

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO E HOSPITALIDADE
MESTRADO**

ETIENE MEYER JOHANNSEN

**A GASTRONOMIA E O TURISMO:
A PANIFICAÇÃO TRADICIONAL E SUA GOURMETIZAÇÃO NA REGIÃO DE
SÃO GOTARDO, CAXIAS DO SUL, RS**

CAXIAS DO SUL

2017

ETIENE MEYER JOHANSEN

**A GASTRONOMIA E O TURISMO:
A PANIFICAÇÃO TRADICIONAL E SUA GOURMETIZAÇÃO NA REGIÃO DE
SÃO GOTARDO, CAXIAS DO SUL, RS**

Dissertação de Mestrado apresentado
ao Programa de Pós-
Graduação em Turismo e
Hospitalidade para obtenção de título
de Mestre em Turismo pela
Universidade de Caxias do Sul. Área
de concentração: Turismo, Cultura e
Educação.

Orientadora: Profa. Dra. Susana de
Araújo Gastal

Caxias do Sul
2017

J65g Johannsen Meyer, Etiene
A GASTRONOMIA E O TURISMO : A PANIFICAÇÃO
TRADICIONAL E SUA GOURMETIZAÇÃO NA REGIÃO DE SÃO
GOTARDO, CAXIAS DO