O cooperativismo foi essencial para que os agricultores fortalecessem seus ideais e se sentissem apoiados nos momentos de dificuldade econômica. Essa união fez com que houvesse maior preocupação com a qualidade na entrega dos produtos, tanto da uva que chegava para ser transformada, quanto dos vinhos que saíam para o mercado consumidor.

Enquanto havia essa união entre alguns agricultores, outros, que iniciaram a elaboração de vinhos de forma tímida, nos porões de suas casas, na época da imigração, viram seus negócios crescerem, o que forçou a ampliação dos espaços e abrangência de seus negócios.

Os vinhos de uvas comuns de variedades americanas, como a uva Isabel, passaram a ter ao seu lado os vinhos finos, de variedades europeias, como o Cabernet Sauvignon e o Merlot. As indústrias vinícolas aperfeiçoaram-se nos aspectos qualidade e serviço. Atualmente a maioria delas possui espaços que oferecem percursos enogastronômicos que atraem visitantes participantes de experiências em que o vinho é o ator principal.

Algumas vinícolas de Flores da Cunha uniram-se e formaram a Apromontes, Associação dos vinhos dos Altos Montes, criada em 2002, com a finalidade de possibilitar maior visibilidade ao vinho fino nacional e fortalecer sua área de abrangência e o turismo, oferecendo serviços de degustação e buscando registro de Indicação de Procedência, o que é muito importante para sinalizar a origem, agregando valor econômico aos produtos (Figura 34).

Bebber (2021) conta que “em 2012 foi conseguido a Indicação Geográfica [...] dos Altos Montes, que contempla Nova Pádua e uma parte de Flores da Cunha”. O momento foi muito importante para a abrangência do negócio vitivinícola, possibilitando um salto de qualidade à bebida.

Bebber (2021) explica que

Os vinhos, vinhedos e vinícolas que estão dentro dessa área delimitada podem receber um selo de IP (Indicação de Procedência). Esse selo é o que garante que esse vinho foi feito nos vinhedos daqui de dentro e que a vinícola está aqui e o vinho tem qualidade para receber um selo. Para conseguir é preciso fornecer uma série de documentos para a Associação a fim de comprovar a origem da uva. Ao final o vinho é degustado por 8 a 10 avaliadores da EMBRAPA, uma comitiva que degusta esses vinhos todos juntos, formando o padrão da nossa região. Por exemplo, um vinho mais ácido, menos ácido. A partir disso, tem-se os gráficos que indicam um padrão da nossa região e, para estar dentro da IP, é preciso ter esses padrões. Atualmente são dezesseis vinícolas associadas à Apromontes.

Figura 34 - Mapa com a localização das vinícolas de Flores da Cunha



Fonte: MUNICÍPIO DE FLORES DA CUNHA. Localização. Disponível em: <https://www.floresdacunha.rs.gov.br/localizacao.php>. Acesso em: 23 mar. 2022.

Essas vinícolas expandem cada vez mais seus produtos e alcançam o mercado consumidor local, nacional e internacional, levando o nome do município para o conhecimento de um público que depois retorna para conhecer o local de elaboração dos vinhos, os parreirais e, quando a visita ocorre em época de safra, fazer a colheita da uva.

Os turistas estão cada vez mais buscando conhecer a identidade do local que visitam. E não só conhecer, mas mergulhar nele, tendo a possibilidade de colocar a mão na massa, ou seja, de tentar reproduzir o que um dia foi só atividade dos trabalhadores. Ao visitar essas propriedades, podem colher a uva, ir à cantina para tirar o vinho da própria pipa, visitar os parreirais de trator, e fazer a pisa das uvas com uma referência aos tempos antigos em que não se usava maquinário para elaborar os vinhos. Uma experiência que para muitos é rara ou única, possível pela preservação e cuidado de quem trabalha cotidianamente por causa desse legado, que forma parte do patrimônio cultural material e imaterial local.

Panizzon (2022) gerente de marketing da Vinícola Panizzon, em entrevista, diz que

[...] trabalha muito com o turismo, porque o vinho fino traz muita gente especializada e, principalmente aqui no Brasil, pessoas curiosas. O brasileiro não é de tomar um vinho brasileiro. [...] Ele é de tomar todos os vinhos. É curioso, gosta de pegar uma garrafa hoje, outra garrafa amanhã e vai pegando e degustando. Ele retorna para

pegar os vinhos que mais gostou. Então trabalhamos muito forte com turismo e entendemos que é uma forma de as pessoas conhecerem mais as nossas vinícolas.

Ele lembra, ainda, que a pandemia mudou a relação do brasileiro com a bebida, fazendo um parâmetro com o consumo europeu. Enquanto na Europa costuma-se beber nos cafés, restaurantes ou bares, a exigência de ficar em casa diminuiu o consumo; no Brasil, o efeito foi inverso. Aqui, o consumo de vinho aumentou consideravelmente, pois as famílias passaram a se reunir e confraternizar mais em casa. O empresário aposta que a recente volta às atividades rotineiras não provocará uma queda no consumo, mas que o gosto pela bebida passará a fazer parte do cotidiano.

[...] porque as pessoas que já tomavam vinhos, vão continuar tomando vinho e as pessoas que não tomavam agora sabem que é bom, que vinho é legal, que dá para chegar em casa, abrir uma garrafa de vinho, tomar uma tacinha bem tranquilo. Então entende-se que o crescimento se manterá (PANIZZON, 2022)

Apresentar a uva e o vinho a um público cada vez maior foi o que despertou nas lideranças que estavam administrando Flores da Cunha, em meados do século XX, o desejo de materializar alguma forma que marcasse e que pudesse ser tanto um momento de exposição de produtos quanto de preservação da identidade.

Nasceu assim a Fenavindima – Festa Nacional da Vindima. A primeira edição foi em 1967, na gestão do prefeito Raymundo Paviani, seu idealizador, que tinha o intuito de promover o fruto do trabalho agrícola e impulsionar o turismo no município. Os organizadores do evento utilizaram como espelho a Festa da Uva de Caxias do Sul, que já acontecia há alguns anos e teve como seu idealizador uma personalidade do mundo do vinho e da uva, o enólogo Celeste Gobbato.

Gobbato, um imigrante italiano formado em Enologia e Viticultura pela *Scuola di Conegliano*, e em Ciências Agrárias pela Universidade de Pisa, desde que chegou ao Brasil, em 1912, dedicou-se ao trabalho ligado à agronomia. Monteiro (2011) relata que sua trajetória de vida é embasada no trabalho vitivinícola e na vida política, deixando um legado importante por onde passou, quer seja como enólogo, introduzindo variedades vitiviníferas, ou quando foi intendente de Caxias, ainda na época em que Flores da Cunha pertencia àquele município.

Em sua gestão como prefeito criou a Festa da Uva, uma das maiores festas da região destinadas às comemorações da colheita, que, como prática simbólica, pode ser considerada tradição inventada. Este é um termo utilizado por Hobsbawm (2018) para designar um conjunto de práticas, ritos, símbolos, valores ou normas de comportamento por repetição que, em certo

modo, implica uma continuidade do passado enfatizada no estabelecimento de autoridade e tradições socializadas.

A Fenavindima, em Flores da Cunha, pegou esse caminho aberto pela Festa da Uva. Numa periodicidade de quatro anos, a festa ocorre em finais de semana e se pode ver o desfile de carros alegóricos e a exposição de produtos que formam parte da economia do município. Seu objetivo é de comemorar e enaltecer a colheita da uva e a elaboração de vinhos. Uma festa que leva ao parque de exposições os produtos da terra, demonstrando como o município construiu sua base econômica e cultural. No local, ocorre uma partilha cultural com os visitantes, a maioria turistas da região da Serra Gaúcha e da Região Metropolitana de Porto Alegre, mas muitos também de outros estados do Brasil, e até de outros países.

Como em todas as festas da região, um trio de soberanas é escolhido para fazer parte da comitiva de divulgação e de preparação do ponto culminante, que são os dias dedicados à celebração da identidade e dos produtos que fazem parte da economia do município. A primeira rainha da Fenavindima foi Marisa Bigarela. Hoje, aos 72 anos, é cidadã paraguaia, e foi entrevistada por Karine Bergozza (2023) para o Jornal O Florense. Ela conta que a escolha foi com um desfile aos jurados, sem precisar falar nada. Após a escolha, ela e mais quatro princesas viajavam para divulgar a festa, mas ressalta que não tinham muita preparação para falar sobre o município.

A segunda festa aconteceu seis anos depois, em 1973, e de lá para cá, em um intervalo aproximado de três anos ou quatro anos, a comunidade se reúne em torno dessa celebração que retoma as origens dos imigrantes italianos e sua influência na constituição do município. É possível encontrar nas Fenavindimas não somente o glamour das soberanas e a nostalgia marcada pelos carros alegóricos, mas também oficinas, pequenos cursos e as últimas novidades em máquinas, insumos e instrumentos que podem ser agregados ao trabalho na agricultura. Junto com os produtores de uva e vinho, também são convidados a participar os artesãos, as malharias, as indústrias moveleiras e outros profissionais que se destacam economicamente no município.

Nas últimas edições tem-se respeitado o intervalo de quatro anos para o acontecimento da próxima festa. A origem dessa periodicidade data da década de 1960, quando havia um acordo entre os municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha e Garibaldi, em que cada um realizava a sua festa máxima no verão, em período de safra.

Na Fenavindima, a escolha da rainha e duas princesas é realizada no ano anterior, a fim de que a corte esteja preparada para levar o nome de Flores da Cunha e sua festa para onde forem convidadas. Junto a elas atua uma comissão responsável por organizar desde o concurso

de escolha da rainha e princesas até o desfile e a exposição nos pavilhões, que ficam no Parque Eloy Kunz. Tal comissão é formada por pessoas voluntárias da comunidade, que quase sempre participam de outras entidades e têm espírito comunitário de ajudar e realizar ações em prol do crescimento econômico e principalmente da salvaguarda da cultura local.

Desde a primeira festa acontece o desfile de carros alegóricos. São tratores que puxam pequenas plataformas que funcionam como palcos para contar a História da imigração e o desenvolvimento de cada localidade que faz parte da cidade. Da chegada dos imigrantes italianos na região até a sua organização em comunidades, o trabalho, a religiosidade e o dia a dia das famílias são marcas dos desfiles, realizados na rua para pessoas do município e muitos turistas.

Em 2024 será realizada a XV Fenavindima e os preparativos já estão acontecendo. Por ser uma edição marcante – a décima quinta edição e o ano do centenário de emancipação política do município – há uma grande preocupação com os detalhes.

As festas comunitárias como a Festa Nacional da Vindima (Fenavindima), a Festa da Uva de Caxias do Sul, a Festa Nacional do Vinho (Fenavinho), de Bento Gonçalves, a Festa do Espumante Brasileiro (Fenachamp), de Garibaldi, a Festa de Produtos Coloniais (Feprocol), de Nova Pádua ou a Festa Colonial da Uva (Fecouva), que também acontece em Flores da Cunha, segundo Falcade (2011, p. 84), contribuíram para a “expansão de uma identidade nacional da Serra Gaúcha como região vitivinícola, além de celebrar a vitória” de um tempo de penúria e necessidades atrelada às memórias dos descendentes de imigrantes italianos de fins do século XIX.

São essas festas que trazem de volta a nostalgia de um tempo em que máquinas elétricas, materiais sintéticos e outros produtos químicos que são usados hoje não existiam nem em sonho. Nelas, as nonas reavivam o artesanato em palha de trigo – a *dressa* –, o crochê, o macramê, o frivolitê, os saberes e fazeres da culinária e os vimes entrelaçados às uvas e vinhos. A identidade patrimonial imaterial se faz presente em cada movimento oportunizado pelas lembranças que esse tipo de evento traz.

Uvas, vimes e vinhos são elementos presentes nessas festas, na mesa farta, na paisagem e na iconologia. Falcade (2011) faz uma relação iconológica da representatividade e da importância da vitivinicultura na identidade da região, observada nas diferentes formas de representação simbólica, como na denominação de lugares e ruas, nas pinturas vitrais, e na construção de monumentos, sejam eles ligados às origens, como o Leão de São Marcos, ou à

religiosidade, como a Nossa Senhora do Uva³⁶, inspirada no quadro do pintor francês Pierre Mignard, localizada na Praça Regional da Uva em Otávio Rocha, distrito de Flores da Cunha, (Figura 35).

Figura 35 - Imagem de Nossa Senhora da Uva



Fonte: Acervo pessoal da autora

O trabalho e a fé estão em cada manifestação cultural e constituem a identidade do município. Mesmo que a tecnologia tenha trazido transformações significativas nas relações de trabalho e na forma como as pessoas buscam a diversão atualmente, ainda podem-se ver nas ruas pessoas falando o *talian*, relembrando histórias de antigamente com saudosismo e, assim, preservando – talvez sem perceber – a identidade local.

É preciso levar a sério o sentido de pertença e a salvaguarda deste patrimônio que pode não mais ser conhecido ou reconhecido daqui a alguns anos. A imaterialidade se perde a cada sino que toca, registrando uma nota fúnebre, a cada falta de tempo em fazer o cesto de vime e preferir uma caixa de plástico, a cada pensamento de que “na cidade é mais fácil de viver, então vou estudar e deixar a colônia”. Há que se trazer a consciência histórica para dentro das

³⁶ Em Flores da Cunha há uma estátua da Nossa Senhora do Uva, localizada na praça de Otávio Rocha, distrito de Flores da Cunha e, ainda, uma do Leão de São Marcos, doado pelo governo do Vêneto/Itália, localizada no centro da cidade, na Praça da Bandeira (N.d.A.).

propriedades, para que as famílias se sintam confortáveis e seguras em continuar a preservação de suas origens, para que o patrimônio seja salvo.

6 O LEGADO DESTE ENTRELACAMENTO: O PRODUTO

É nas mãos do agricultor que acontece o entrelaçamento de vimes, uvas e vinhos; é ele quem promove a materialização desses elementos. Os vimes originam obras como os cestos que, por muitos anos, acolheram as uvas que eram tiradas de grandes parreirais nos meses quentes de verão.

O mestrado profissional em História tem como proposta o desenvolvimento de um produto que concretize a cultura imaterial representada na investigação. A ideia é levar à comunidade, de forma abrangente e acessível, o conhecimento plasmado durante o processo de leituras, entrevistas e análises, cujo tema envolve o presente e o passado, e reflete o reconhecimento da comunidade em sua história.

A função social de um trabalho de pesquisa é percebida quando o conhecimento despertado pelo pesquisador é socializado com seus pares e não somente com eles, senão com toda a comunidade. Devolver esta obra com uma linguagem simples e que oportunize a todos o entendimento do conteúdo é mais do que uma função – é quase um dever com aqueles que são os protagonistas da história nela narrada e que, através de suas memórias, possibilitaram traçar o vínculo entre vinhos, uvas e vimes.

Escrever sobre esse vínculo se tornou possível especialmente através do uso da história oral como metodologia, respeitando-se as implicações éticas e políticas no resultado. Então, dar um retorno à comunidade por meio do produto, constituído principalmente com base nos relatos oriundos das entrevistas, é uma forma de valorizar e de fazer com que as pessoas escutadas, que não teriam voz se estivéssemos trabalhando com fontes oficiais, se sintam parte da história, coadjuvantes do processo histórico.

A contribuição do ensino de história vai além da sala de aula – é social e aberta a qualquer cidadão. O produto desta pesquisa quer proporcionar a construção de uma consciência histórica abrangente, que envolva a comunidade local e outras comunidades, e encontre eco na escola. Possibilitar o acesso a esse conteúdo em aulas, pode gerar boas conversas e até mesmo novas pesquisas, especialmente sabendo que o assunto é aberto ao trabalho de habilidades contidas nas matrizes de referência da Educação Básica, que dialogam com a realidade dos estudantes, desenvolvendo uma consciência histórica naqueles que são os potenciais multiplicadores dos saberes e fazeres presentes na própria localidade.

O material desenvolvido como produto desta pesquisa de mestrado profissional em História, que tem como área de concentração o Ensino de História, e como linha de pesquisa as Linguagens e a Cultura no Ensino de História, é um material didático acessível por meio de um

QR Code, que será apresentado durante uma exposição temática à comunidade. Nele, as informações sobre patrimônio cultural material e imaterial, a história local e o entrelaçamento entre uvas, vimes e vinhos poderão ser acessados, numa proposta de educação continuada.

O material será lançado durante um encontro no Casarão dos Veronese, espaço histórico da cidade de Flores da Cunha. Depois desse evento, o QR Code que dá acesso ao conteúdo poderá ser encontrado nos sites institucionais da Prefeitura Municipal de Flores da Cunha e em totens presentes nos espaços públicos, como na Praça da Bandeira, localizada na área central da cidade. Na exposição, serão divulgadas, além dos conceitos principais envolvidos neste trabalho, a instrumentalização para políticas de preservação cultural, e a localização das vinícolas e casas de artesãos do vime de Flores da Cunha.

A realização da exposição acontecerá em parceria com os agricultores e artesãos e com as vinícolas locais que participaram deste trabalho, momento em que terão a devolutiva de suas histórias orais. Duas artistas plásticas locais foram convidadas para representar a iconologia relacionada ao tema.

O produto foi uma construção que partiu de várias possibilidades e encontrou na exposição temática uma forma de reverenciar o patrimônio cultural material e imaterial envolto no mundo das uvas, vimes e vinhos. Salienta-se que esses produtos fazem parte da identidade local e do contexto histórico-cultural e social do município de Flores da Cunha, atribuindo sentido de pertencimento aos entrevistados envolvidos no tema, mas não só a eles, como também a toda a comunidade que ainda subsiste desses elementos. O tema é atual, visto que as pessoas se identificam com essa cultura e procuram preservá-la, a seu modo, para a perpetuação e transmissão de sua história para as gerações que os seguem.

A relevância do espaço para a história do município está em consonância com os objetivos desta dissertação. O Casarão dos Veronese é o primeiro e único bem histórico tombado pelo IPHAE. Os demais bens históricos tombados de Flores da Cunha estão respaldados por leis municipais. O Casarão dos Veronese é mantido pela Prefeitura Municipal.

O produto coroa este trabalho de pesquisa e valoriza, especialmente, as pessoas que contribuíram com as linhas dedicadas à história oral – os agricultores Arcizio Mazzarotto, Gustavo Scarmin, Domingos Bordin, os enólogos Felipe Bebbber e Darci Dani, o empresário Filipe Panizzon e os artesãos Luiz e Maria Zin e Valdemar Giachelin, todos de Flores da Cunha. De Santa Catarina, o empresário Capistrano Basquerotti. Da Itália, o casal Rita Fontana e Gianni Casanova, entrevistados quando em visita à Flores da Cunha, e o agricultor Diego Stefani, entrevistado via WhatsApp.

A exposição temática é um retorno social para a comunidade, que possui sua história econômica alicerçada no trabalho agrícola, utilizando as uvas, vimes e vinhos como elementos preponderantes. Para explicitar essa proposta, a seguir será apresentada a metodologia de implementação da exposição, baseada no curso “Para fazer uma exposição da Escola Nacional de Administração Pública” e no livro “Caminhos da Memória para fazer uma exposição”, escrito por Maristela dos Santos Simão, Kátia Bordinho e Lúcia Valente.

6.1 ENTRE TRAMAS E VINHOS – EXPOSIÇÃO TEMÁTICA

I. Apresentação

O produto como legado do estudo sobre o entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos encontra-se em consonância com as propostas para trabalhos de conclusão de curso sugeridas pela CAPES, segundo “o 3º parágrafo da alínea IX do Artigo 7º” que oportuniza ao estudante um universo de possibilidades, para além da dissertação (RADUNZ, 2015, p. 151).

Também está de acordo com a linha de pesquisa escolhida, que sugere estabelecer:

[...] diálogos entre a historiografia e outros artefatos culturais, que compreendem diferentes suportes de linguagens, tais como programas televisivos, revistas de história, literatura, internet, entre outros meios que (re)produzem o conhecimento histórico. [...] Outras instâncias colaboram para fazer emergir visões sobre o passado e se constituem como *locus* das aprendizagens em história. As tecnologias de comunicação e informação e, as mídias evidenciam-se tanto na produção do conhecimento histórico, como em sua difusão social.³⁷

A educação não se faz apenas nas instituições de ensino, mas na sua extensão – família e comunidade – como uma necessidade de interligar os conhecimentos formais ao conhecimento de mundo. A ligação academia-comunidade torna o produto do Mestrado Profissional em História de relevância sociocultural, especialmente para o ensino da história local. Nele serão socializados conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano coletivo, ressaltando a sociedade como a protagonista que constrói a história guardada nas memórias, nos saberes e fazeres de cada família, atribuindo sentido de pertencimento e de preservação.

O produto é uma forma de devolver o resultado das trocas realizadas nas entrevistas às pessoas que apoiam a preservação da memória e que emprestam sua voz e seu trabalho para

³⁷ Mais informações em: UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL. Programa de Pós-Graduação em História (página web de apresentação). Disponível em: <https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-stricto-sensu/historia/linhas-de-pesquisa/>. Acesso em: 22 nov. 2022.

deixar vivo o patrimônio cultural material e imaterial de que consiste o entrelaçamento de vimes, uvas e vinhos em Flores da Cunha, despertando o sentido de identificação para seguir preservando a História.

II. Objetivo Geral:

Oportunizar à comunidade florense o contato com o objeto de pesquisa desta dissertação de mestrado, visto que forma parte da identidade local e regional, e retribuir a colaboração dos entrevistados, que se envolveram especialmente na constituição deste trabalho.

I. Objetivos específicos:

- a) Identificar o entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos como elemento constitutivo da identidade cultural da Flores da Cunha.
- b) Mostrar aos visitantes a importância da preservação e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, presente nos saberes e fazeres do povo.
- c) Indicar instrumentos para políticas de preservação do patrimônio material e imaterial, levando em consideração a concepção de Smith (2006), de que todo o patrimônio é primeiramente intangível.

III. Justificativa:

A exposição temática *Entre tramas e vinhos* justifica-se por levar à comunidade uma proposta de educação patrimonial vinculada aos elementos identitários enfocados neste trabalho, qualificando socialmente o que há de mais necessário para a preservação de um patrimônio: a consciência histórica.

O patrimônio legitima o significado do passado e é uma forma de reivindicação da identidade alicerçada a partir das memórias que, por sua vez, são evocadas pela história oral, uma metodologia que produz fontes históricas importantes para a produção da narrativa histórica.

Aprender a reconhecer o patrimônio como imaterial antes da materialidade também faz com que haja a ligação do humano aos saberes e fazeres. Alguém que pensa e interage com objetos e costumes e que dá origem a artefatos, monumentos, memórias que se tornam herança vivificada através do patrimônio cultural.

Quando as pessoas se enxergam na constituição do patrimônio, percebendo-o como parte inerente de suas vivências, voltam-se à preservação e conservação, no sentido de salvaguardá-lo.

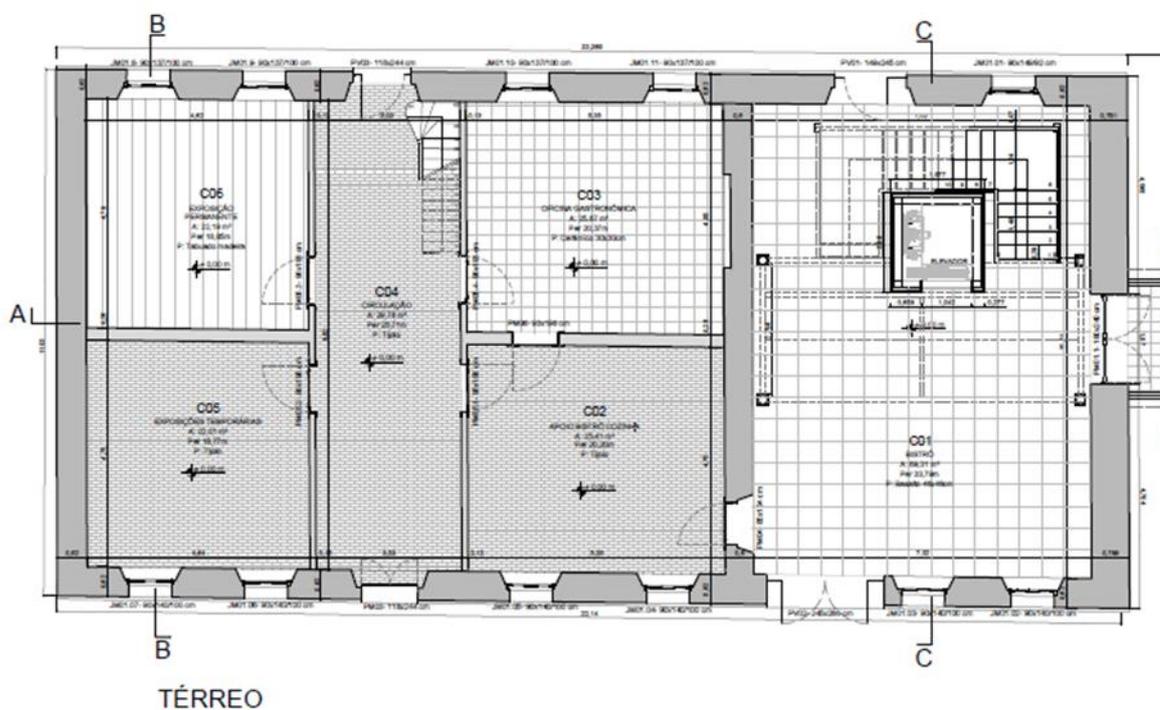
O ensino da história é propulsor dessa consciência de preservação que privilegia o estudante com momentos de interação com a própria identidade, fazendo-o consciente da importância de preservar sua história espelhada no patrimônio cultural.

IV. Local: Casarão dos Veronese

O Casarão dos Veronese foi escolhido como local pela viabilidade do espaço. O auditório destinado para esse tipo de encontro possibilita que se faça a exposição aliada a um momento de conversa sobre o assunto. A acessibilidade do público e os itens de segurança estão em consonância com as normas vigentes no município.

A seguir, pode-se ver um esboço da planta baixa do espaço:

Figura 36 - Planta Baixa das salas térreas do Casarão dos Veronese

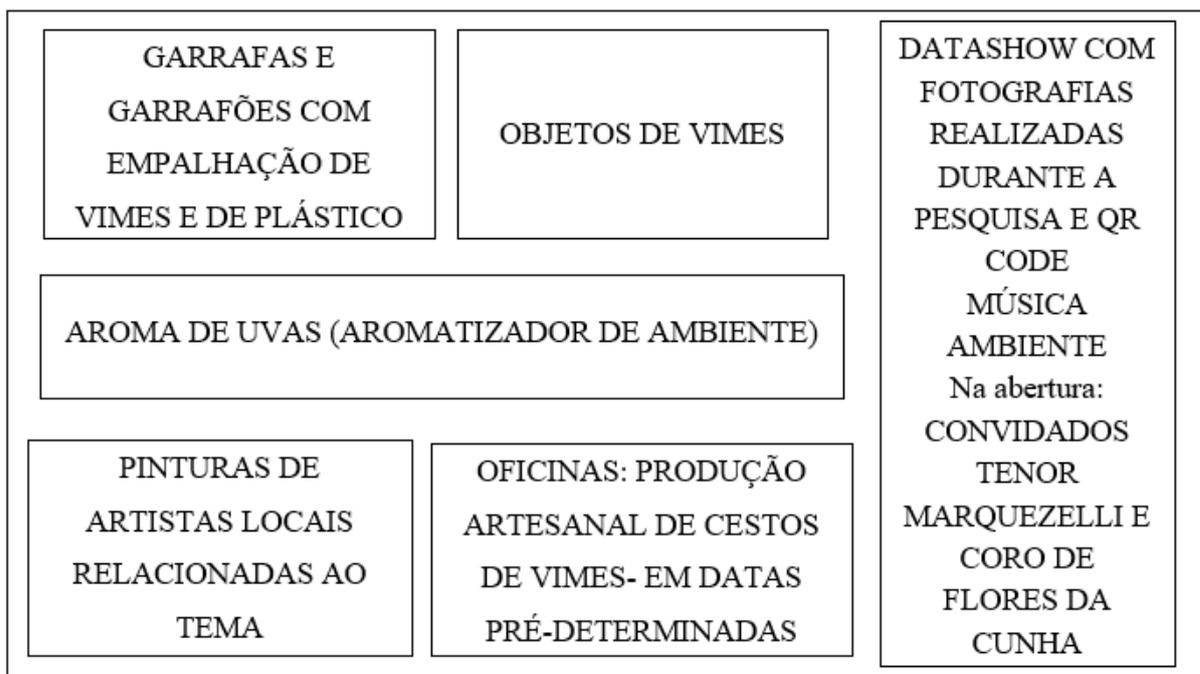


Fonte: Secretaria de Planejamento da Prefeitura Municipal de Flores da Cunha.

A exposição acontecerá nas salas que ficam no térreo do Casarão, conforme demonstra a figura 26, nos espaços A e B. O espaço C servirá para a socialização entre os visitantes. A disposição

de cada item da exposição pode ser observada no mapeamento a seguir, que contempla as quatro salas disponibilizadas à exposição.

Figura 37 - Distribuição dos materiais da exposição no Casarão dos Veronese



Fonte: Elaborado pela autora.

V. Duração

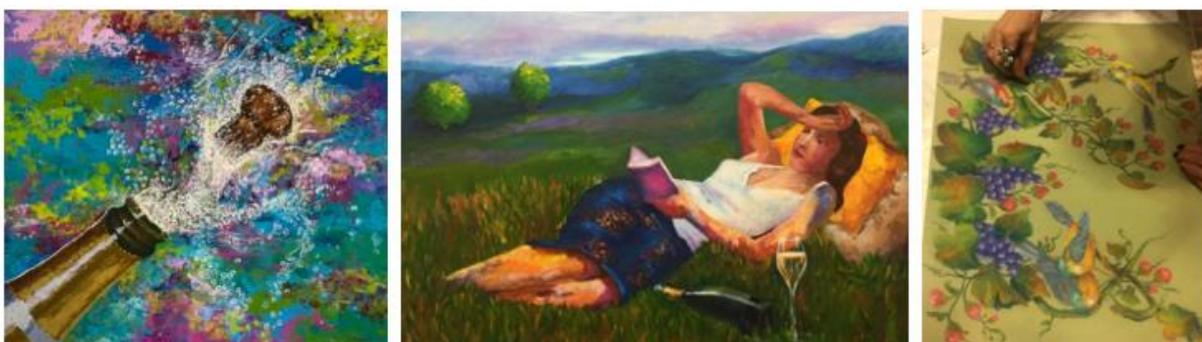
A exposição acontecerá de 15 a 30 de maio de 2024, durante os festejos do centenário de emancipação do município de Flores da Cunha. Depois desse período, ficará à disposição do acervo, podendo acontecer em outros momentos, de acordo com a programação do Casarão dos Veronese. Os artefatos tomados de empréstimo, assim como as obras das artistas plásticas e objetos dos artesãos, serão devolvidos logo após a desmontagem.

VI. Acervo

O acervo utilizado para a exposição inclui os materiais encontrados durante a pesquisa, no contato com os moradores locais entrevistados. Cestos de vimes, *cesteleto*, pipas de madeira (barricas) e as obras das artistas plásticas convidadas – Ritamar De Venz Francescato, que

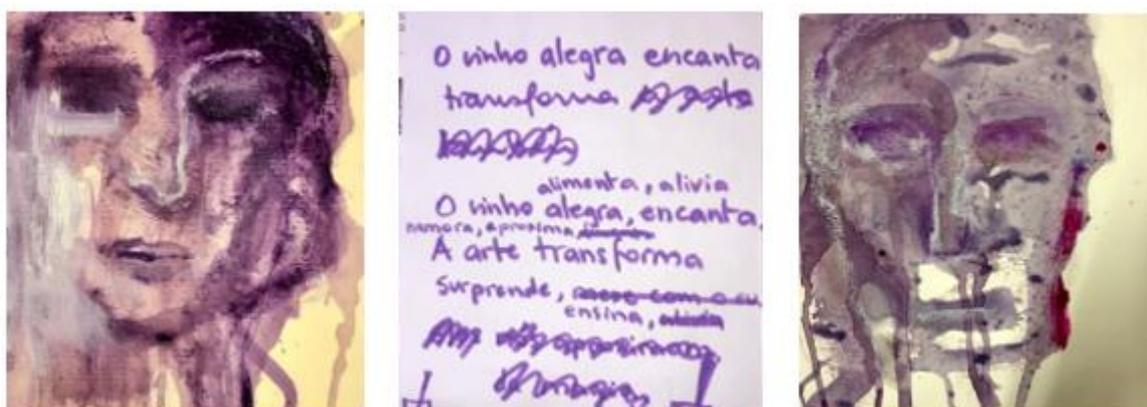
possui telas sobre o tema uvas, vimes e vinhos (Figura 38), e Terezinha Finger Fiorio, que usou vinho como tinta para as pinturas (Figura 39).

Figura 38 - Obras da artista plástica Ritamar De Venez Francescatto



Fonte: Acervo da artista Ritamar De Venez Francescatto.

Figura 39 - Obras da artista plástica Terezinha Finger Fiorio



Fonte: Acervo da artista Terezinha Finger Fiorio

Além desse material, o próprio local oferece objetos que servem ao objetivo desta exposição, visto que dialoga com o tema da dissertação.

VII. Orçamento

A exposição terá a duração de quinze dias, com apresentação e troca de experiências no dia da abertura, conforme previsão no cronograma de desenvolvimento apresentado no Quadro 1.

Quadro 1 - Cronograma

Orçamento	Montagem	Data da exposição	Desmontagem	Avaliação
Material de divulgação: banner com informações gerais da exposição, convites, cartazes, QR Code: R\$ 5.500,00 Divulgação nos meios de comunicação locais (Jornal O Florense e rádio Solaris) R\$ 3.500,00	05/05/2024 a 14/05/2024	15/05/2024 a 30/05/2024, durante os festejos do centenário do município. Dia 15/05/2024: abertura a convidados com bate-papo sobre o assunto.	31/05/2024 a 06/06/2024	07/06/2024 a 08/06/2024

Fonte: Elaborado pela autora.

VIII. Equipe:

A criação, o desenvolvimento e a montagem de uma exposição requer o envolvimento de mais de uma pessoa. Para que essa exposição aconteça, a equipe será formada pela autora, Graziela Mazzarotto, sua professora orientadora, Juliane Petry Panozzo Cescon, e por funcionários das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação e de Educação, Cultura e Desporto, através da Subsecretaria de Cultura, em função de que o local é gerido por ambas. As artistas plásticas convidadas, Ritamar e Terezinha, também participarão da montagem, visto que são experientes na montagem de exposições e permitirão que obras e artefatos estejam em harmonia e de acordo com a proposta do evento.

IX. Planejamento da exposição:

Os recursos que fazem parte da composição de uma exposição temática podem ser visuais, sonoros, táteis, olfativos e/ou gustativos. No caso da exposição desse produto de Mestrado em História, serão utilizados objetos e textos narrando a inter-relação entre uvas, vimes e vinhos, o aroma, através de aromatizadores, dispostos nas salas de exposições e músicas que reverenciem a cultura lembrada, estimulando os cinco sentidos dos visitantes que farão o

seu percurso apresentando a interatividade entre sujeito e objeto, no sentido de identificar-se como o seu eu histórico.

A comunicação visual será feita com o uso de banners, cartazes e apresentação de imagens projetadas, a fim de levar ao conhecimento do público a pesquisa sobre o tema e sua relevância histórico-social e cultural para a comunidade na qual está inserida. O QR Code será introduzido nesse contexto, a fim de divulgar o resultado da pesquisa histórica.

Figura 40 - QR Code, com material da pesquisa



Fonte: Elaborado pela autora.

Na entrada haverá um texto de abertura que contará, através de um pequeno resumo, o que o visitante poderá encontrar na exposição, como o modelo da Figura 41. Ao final deste, será apresentada a ficha técnica com o elenco das pessoas que se envolveram na execução da exposição.

Figura 41 - Modelo de cartaz para exposição temática

The poster features a background image of several woven baskets filled with clusters of purple and red grapes. The text is overlaid on this image. At the top left is the logo of UCS (Universidade de Caxias do Sul). At the top center is the logo for PPG HISTÓRIA (Mestrado/Doutorado UCS). At the top right is the coat of arms and name of the Municipality of Flores da Cunha, Rio Grande do Sul.

UCS
UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL

PPG HISTÓRIA
MESTRADO / DOUTORADO UCS

MUNICÍPIO DE
FLORES DA CUNHA
Estado do Rio Grande do Sul

Entre Tramas e Vinhos

A IMATERIALIDADE NO USO DE VIMES ENTRELACADA
AO CULTIVO DA UVA E ELABORAÇÃO DE VINHOS

A EXPOSIÇÃO TEMÁTICA ENTRE TRAMAS E VINHOS APRESENTA À COMUNIDADE DE FLORES DA CUNHA OS SABERES E FAZERES, ATRAVÉS DA PROPOSTA DE EDUCAÇÃO PATRIMONIAL EXTRAMUROS, QUALIFICANDO SOCIALMENTE A PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL, COMO UMA FORMA DE REIVINDICAÇÃO DA IDENTIDADE, ALICERCADA A PARTIR DAS MEMÓRIAS EVOCADAS PELA HISTÓRIA ORAL.

APRENDER A RECONHECER O PATRIMÔNIO É VIVIFICAR MEMÓRIAS PERCEBENDO-SE COMO PARTE INERENTE DE SUAS VIVÊNCIAS, VALORIZANDO A PRESERVAÇÃO E A CONSERVAÇÃO.

PPGHIS/ UCS – MESTRADO EM HISTÓRIA
MESTRE: GRAZIELA MAZZAROTTO
ORIENTADORA: PROFª DRA. JULIANE PETRYPANOZZO CESCÓN

2021- 2024

Também será disponibilizado, na saída, o Livro de visitantes, para que o público possa deixar um registro da visita e/ou uma mensagem sobre o acervo visitado.

Durante os quinze dias da exposição, não será necessário realizar manutenção significativa além da limpeza e do zelo com os objetos expostos.

X. Divulgação

A divulgação acontecerá nas redes sociais da autora e da Prefeitura Municipal, no jornal O Florense e na Rádio Solaris, ambos da cidade de Flores da Cunha. Também serão feitos convites pessoais aos entrevistados, às instituições de ensino de Flores da Cunha e a identidades ligadas à cultura, como a Associação de Amigos do Museu e Arquivo Histórico Pedro Rossi, a Associação Amigos de Sospirolo e o Circolo Vicentini di Flores da Cunha.

Na imagem da Figura 42, há uma prévia do convite a ser enviado.

Figura 42 - Convite para a exposição



Fonte: Elaborado pela autora.

O convite também estará disponível para acesso por QR Code:

Figura 43 - QR Code para o convite à exposição



Fonte: Produzido pela autora

XI. Avaliação

A avaliação reflete a interpretação do olhar do público segundo sua interação com a exposição e suas conclusões, a partir de suas histórias de vida e conhecimentos prévios. É o momento de perceber se a exposição desempenhou seu papel de desacomodar o olhar e as ideias.

Durante a exposição, os visitantes terão acesso ao *Livro de Visitantes* e a uma avaliação sistemática, com perguntas objetivas, como forma de comunicação de suas experiências em contato com os artefatos expostos, que seguem em consonância aos objetivos do produto desta dissertação. A avaliação será opcional e caberá a cada um respondê-la ou não. Será oferecida no formato físico, em que o visitante poderá responder no local, em uma folha a ser distribuída no final da visita, ou no formato virtual, através de perguntas objetivas e subjetivas, no aplicativo Google Forms (Apêndice N), em que o visitante poderá acessar por meio do QR Code disponibilizado junto ao *Livro de Visitantes* (disponível também na Figura 44).

Figura 44 - QR Code de acesso à avaliação da exposição



Fonte: Elaborado pela autora.

Após a desmontagem da exposição, haverá o momento de verificar os resultados, unindo as informações do questionário e o registro de presença no *Livro de Visitantes*. Avaliar as impressões do público permitirá afirmar o que ficou como legado cultural para a construção de sua consciência histórica. A partir dessa ideia, será verificado o sentido da salvaguarda dos saberes e fazeres expostos nesta dissertação, verbalizado pelos visitantes através de suas respostas, que servirão de embasamento junto com a dissertação, para propor que seja inventariado o patrimônio imaterial ligado ao entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos para o registro oficial como bens culturais de natureza imaterial.

Quadro 2 - Roteiro para a construção da exposição

Roteiro-resumo para a construção da exposição:

- Definir: Por que fazer? O que fazer? Para quem fazer?
- Estabelecer local, nome, duração, data;
- Delimitar Conceito, objetivos, pesquisa, narrativa, resumo e definição dos módulos;
- Montar a equipe de trabalho, fazer a divisão de tarefas, pensar nas ações educativas e nos recursos financeiros;
- Escolher e encaminhar os elementos do acervo;
- Montar do projeto: escolher os recursos expográficos: cor, iluminação, suportes, textos, linguagem de apoio;
- Criar a identidade visual, desenvolver as ações educativas;
- Verificar questões de segurança, climatização, conservação, acessibilidade;
- Definir orçamento e cronograma;
- Divulgar a exposição;
- Montar a exposição;
- Fazer manutenções e adaptações, se necessário;
- Desmontar a exposição;
- Avaliar o impacto da exposição nos visitantes.

Fonte: Adaptado de: SIMÃO, Maristela dos Santos, VALENTE, Lúcia, BORDINHO, Kátia. **Caminhos da Memória: para fazer uma exposição**. Brasília, DF: Ibram, 2017.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

*“Il contadino le il pi bel mistério che ghene
em questo mondo”*

Diego Stefani

Conhecer a história local é o primeiro passo na preservação de seu passado. O sentimento de pertencimento e a valorização do espaço ocupado pelas pessoas que são os sujeitos de sua transformação é o que move o interesse de guardar as memórias que formam a identidade constituinte do patrimônio.

Ao revisitar os objetivos propostos no início desta dissertação, que eram relacionar o processo de formação de uma memória coletiva com a constituição da identidade local percebida no patrimônio cultural, pode-se perceber o quanto os fragmentos do passado e do presente evocados pelos participantes da pesquisa estão em consonância com o modo pelo qual se deu a construção da identidade. Com base nas características incrustadas pela imigração italiana que ainda se perpetuam nos costumes, nos jeitos de falar e nas relações patriarcais, nota-se um sentimento de pertencimento que os faz identificar-se antes como italianos e, depois, como brasileiros, mesmo sendo nascidos no Brasil.

O entrelaçamento com as origens europeias no cultivo da uva, na elaboração de vinhos e no uso de vimes foram observados não somente nas pesquisas bibliográficas, mas principalmente nas histórias de vida relatadas através da pesquisa de história oral, constituindo fontes importantes que muito contribuíram com a pesquisa, trazendo uma linguagem própria para compor uma narrativa do local.

O objetivo geral desta dissertação, que pretendia conscientizar para a preservação da cultura imaterial, especialmente aquela relacionada ao processo de confecção de cestarias e uso do vime em diálogo com a elaboração de vinhos e produção de uvas no município de Flores da Cunha, conduziu à investigação de um problema mais elementar, ou seja, o de saber se a comunidade local reconhecia os saberes e fazeres relacionados à elaboração do vinho, ao cultivo da uva e produção de cestarias de vimes como patrimônio cultural imaterial e, por conseguinte, como bens de preservação.

Conversando com agricultores do interior do município de Flores da Cunha/RS, concluiu-se que, atualmente, o uso de vimes para amarração se verifica apenas nas propriedades que ainda mantêm alguns vimeiros de produção própria e, mesmo nesse caso, apenas nas parreiras

mais novas ou para aquelas cujo caule é muito grosso e a máquina com o plástico não consegue amarrar.

A relação entre vimes, uvas e vinhos acontece há muito tempo e, em um primeiro olhar, parece laboriosa. No entanto, basta um contato mais próximo com o contexto atual e histórico de produção vitivinícola em Flores da Cunha para identificar ligações familiares que permeiam essa prática, gerações que realizam as mesmas tarefas e, através das memórias herdadas, seguem deixando legados a ela vinculados. A imaterialidade presente nessa interação se traduz no patrimônio cultural encontrado nas propriedades vitivinícolas da região da Serra Gaúcha.

Durante muito tempo, uvas, vimes e vinhos tiveram uma relação de sincronicidade. Até o dia em que o agricultor passou a ter acesso às novidades da tecnologia, o que trouxe facilidades, rapidez e um processo com custos menores, desde o formato do plantio até uso de equipamentos que otimizam o tempo de produção.

Desde a Revolução Agrícola, ocorrida há milhares de anos, o homem do campo esteve ligado aos ciclos da natureza, respeitando e honrando cada broto, cada fruto, cada colheita. Percebe-se isso nas lendas, na religiosidade, nas festas. Os estudos científicos vieram para transformar a vida de quem, a cada avanço, vê a possibilidade de ofertar maior quantidade de produtos, em menos tempo e com menos dependência de mão de obra.

Esta pesquisa conclui que uvas, vimes e vinhos, apesar das mudanças recentes na agricultura da Região de Colonização Italiana no Brasil, são elementos que não podem ser vistos de forma separada, uma vez que um está diretamente vinculado ao outro, histórica e culturalmente. Comungam de um sincretismo presente nas memórias da maioria dos entrevistados, que verbalizaram a importância da continuidade do uso de vimes nos parreirais como forma de preservação de uma dinâmica afetuosamente recordada pelos participantes.

Assim, a história oral se constituiu como uma importante via, socializando conhecimentos e trocas de experiências entre os indivíduos da pesquisa. As tradições orais, quando divididas com o grupo, criam um sentido de pertença e ajudam a constituir a identidade coletiva a partir de memórias individuais. Dar sentido à existência a partir dos signos, experiências e possibilidades que permeiam as relações sociais é uma maneira de construir a história local.

Nas falas dos entrevistados, ficou evidenciado ainda o sentido de preservação da imaterialidade contida nos saberes e fazeres perpetuados pelos seus ancestrais, autores desse patrimônio cultural, que busca valorizar mais a si e às produções. É perceptível a sensação de estar perdendo um pouco de si, com a introdução de outras matérias-primas, como o plástico e o arame, em substituição aos vimes. Isso se repete no caso das pipas, que antigamente eram de

madeira e agora são de aço inoxidável³⁸, o que desperta nos entrevistados uma preocupação quanto à herança também desse patrimônio.

Os entrevistados deixam transparecer sua relação com a perpetuação do ofício dos vimes, desde o plantio e os cuidados com os vimeiros até a produção artesanal de objetos que são destinados para várias finalidades, como cestos, luminárias, pergolados, vasos, cadeiras, sofás, berços, poltronas, entre outros.

Os agricultores entrevistados verbalizaram que ainda mesclam vimes e outros materiais como plásticos e arames para amarrar os ramos das parreiras. Para colher a uva, o vime foi totalmente substituído pelo plástico, assim como no acondicionamento da uva para depois seguir até a cantina. Das caixas de plástico utilizadas na colheita e que substituíram o *cesteleto*, a uva é colocada em caixas maiores (antigamente eram cestos de vimes maiores), e depois levadas até o trator, que substituiu a *slita*.

Na vinícola, as uvas são esmagadas por máquinas modernas, mais ágeis, e que separam o líquido da casca e do engaço, sem espremer demais, evitando tornar o vinho ácido e com outros sabores, aumentando a qualidade e mantendo a padronização do produto. O processo é o mesmo de antigamente. No entanto, os materiais usados hoje são fruto da evolução tecnológica e do aparecimento de novos produtos e máquinas, o que facilitou a produção, aliando o custo e o benefício ao tempo.

Já os artesãos de Flores da Cunha verbalizaram que gostariam de passar adiante seus conhecimentos, mas que há pouco interesse em aprender, por ser um trabalho manual que requer força braçal, com processo de produção demorado e sem perspectiva de altos ganhos. Sorte diferente tiveram os artesãos que passaram a empreendedores em Rio Rufino, Santa Catarina, município conhecido como a capital do vime no Brasil. Esse local apresenta uma experiência de sucesso com relação à produção de artesanato em vimes, com uma diversidade de artigos que acabou por trazer um novo sentido para o uso de vimes e à economia local.

Entre tramas e vinhos ressalta a importância da história local através das memórias das pessoas que relatam orgulhosas seus saberes e fazeres, seus desafios, inserindo-se na história local como sujeitos pertencentes à identidade que constitui o patrimônio cultural. Não raro, os participantes verbalizavam a necessidade de preservar suas histórias para deixar uma herança cultural para as gerações que ainda virão.

A propósito, a salvaguarda do patrimônio passa pelas histórias contadas de pai para filho, que, através de suas memórias, transmitem os ensinamentos de como fazer os trabalhos

³⁸ Nas entrevistas surgiram, por vezes, falas que ilustraram a passagem do uso da madeira para o uso do aço inoxidável na elaboração e armazenamento de vinhos. (N.d.A.)

manuais, o respeito e a inclusão dessas formas de fazer em uma sociedade que busca cada vez mais rapidez nos processos. Essa transmissão de saberes de geração para geração, buscando vínculos entre o local e seu patrimônio histórico, distingue uma cidade da outra e constitui sua identidade, que precisa ser preservada para que haja sentido de pertencimento.

Percebe-se uma lacuna quanto a pesquisas anteriores, em relação à cultura relacionada aos vimes e à atividade vitivinícola do município de Flores da Cunha, especialmente identificada após a leitura dos trabalhos citados na dissertação, que mostraram seu foco de pesquisa na Região do Vale dos Vinhedos. O município de Flores da Cunha é mencionado, porém não se desenvolve uma narrativa capaz de atribuir a ele a devida importância, já que conta com o título de maior produtor de vinhos do Brasil, conforme dados já mencionados. Além de registrar os saberes e fazeres da cultura imaterial, estabelecendo um diálogo entre o uso de vimes, o cultivo da uva e a elaboração de vinhos, esta investigação como pesquisa acadêmica abre possibilidades para novos estudos com foco no município.

Ressalta-se ainda que, durante as pesquisas de campo e bibliográficas e nas entrevistas, percebeu-se a participação de mulheres nessa seara que por muitos anos foi apenas masculina. Desde o trabalho no plantio e o cuidado com as videiras, na elaboração de vinhos, na enologia, como *sommelier*, no cuidado e beneficiamento dos vimes, na produção artesanal, as mulheres se destacam e o público feminino, outrora relegado a segundo plano, vem crescendo e se fazendo perceber sensivelmente.

O entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos pode ser sentido na prática durante as entrevistas de história oral e nas propriedades agrícolas revestidas de parreirais, transformando a paisagem a cada estação. Nessas mesmas propriedades, os porões das casas reservam artefatos, muitas vezes ainda em uso, que exalam histórias de gerações que viveram ali. Em lugar de destaque, há a pipa e o vinho, sempre à espera de sugerir encontros, alegria e festa, promovendo a socialização entre familiares, amigos e turistas.

Nas saudades daqueles que têm um legado familiar relacionado à sincronia entre os três itens explorados aqui, fica a contribuição desta pesquisa e as lacunas para novos desafios acadêmicos. Espera-se despertar a curiosidade dos que se identificam com os saberes e fazeres do seu lugar de origem, com o patrimônio material e imaterial constituído pelas memórias individuais e coletivas dos grupos que coexistem nesse espaço e buscam sua salvaguarda a partir do sentimento de pertencimento.

Nas memórias herdadas, as famílias ainda preservam muito das histórias reveladas por esta dissertação, que deixará como herança, ainda, o produto do mestrado acadêmico em História: uma exposição temática e o lançamento de um material, acessível por QR Code a toda

a população. Nele, serão disponibilizadas apresentações de conceitos-chave desta pesquisa, como memória, identidade, patrimônio cultural material e imaterial, além de discussões sobre sua salvaguarda e a proposta de como se pode fazer para preservar um bem eleito pela comunidade como patrimônio cultural.

Encerra-se na expectativa de que o legado deste trabalho desenvolva ainda mais a pesquisa local com embasamento científico, e de que sejam acrescentados, aos bens comunitários oficiais, outros elementos do patrimônio material e imaterial. Dentre estes, cita-se o uso de linhas em trabalhos de crochê e macramê e a culinária, por exemplo, que, como os elementos abrangidos por esta pesquisa, sejam motivo de inspiração para futuras ações de preservação cultural.

REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. *In*: PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). **Fontes históricas**. 2. Ed. São Paulo: Contexto, 2006, p. 155-202.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. **O tecelão dos tempos: novos ensaios de teoria da história**. São Paulo: Intermeio, 2019.

ALMEIDA, Adriana Mortara. Estudos de Público: a avaliação de exposição como instrumento para compreender um processo de comunicação. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, [S. l.], n. 5, p. 325-334, 1995.

ARANTES, Antônio. O patrimônio imaterial e a sustentabilidade de sua salvaguarda. **Resgate: Revista Interdisciplinar de Cultura**. V. 12, N. 1, p. 11–18, Campinas, 2006.

BAGGIO, Camila. Prejuízos ainda são calculados em Flores da Cunha. **Jornal O Florense**. Flores da Cunha, ano XXIX, 21 set. 2015.

BAGGIO, Camila; OTOBELLI, Danúbia. **50 anos de Fenavindima**. Flores da Cunha: Editora Novo Ciclo, 2017

BARROS, José D'Assunção. **O projeto de pesquisa em história: Da escolha do tema ao quadro teórico**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

BARROS, José D'Assunção. **A expansão da História**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

BATTISTEL, Arlindo Itacir. **Retratos da colônia**. 2. ed. rev. e ampl. Tomo 2. Caxias do Sul: Arlindo Itacir Battistel, 2013.

BAUMAN, Renato. **Globalização, Desglobalização e o Brasil**. Brasília: Ipea, 2021.

BERGOZZA, Karine. Da 1ª a 15ª Fenavindima. **Jornal O Florense**. Flores da Cunha, ano XXXVII, edição 1753, 14 abr. 2023.

BERTONHA, João Fábio. **Os Italianos**. Editora Contexto, São Paulo, 2005.

BOSCATO, Claudino Antonio. **Memórias de um neto de imigrantes italianos – Pioneiros de Nova Trento**. Flores da Cunha: O Florense, 1994.

BRAMBILLA, Adriana; OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; VANZELLA, Elídio (Org). **Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios**. Série Alimentação & Cultura. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

BRANDES, Dieter; ARRUDA, Antônio Edu. **O cultivo do vime**. 2006. Artigo em Hypertexto. Disponível em: http://www.infobibos.com/Artigos/2006_2/Vime/index.htm. Acesso em: 15 nov. 2021.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 20 de maio de 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, 2019. Disponível em: [Base Nacional Comum Curricular - Educação é a Base \(mec.gov.br\)](http://base.nacionalcomum.mec.gov.br). Acesso em: 28 jul. 2023.

BRUCH, Kelly Lissandra. Evolução histórica da legislação vitivinícola nos países do novo mundo: Estados Unidos da América, Brasil, Chile e Austrália. **Revista Brasileira de Viticultura Enologia**, Ano 4, Nº 4, p. 102-110, set. 2012.

BURKE, Peter. **A Escola dos Annales 1929 a 1989- a Revolução Francesa da Historiografia**. 2. Ed. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

CANCLINI, Néstor García. **Imaginários Urbanos**. Buenos Aires: Editorial Universitaria de Buenos Aires, 1997.

CANDAU, Joel. **Memória e identidade**. São Paulo: Editora Contexto, 2011.

CARPANEZZI, Antonio Aparecido; TAVARES, Fernando Rodrigues; SOUZA, Valderês A. de. Produção de Mudanças de Vime em Sacos Plásticos. **Embrapa Florestas: Comunicado Técnico, 72**. 1. Ed. Colombo, dez. 2002. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/307460/4/comtec72.pdf>. Acesso em: 15 de jan. 2023.

CAVALCANTI, Erinaldo. História e história local: desafios, limites e possibilidades. **Revista História Hoje**. São Paulo, vol. 7, n. 13, p. 272-292, jan./jun. 2018.

CHINATO, Luiza Dani; CURRA, Maria Elizabete Dalmina; MENEGAT, Joana Carraro. **Casas de comércio: o comércio de Nova Trento**. Flores da Cunha: Evangraf, 2004.

CLIFFORD. Geertz. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

CONSTANTINO, Núncia Santoro; RIBEIRO, Cleodes Piazza Julio (Org.). **De pioneiros a cidadãos: imagens da imigração italiana no Rio Grande do Sul (1875-1960)**. Porto Alegre: Consulado Geral da Itália no Rio Grande do Sul, 2005.

DAL FORNO, Rodrigo. A Revolução de 1923 através das imagens: produtores e produtos políticos-visuais de uma guerra civil no Rio Grande do Sul na primeira república. **XII Encontro Estadual de História ANPUH/RS**. UNISINOS, São Leopoldo, 2014.

DAL PIZZOL, Rinaldo; SOUSA, Sergio Ingles de. **Memórias do vinho gaúcho**. 1ª Ed. Porto Alegre: AGE, 2014.

DAL PIZZOL, Rinaldo; SOUZA, Sérgio Ingles de. **Memórias do vinho gaúcho**. Vol. 1, 2, 3. Porto Alegre: Editora AGE, 2014.

DE BONI, Luis Alberto. **A Itália e o Rio Grande do Sul IV**. Coleção Imigração Italiana. Caxias do Sul: EST/EDUCS, 1983.

DELGADO, Lucilia de Almeida Neves; FERREIRA, Marieta de Moraes. História do tempo presente e ensino de História. **Revista História Hoje**, v. 2, nº 4, p. 19-34, 2013. Disponível em: <https://rhhj.anpuh.org/RHHJ/article/viewFile/90/70>. Acesso em: 04 jan 2023.

DENARDI, Luciano; MARCHIORI, José Newton Cardoso; DURLO, Miguel Antão. Anatomia da madeira de *Salix x rubens* Schrank (Salicaceae). **Balduinia**, [S. l.], n. 13, p. p. 27–31, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/balduinia/article/view/14053>. Acesso em: 05 mar. 2023.

EMBRAPA UVA E VINHO. O Brasil e suas diferentes vitiviniculturas: entrevista com Juliano Elias Pereira, programa 14: Sul. In: **PROGRAMA Prosa Rural**: julho. Brasília, DF: Embrapa; Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2022. Podcast. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1145299/1/PGM-14-S-2022-O-BRASIL-E-SUAS-DIFERENTES-VITIVINICULTURAS.mp3> Acesso em: 07 set. 2022.

FALCADE, Ivanira. **A paisagem como representação espacial**: a paisagem vitícola como símbolo das indicações de procedência de vinhos das regiões Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo (Brasil). 2011. 310 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul / Universidade da Borgonha. Porto Alegre: 2011.

FENTRESS, James; WICKHAM, Chris. **Memória Social**. Lisboa: Editorial Teorema, 1992.

FIGUEIREDO, Vanessa Gayego Bello et al (Org.). **Manual de orientações às políticas municipais de Patrimônio Cultural** [livro eletrônico]. 1. Ed. São Paulo: Conselho de Arquitetura e Urbanismo de SP- CAN/SP, 2022. Disponível em: <https://www.causp.gov.br/wp-content/uploads/2022/08/Manual-Patrimonio-2022.pdf>. Acesso em: 03 jul. 2023.

FLORENCIO, Sônia Regina Rampim. Educação patrimonial: algumas diretrizes conceituais. In: Disponível em: S. PINHEIRO, Adson Rodrigo (Org.) **Cadernos do Patrimônio Cultural**. Vol. 1. Série Educação Patrimonial. [Livro eletrônico]. Fortaleza: Secultfor: Iphan, 2015, p. 21-30. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/EduPat_Cadernos_do_patrimonio_educacao_patrimonial_voli\(3\).pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/EduPat_Cadernos_do_patrimonio_educacao_patrimonial_voli(3).pdf). Acesso em: 03 nov. 2022.

FLORES DA CUNHA. **Perfil socioeconômico 2021**. Flores da Cunha: Editora Novo Ciclo, nov. 2021.

FORBES, Alexandra. As técnicas ancestrais de fazer vinho estão em alta; In: GQ GLOBO. Publicado em 27 maio 2019. Disponível em: <https://gq.globo.com/Prazeres/Bebidas/noticia/2019/05/quando-o-assunto-e-vinho-de-alto-padrao-produtores-buscam-tecnicas-ancestrais.html> Acesso em: 02 abr. 2023.

FROSI, Vitalina Maria; MIORANZA, Ciro. **Imigração italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul**: processos de formação e evolução de uma comunidade ítalo-brasileira. 2. Ed. Caxias do Sul, RS: Educus, 2009.

GARRIDO, Lucas da Ressurreição; HOFFMANN, Alexandre; SILVEIRA, Samar Velho da, (editores técnicos). **Produção integrada de uva para processamento**: manejo de pragas e doenças. v. 4, cap. 3, p. 49-70. Brasília: Embrapa, 2015. Disponível em:

<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1060089>. Acesso em: 03 jul. 2023.

GIOTTI, Bianca Mascarello. “**Andiamo al campo santi**”: a mobilização popular para o tombamento do cemitério campo santo dos imigrantes. 2019. 74 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em História). Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul: 2019.

GOBBATO, Celeste. **Manual do Viti-vinicultor Brasileiro**. Vol. 1 – Vitivinicultura. 4. Ed. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1940.

GÓES; MANOEL; BARATA. Planta Geral da Colônia Caxias. In.: Biblioteca Digital Luso-Brasileira. Disponível em: <https://bdlb.bn.gov.br/acervo/handle/20.500.12156.3/44820> Acesso 01 mai. 2022

GRINGS, Martin. Ocorrência de *Prockia crucis* P. Browne ex L. (Salicaceae) no Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Brasileira de Biociências**, Porto Alegre, v. 15, n.1, p. 49-52, jan./mar, 2017. Disponível em: <https://www.seer.ufrgs.br/index.php/rbrasbioci/article/view/114653> Acesso em: 10 de jan. 2023.

GUARNIER, Irineu. O primeiro vinho de ânfora do Brasil. In.: *Plant Project*. Publicado em 05 out. 2018. Disponível em: <https://plantproject.com.br/2018/10/colunas-terroir-irineu-12-o-primeiro-vinho-de-anfora-do-brasil/> Acesso em: 02 abr. 2023.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1990.

HALL, Stuart. **Quem precisa de identidade?** In: SILVA, Tomaz Tadeu (Org). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 15. Ed. Petrópolis: Vozes, 2014, p. 103-133.

HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti. O mito do imigrante no imaginário da cultura. **MÉTIS: história & cultura**, Caxias do Sul, v. 4, n. 8, p. 233-244, jul./dez. 2005.

HOBBSAWM, Eric. **A invenção das tradições**. Org. Terence Ranger. Trad. Celina Cardm Cavalcante. 12. Ed. Rio de Janeiro/ São Paulo: Paz e Terra, 2018.

HORTA, Maria de Lourdes Parreira; GRUNBERG, Evelina. **Guia básico de Educação Patrimonial**. V. 1. Petrópolis: Museu Imperial/IPHAN/MinC, 1999.

IBGE. Dados sobre uvas. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/flores-da-cunha/pesquisa/24/76693> Acesso em: 07 abril 2023.

IBGE. Produção de Uva. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/rs>. Acesso em: 08 out. 2022.

INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO EM PORTUGAL. *A Vinha e o Vinho em Portugal*. Disponível em: <https://www.ivv.gov.pt/np4/47/>. Acesso em: 02 abr. 2023.

IOTTI, Luiza Horn. **O Olhar do Poder**. Caxias do Sul: EDUCS, 1996.

IPHAN. Patrimônio Imaterial, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: 12 mar. 2022.

IPHAN. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**: História e Patrimônio. Org.: Márcia Chuva. Brasília, n. 34, 2012.

LEITÃO, João Carlos Farinha. **A cultura da vinha em Portugal e as consequências da adesão à União Europeia Caso de estudo**: A Região Demarcada do Douro. 2015. 164 f. Dissertação de Mestrado (Mestrado em Gestão do Território) – Universidade Nova de Lisboa, Lisboa: 2015.

LIMA, Roberto. Artesanato: um valor cultural a preservar. **Anais do 10º Colóquio de Moda - 7ª Edição Internacional**, 1º Congresso brasileiro de Iniciação Científica em design e moda, Caxias do Sul, 2014.

LUZ, Edegar Bittencourt, GUARESI, Sayonara; SCHNEIDER, Cristina Seibert. O Casarão dos Veroneses: Restauro e Reapropriação. *In*: WEIZNMANN, Tiago; SANTOS, Rodrigo Luis dos; MÜHLEN, Caroline Von (Org.). **Migrações Históricas e Recentes**. 1. Ed., Lajeado: UNIVATES, 2017, p. 318-329.

MACHADO, Carlos Alberto Ely; MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. **Vitivinicultura brasileira**: panorama 2020. Bento Gonçalves: EMBRAPA, out. 2021.

MANFREDINI, Mercedes; RELA, Eliana; VENZON, Bernardete. **Design e identidade sustentável**: valores locais como base para inovação. Caxias do Sul: São Miguel, 2012.

MAZZAROTTO, Graziela; VAILATI, Gissely Lovato (Org.). **Nossa História**: de Nova Trento a Flores da Cunha. Porto Alegre: Evangraf, 2006.

MOLON, Floriano. **Otávio Rocha**: cem anos de vida colonial. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1982.

MOLON, Floriano. **Slaviero, João: pioneirismo na viticultura gaúcha**. Porto Alegre: Evangraf, 2004.

MOLON, Floriano. **Cooperativas vinícolas de Flores da Cunha**. Porto Alegre: Evangraf, 2009.

MONTEIRO, Ana Maria et al. **Ensino da história, sujeitos, saberes e práticas**. Rio de Janeiro: Editora Mauad X, 2010.

MONTEIRO, Katani Maria Nascimento. **Entre o vinho e a política**: uma biografia de Celeste Gobbato (1890-1958). 2011. 209 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

MOURA, Vicente Pongitory Gifoni. Introdução de Novas Espécies de Salix (Salicaceae) no Planalto Sul de Santa Catarina, Brasil. **Comunicado Técnico, 71**, Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 1. Ed. Brasília, 2002. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CENARGEN/23205/1/cot071.pdf>. Acesso em: jan. 2023.

NALEPA, Priscila Seixas Muller. **Móveis em Vime**: valorização de culturas e do trabalho artesanal. 2012. 73 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior em Tecnologia em Móveis) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, 2012.

NICOLINI, Cristiano. Narrativas de estudantes sobre a regionalidade na perspectiva da Teoria da História de Jörn Rüsen. **MÉTIS** – história & cultura, v. 19, n. 38, p. 123-145, jul./dez. 2020.

PACHECO, Edza Ribeiro; TONET, Tania Maria Zardo. **Vime e Vitivinicultura**. Ocorrências 5. Registros do Museu e Arquivo Histórico de Caxias do Sul, reedição 1990. Disponível em: https://arquivomunicipal.caxias.rs.gov.br/uploads/r/unidade-arquivo-publico-4/c/5/c/c5c58853b1076fde04575a87cb464df4e13ec22b476a2d63b9780e291b5217eb/br_rs_a_pmcs_pm_17_10_03_05_Ocorrencias.pdf . Acesso em: 10 jan. 2023.

PELEGRINI, Sandra; FUNARI, Pedro Paulo. **O que é patrimônio cultural imaterial**. 1. Ed E-book. Brasília: Editora brasiliense, 2017.

PEREIRA, Giuliano Elias et al (Org.) Vinhos do Brasil: contrastes na geografia e no manejo das videiras nas três viticulturas do país. **Documentos 121 - Embrapa**, 2020. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/219851/1/Doc121-21.pdf> Acesso em: 19 out. 2022.

PEREIRA, Giuliano Elias; RIZZON, Luiz Antenor; MANFROI, Vitor. A História do vinho no Brasil. In: SCARTON, Marciele. **Confraria do Vinho de Bento Gonçalves: 25 anos de história**. Bento Gonçalves: Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, 2022. p. 135-144. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1143955/1/Pereira-et-al-p135-144-ConfrariadoVinhoBentoGoncalves25Anos-2022.pdf> Acesso em: 07 set. 2022.

PINSKI, Carla Basanezi (Org.) **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2005.

PORTELLI, Alessandro. **História oral como arte da escuta**. São Paulo: Letra e Voz, 2016.

POULOT, Dominique. **Uma História do patrimônio no Ocidente, séculos XVIII ao XXI**: do monumento aos valores. Trad. Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação, Liberdade, 2009.

POZENATO, José Clemente; RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio (Org.). **Cultura, imigração e memória**: percursos & horizontes, 25 anos do ECIRS. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

PREFEITURA DE FLORES DA CUNHA. Cidade: História. Disponível em: <https://www.floresdacunha.rs.gov.br/secao.php?id=2> Acesso em: 02 abr. 2023.

PRUDÊNCIO, Ana Valquiria. **O Tecer das mãos**: produção artesanal, design e sustentabilidade na Serra Gaúcha. Mestrado em ambiente e desenvolvimento. Dissertação (Mestrado em Ambiente e Desenvolvimento). Universidade do Vale do Taquari. Lajeado, 2012.

QR CODE GENERATOR. Disponível em: <https://www.qr-code-generator.com/>. Acesso em 02 jul 2023.

RADÜNZ, Roberto. Mestrado Profissional em História: o desafio do trabalho de conclusão final do curso. **OPIS: Dossiê Ensino de História e Formação de professores: pesquisas sobre o ensino de História**, v.15, n. 01. Catalão: Universidade Federal de Goiás, jan./jun. 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufcat.edu.br/Opis/article/view/34728>. Acesso em: 29 jul. 2023.

REIS, José Carlos. **História e teoria: historicismo, modernidade, temporalidade e verdade**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2003.

REIS, José Carlos. **O desafio historiográfico**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.

RIBEIRO, Cleodes Piazza Julio; CONSTANTINO, Núncia Santoro (Org.). **De Pioneiros a cidadãos: Imagens da imigração italiana no RS (1875-1960)**. Vol. 1. Porto Alegre: Consulado Geral da Itália em Porto Alegre, 2005.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Trad. Alain François et al.. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

SALES, João Eder. Cooperativismo: Origens e Evolução. **Revista Brasileira de Gestão e Engenharia**, São Gotardo, n. I, p. 23-24, jan./jun. 2010. Disponível em: <https://www.bibliotecaagptea.org.br/administracao/cooperativismo/artigos/COOPERATIVISMO%20ORIGENS%20E%20EVOLUCAO.pdf> . Acesso em: 03 jul. 2023.

SANTHIAGO, Ricardo; BARBOSA DE MAGALHÃES, Valéria. Rompendo o isolamento: Reflexões sobre história oral e entrevistas à distância. **Anos 90**, [S. l.], v. 27, p. 1–18, 2020. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/anos90/article/view/102266>. Acesso em: 29 jul. 2023.

SANTOS, Francisco Ailton dos. **Kãgran: O Ensino da Temática Indígena nas Escolas e os Kaingang no Rio Grande Do Sul**. 2022. 117 f. Dissertação (Mestrado Profissional em História) – Universidade de Caxias do Sul, 2022.

SANTOS, Renata D'Alessandro dos. **Análise Estratégica do Panorama das Vinícolas Brasileiras em um Cenário de Competitividade Internacional**. 2019. 76 f. Monografia (Bacharel em Administração) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2019.

SECRETARIA DA AGRICULTURA... DO RIO GRANDE DO SUL. Dados uvas e vinhos –

SISDEVIN. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/dados-uvas-vinhos> . Acesso em: 01 abr. 2023.

SECRETARIA DA CULTURA DO RIO GRANDE DO SUL. Casarão dos Veronese tem restauração concluída, publicado em 16 dez. 2017. Disponível em: <https://cultura.rs.gov.br/casarao-dos-veronese-tem-restauracao-concluida>. Acesso em: 26 mai. 2023.

SENNETT, Richard. **El Artesano**. Trad. Marco Aurelio Galmarini. Barcelone: Editorial Anagrama, 2009.

SIMÃO, Maristela dos Santos; VALENTE, Lúcia; BORDINHO, Kátia. **Caminhos da Memória para fazer uma exposição**. Brasília: IBRAM, 2017.

SIVIERO, Fernando Pascuotte. Educação e patrimônio cultural: uma encruzilhada nas políticas públicas de preservação. **Revista CPC**. N .19 Escola Politeia, São Paulo, Brasil p.80-108, ju. 2015a.

SIVIERO, Fernando Pascuotte. Educação e patrimônio cultural: uma encruzilhada nas políticas públicas de preservação. **Revista CPC**, [S. l.], n. 19, p. 80-108, 2015b. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/cpc/article/view/90786>. Acesso em: 29 jul. 2023.

SMITH, Laurajane. **Uses of Heritage**. New York: Routledge, 2006.

STANDAGE, Tom. **História do Mundo em seis copos**. Trad. Antônio Braga. São Paulo: Zahar, 2005. Disponível em <https://doceru.com/doc/n8n810>. Acesso em: 09 nov. 2022.

UNESCO. Neolithic Site of Çatalhöyük. Disponível em: <https://whc.unesco.org/en/list/1405> . Acesso 27 mar. 2023.

UNESCO. **Protocol to the convention for protection of cultural property in the event of armed conflict**. The Hague, 14 mai. 1954. Disponível em: [1954 Protocol EN 2020.pdf \(unesco.org\)](#). Acesso em: 28 jul. 2023.

UNESCO. **Recomendação sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular**. Trad. Flávio Lopes e Miguel Brito Correia. UNESCO, Paris, 15 nov. 1989. Disponível em: [INTRODUÇÃO \(icomos.pt\)](#). Acesso em: 28 jul. 2023.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**. UNESCO, 2002. Disponível em: [Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial; 2003 \(iphane.gov.br\)](#). Acesso em: 28 jul. 2023.

UNESCO. **Declaração universal sobre a diversidade cultural**. UNESCO: Paris, 17 out. 2003. Disponível em: [UNESCO Universal Declaration on Cultural Diversity, adopted by the 31st session of the General Conference of UNESCO, Paris, 2 November 2001; 2002 \(ghc.com.br\)](#). Acesso em: 28 jul. 2023.

VAILATI, Gissely Lovato. 117 anos fazendo a diferença, Memória e Patrimônio. **Jornal O Florense**. Flores da Cunha, ano XXIX, 10 abr. 2015.

VANZ, Samantha. Branding e Design Territorial: Ferramentas para o Resgate do Artesanato em Vime Trançado da Região de Ana Rech, Caxias do Sul, Rio Grande do Sul. **Bloucher Design Proceedings**, V. 2, N. 9. 12º Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design. Universidade de Caxias do Sul, out. 2016.

VARGAS, Carlos Alberto. **Adaptação da Norma Nbr 7190 para Avaliação de Espécies**. 2011. 77f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Florestal) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/25664/Mestrado%20Vime%20%282%29CORRETO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: jan. 2023.

ZANINI, Talise Valduga. **Enoturismo no Brasil**: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE). 2007. 130 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.

ENTREVISTAS:

BASQUEROTI, Capistrano. Entrevista I. [nov. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Rio Rufino, 2022. 1 arquivos .mp3 (total: 8 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em:
https://drive.google.com/drive/folders/1uwrrt9Bv_vHovyGCGgYfweAi4Bw8ZG9a?usp=sharing

BEBBER, Felipe. Entrevista II. [nov. 2021]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2021. 1 arquivo .mp4 (17 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em:
<https://drive.google.com/drive/folders/11h81KfEU0U5NkrBvQbBUAorwqpSssEMa?usp=sharing>

BORDIN, Domingos. Entrevista III. [jun. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 2 arquivos .mp4 (24 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em:
<https://drive.google.com/drive/folders/1tw1BV3I3S9O0vdTaNYqxXXkNfpCTpgNI?usp=sharing>

CASANOVA, Gianni. Entrevista IV. [nov. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Gramado, 2022. 1 arquivo .mp4 (24 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em:
https://drive.google.com/drive/folders/1ZdIcn_RLNxdL9Jur8i6KBRigFCKLbKYF?usp=drive_link

DANI, Darci. Entrevista V. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 4 arquivos .mp3 (total: 60 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em:
<https://drive.google.com/drive/folders/1HmbmvKytrgQtvjrx9nbIiQmz2j2BZUuK?usp=sharing>

FONTANA, Rita. Entrevista VI. [nov. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Gramado, 2022. 1 arquivo .mp4 (24 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em:
https://drive.google.com/drive/folders/1ZdIcn_RLNxdL9Jur8i6KBRigFCKLbKYF?usp=drive_link

GIACHELIN, Valdemar. Entrevista VII. [dez 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 1 arquivo .mp4 (17 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em:
<https://drive.google.com/drive/folders/1-Eu3Ini-dJJgYgbCjC6A9dcReh8iyI4S?usp=sharing>

MAGRIN, Marlene Bonato. Entrevista VIII. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 6 arquivos .mp4 (27 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: <https://drive.google.com/drive/folders/1AehiVprjVoL6k9MKvvNmtDgqBnULGwRl?usp=sharing>

MAZZAROTTO, Arcizio. Entrevista IX. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 6 arquivos .mp4 (27 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em: https://drive.google.com/drive/folders/1-JQFmU51W13hpcEOX61ixLb_VTLqJKvC?usp=sharing

PANIZZON, Filipe. Entrevista X. [maio 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 1 arquivo .mp4 (17:48 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: https://drive.google.com/drive/folders/12yo1Lg_e0dHk4QhMD9ar14s4vnYjun_-?usp=sharing

SCARMIN, Gustavo. Entrevista XI. [out. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 1 arquivo .mp4 (17 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: https://drive.google.com/drive/folders/1Ydl4wy1oRFucK5xzBZEe6b_1ZIGIoeK5?usp=sharing

STEFANI, Diego. Entrevista XII. [dez. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 1 arquivo .mp4 (22 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em: https://drive.google.com/drive/folders/1ZdIcn_RLNxdL9Jur8i6KBRigFCKLbKYF?usp=drive_link

ZIN, Luis. Entrevista XIII. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 3 arquivos .mp4 (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: https://drive.google.com/drive/folders/1H_d6qpAEAlLn1hYowu2mX0LEhzJKJzB?usp=sharing

ZIN, Maria Dal Bó. Entrevista XIV. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 3 arquivos .mp4 (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: https://drive.google.com/drive/folders/1H_d6qpAEAlLn1hYowu2mX0LEhzJKJzB?usp=sharing

APÊNDICES

APÊNDICE A – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - ARCIZIO MAZZAROTTO



PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu Arcizio Mazzarotto, CPF 09834966091, RG 00265655582, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/ Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N.º 3.298/1999, alterado pelo Decreto N.º 5.296/2004).

Caxias do Sul, 27 de Agosto de 2022.

Arcizio Mazzarotto
Participante da pesquisa

[Assinatura]
Pesquisador

APÊNDICE B – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - DARCI DANI



PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu DARCI DANI, CPF 232243600-06, RG 1007261389, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/ Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N.º 3.298/1999, alterado pelo Decreto N.º 5.296/2004).

Caxias do Sul, 17 de 08 de 2022.

Participante da pesquisa

Pesquisador

APÊNDICE C – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - DOMINGOS
ONORATO BORDIN



PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu DOMINGOS ONORATO BORDIN, CPF 2914510634 RG _____, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/ Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N.º 3.298/1999, alterado pelo Decreto N.º 5.296/2004).

Caxias do Sul 29 de Junho de 2022.

Domingos O. Bordin

Participante da pesquisa

Pesquisador

APÊNDICE D – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - FELIPE BEBBER



PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu FELIPE BEBBER, CPF 00910843007, RG 8060730991, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/ Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N.º 3.298/1999, alterado pelo Decreto N.º 5.296/2004).

Caxias do Sul, 17 de Nov de 2021.

Participante da pesquisa

Pesquisador

APÊNDICE E – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - FILIPE
PANIZZON



PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

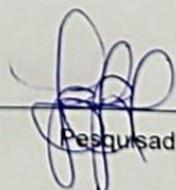
Eu Filipe Panizzon, CPF 019.535.950-11, RG 2077708226,
depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e
benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha
imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e
Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador
GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/
Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes
entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se
façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a
nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins
científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos
pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto
nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança
e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º
10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto Nº 3.298/1999, alterado pelo
Decreto Nº 5.296/2004).

Caxias do Sul, 17 de Maio de 2022.



Participante da pesquisa



Pesquisador

APÊNDICE F – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - GIANNI
CASANOVA



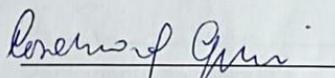
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E POS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu GIANNI CASANOVA, CPF _____, RG _____, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/ Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N.º 3.298/1999, alterado pelo Decreto N.º 5.296/2004).

Caxias do Sul, 05 de Nov de 2022.


Participante da pesquisa


Pesquisador

APÊNDICE G – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - GUSTAVO
LEÔNCIO SCARMIN



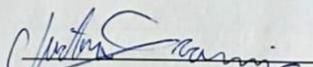
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

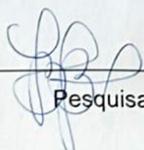
TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu Gustavo Scarmin, CPF 008.125.13002, RG 03307359482
depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e
benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha
imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e
Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador
GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/
Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes
entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se
façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a
nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins
científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos
pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto
nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança
e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º
10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N° 3.298/1999, alterado pelo
Decreto N° 5.296/2004).

Caxias do Sul, 17 de 10 de 2022.


Participante da pesquisa


Pesquisador

APÊNDICE H – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM LUIZ ZIM



PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

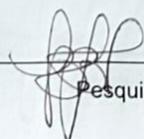
TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu Luiz Jim, CPF 258.44116053, RG _____, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/ Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N.º 3.298/1999, alterado pelo Decreto N.º 5.296/2004).

Caxias do Sul, 24 de agosto de 2022.

Luiz Jim
Participante da pesquisa


Pesquisador

APÊNDICE I – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - MARIA DAL BÓ
ZIN

 **PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO**
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

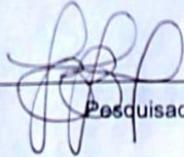
TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu Maria Dal Bó Zin, CPF 401.396.460-00, RG _____,
depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e
benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha
imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e
Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador
GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/
Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes
entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se
façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a
nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins
científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos
pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto
nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança
e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º
10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N° 3.298/1999, alterado pelo
Decreto N° 5.296/2004).

Caxias do Sul, 24 de Agosto de 2022.

Maria Dal Bó Zin
Participante da pesquisa


Pesquisador

Campus Sede, R. Francisco Getúlio Vargas, 1130 - Petrópolis, Caxias do Sul - RS, 95070-560

APÊNDICE J – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - MARLENE
BONATO MAGRIN



PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu Marlene Bonato Magrin, CPF 624.367.83004, RG _____,

depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/ Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N.º 3.298/1999, alterado pelo Decreto N.º 5.296/2004).

Caxias do Sul, 27 de agosto de 2022.

Marlene Bonato Magrin

Participante da pesquisa

Pesquisador

APÊNDICE L – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - RITA FONTANA



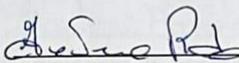
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

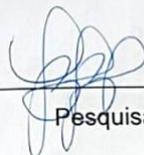
TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu FONTANA RITA, CPF _____, RG _____,
depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e
benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha
imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e
Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador
GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE
DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/
Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes
entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se
façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a
nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins
científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos
pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto
nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança
e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º
10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto Nº 3.298/1999, alterado pelo
Decreto Nº 5.296/2004).

Caxias do Sul, 05 de Nov de 2022.


Participante da pesquisa


Pesquisador

APÊNDICE M – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM - VALDEMAR GIACHELIN



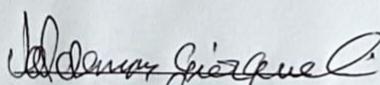
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA –
MESTRADO E DOUTORADO PROFISSIONAL

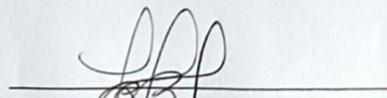
TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu VALDEMAR GIACHELIN, CPF 13431684063, RG 4008531586, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, através do presente termo, o pesquisador GRAZIELA MAZZAROTTO, CPF 89371500000, RG, 10117305 da UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, do projeto de pesquisa/ Trabalho de Conclusão/ Dissertação/ Tese, intitulado "ENTRE TRAMAS E VINHOS: A imaterialidade no uso de vimes entrelaçadas ao cultivo da uva e elaboração de vinhos" a realizar as fotos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, slides e transparências), em favor dos pesquisadores da pesquisa, acima especificados, obedecendo ao que está previsto nas Leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N.º 3.298/1999, alterado pelo Decreto N.º 5.296/2004).

Caxias do Sul, 13 de dez de 20 22


Participante da pesquisa


Pesquisador

APÊNDICE N – CAMINHO PARA A AVALIAÇÃO DA EXPOSIÇÃO TEMÁTICA



Formulário de avaliação

Avaliação sistemática como forma de comunicação das experiências vividas em contato com a Exposição temática Entre Tramas e Vinhos - produto do Mestrado Profissional em História.

Mestranda: Graziela Mazzarotto

Para cada pergunta, assinale uma alternativa. No final, ficaremos honrados em saber como foi a interação com o patrimônio cultural aqui exposto!

graziela-mazzarotto@educar.rs.gov.br [Alternar conta](#)

 Rascunho salvo.

 Não compartilhado

* Indica uma pergunta obrigatória

1) Ao entrar em contato com a exposição, sentiu-se pertencente? Pergunta sem título

Sim

Não

2) 2) Revisitou suas memórias afetivas?

Sim

Não

3) Percebeu a importância da salvaguarda do Patrimônio Cultural ligado ao entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos?

Sim

Não

4) O patrimônio cultural reverenciado pode ser notado na identidade local?

Sim

Não

5) Deixe aqui suas considerações em relação à exposição: *

Sua resposta

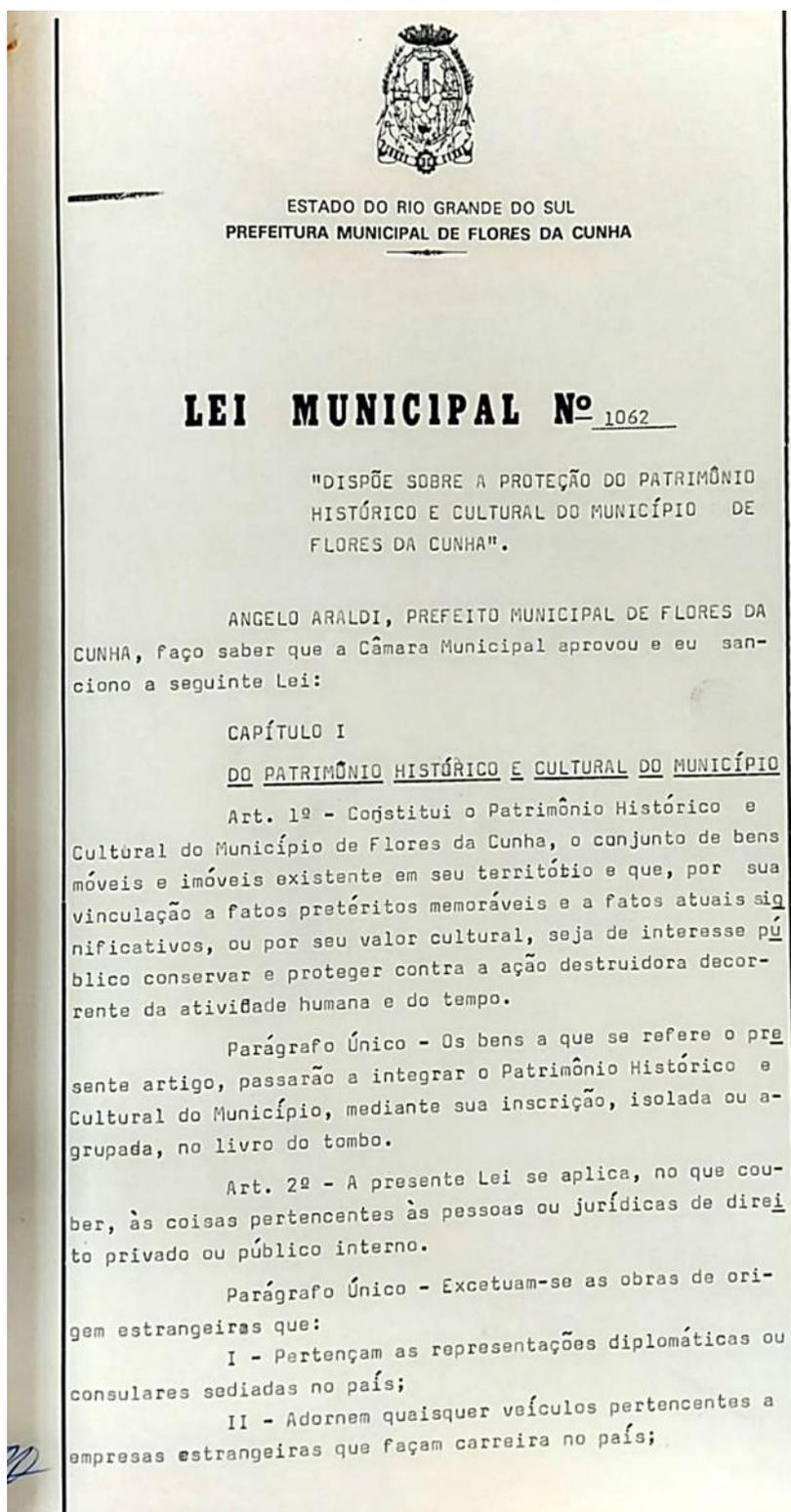
 Modo avião ligado

Enviar

Limpar formulário

ANEXOS

ANEXO A - LEI MUNICIPAL Nº 1.062- PROTEÇÃO AO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E CULTURAL DO MUNICÍPIO DE FLORES DA CUNHA





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORES DA CUNHA

- d) quando a demora da notificação pessoal puder prejudicar seus efeitos;
- e) nos casos expressos em Lei.

Parágrafo Único - As entidades de direito público serão notificadas na pessoa do titular do órgão a quem pertencer ou sob cuja guarda estiver o bem.

Art. 6º - O mandado de notificação do tombamento da verá conter:

I - O nome do órgão do qual promana o ato, do proprietário, possuidor ou detentor do bem e qualquer título, assim como os respectivos endereços.

II - Os fundamentos de fato e de direito que justificam e autorizam o tombamento;

III - A descrição do bem quanto ao:

- a) gênero, espécie, qualidade, quantidade e estado de conservação;
- b) lugar em que se encontra;
- c) valor.

IV - As limitações, obrigações ou direitos que decorram do tombamento e as cominações.

V - A advertência de que o bem será definitivamente tombado e integrado ao Patrimônio Histórico e Cultural do Município se o notificado anuir tácita ou expressamente ao ato no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da notificação.

VI - A data e a assinatura da autoridade responsável.

Parágrafo Único - Tratando-se de bem imóvel, a descrição deverá ser feita com a indicação de suas benfeitorias, características e confrontações, localização, logradouro, número denominação se houver, nome dos confrontantes. Em se tratando só de terreno, se este está no lado par ou ímpar do logradouro, em que quadra e a que distância métrica o separa da edificação ou da esquina mais próxima.

Art. 7º - Proceder-se-á também ao tombamento dos bens mencionados no art. 1º sempre que o proprietário o reque-



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORES DA CUNHA

- d) quando a demora da notificação pessoal puder prejudicar seus efeitos;
- e) nos casos expressos em Lei.

Parágrafo Único - As entidades de direito público serão notificadas na pessoa do titular do órgão a quem pertencer ou sob cuja guarda estiver o bem.

Art. 6º - O mandado de notificação do tombamento de verá conter:

- I - O nome do órgão do qual promana o ato, do proprietário, possuidor ou detentor do bem e qualquer título, assim como os respectivos endereços.
- II - Os fundamentos de fato e de direito que justificam e autorizam o tombamento;
- III - A descrição do bem quanto ao:
 - a) gênero, espécie, qualidade, quantidade e estado de conservação;
 - b) lugar em que se encontra;
 - c) valor.
- IV - As limitações, obrigações ou direitos que decorram do tombamento e as cominações.
- V - A advertência de que o bem será definitivamente tombado e integrado ao Patrimônio Histórico e Cultural do Município se o notificado anuir tácita ou expressamente ao ato no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da notificação.
- VI - A data e a assinatura da autoridade responsável.

Parágrafo Único - Tratando-se de bem imóvel, a descrição deverá ser feita com a indicação de suas benfeitorias, características e confrontações, localização, logradouro, número denominação se houver, nome dos confrontantes. Em se tratando só de terreno, se este está no lado par ou ímpar do logradouro, em que quadra e a que distância métrica o separa da edificação ou da esquina mais próxima.

Art. 7º - Proceder-se-á também ao tombamento dos bens mencionados no art. 1º sempre que o proprietário o reque-



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORES DA CUNHA

rer e, a juízo do competente órgão consultivo, os mesmos se revestirem dos requisitos necessários para integrar o Patrimônio Histórico e Cultural do Município.

Parágrafo Único - O pedido deverá ser instruído com os documentos indispensáveis, devendo constar as especificações do objeto contidas no inciso III do Art. 6º e a consignação do requerente de que assume o compromisso de conservar o bem, sujeitando-se às legais cominações ou apontar os motivos que o impossibilitem para tal.

Art. 8º - No prazo do Art. 6º V, o proprietário, possuidor ou detentor do bem poderá opor-se ao tombamento definitivo através de impugnação interposta por petição que será autuada em apenso ao processo principal.

Art. 9º - A impugnação deverá conter:

I - A qualificação e titulação do impugnante em relação ao bem;

II - A descrição e a característica do bem, na forma prescrita pelo Art. 6º III;

III - Os fundamentos de fato e de direito pelos quais se opõe ao tombamento, e que necessariamente deverão versar sobre:

a) A inexistência ou nulidade da notificação;

b) a exclusão do bem dentre os mencionados no Art. 1º;

c) A perda ou perecimento do bem;

d) ocorrência de erro substancial contido na descrição do bem.

IV - As provas que demonstrem a veracidade dos fatos alegados.

Art. 10º - Será liminarmente rejeitada a impugnação quando:

I - Intempestiva;

II - Não se fundar em qualquer dos fatos mencionados no inciso III do artigo anterior;

III - Houver manifesta ilegitimidade do impugnante ou carência de interesse processual;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORES DA CUNHA

Art. 11º - Recebida a impugnação, será determinada:

I - A expedição ou a renovação do mandado de notificação do tombamento, no caso da letra "a" do inciso III do art. 9º;

II - A remessa dos autos, nos demais casos, ao órgão consultivo para, no prazo de 15 (quinze) dias, emitir pronunciamento fundamentado sobre a matéria de fato e de direito arguida na impugnação, podendo ratificar, retificar ou suprir o que for necessário para efetivação do tombamento e a regularidade do processo.

Art. 12º - Findo o prazo do artigo precedente, os autos serão levados à conclusão do Senhro Prefeito Municipal, não sendo admissível qualquer recurso de sua decisão.

Parágrafo Único - O prazo para a decisão final será de 15 (quinze) dias e interromper-se-á sempre que os autos estiverem baixados em diligência.

Art. 13º - Decorrido o prazo do Art. 6º V, sem que haja sido oferecida a impugnação ao tombamento, o órgão próprio através de simples despacho, declarará definitivamente tombado o bem e mandará que se proceda a sua inscrição no respectivo livro.

CAPÍTULO III

EFEITOS DO TOMBAMENTO

Art. 14º - Os bens tombados deverão ser conservados e em nenhuma hipótese poderão ser demolidos, destruídos ou mutilados.

Parágrafo Único - As obras de restauração só poderão ser iniciadas mediante prévia comunicação e autorização do órgão competente.

Art. 15º - No caso de perda, extravio, furto ou perecimento do bem, deverá o proprietário, possuidor ou detentor do mesmo, comunicar o fato no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 16º - Efetivado o tombamento, o órgão público



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORES DA CUNHA

incumbir-se-á da execução das obras de conservação ou restauração do bem que se fizerem necessárias.

Art. 17^º - Os bens tombados ficam sujeitos a proteção e vigilância permanente do órgão competente, que poderá inspecionar sempre que julgar necessário, não podendo os proprietários ou responsáveis, obstar por qualquer modo a inspeção.

Parágrafo Único - Verificada a urgência para a realização de obras para conservação ou restauração em qualquer bem tombado, poderá o órgão público tomar a iniciativa de projetá-las e executá-las, independente da comunicação do proprietário.

Art. 18^º - O bem móvel ou imóvel tombado, não poderá ser retirado do Município, salvo por curto prazo e com a finalidade de intercâmbio cultural, a juízo do órgão competente.

Art. 19^º - O poder Público Municipal poderá conceder através da Lei Municipal, isenção de impostos Predial e Territorial Urbano, aos proprietários de bens imóveis tombados.

Art. 20^º - Para efeito de imposição das sanções previstas nos artigos 165 e 166 do Código Penal e sua extensão a todoaquele que destruir, inutilizar ou alterar os bens tombados, o órgão competente comunicará o fato ao Ministério Público, sem prejuízo da multa aplicável nos casos de reparação, pintura ou restauração sem autorização prévia do Poder Público.

Art. 21^º - Cancelar-se-á o tombamento:

- I - Por interesse público;
- II - A pedido do proprietário e comprovado o desinteresse público na conservação do bem;
- III - Por decisão do Prefeito Municipal homologado resoluções propostas pelo órgão consultivo.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 22^º - O Poder Público providenciará a realização de convênios com a União e o Estado, visando a plena consecução dos objetivos da presente Lei.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORES DA CUNHA

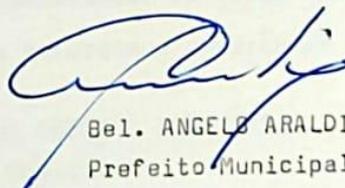
Art. 23º - A legislação Federal e Estadual será aplicada subsidiariamente pelo Município.

Art. 24º - Fica o Poder Público autorizado a nomear por decreto, as pessoas ou entidades encarregadas de fazerem parte do órgão consultivo, a auxiliar a Secretaria Municipal de Cultura, Desporto e Turismo, na execução das medidas aqui previstas.

Art. 25º - Fica o Poder Público autorizado a regulamentar a presente Lei no que se fizer necessário, fazendo constar do respectivo decreto as medidas punitivas a serem impostas aos infratores, num prazo de 180 dias.

Art. 26º - Revogam-se as disposições em contrário; esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE FLORES DA CUNHA,
aos dezanove dias do mês de março do ano de mil novecentos e oitenta e seis.



Bel. ANGELS ARALDI
Prefeito Municipal

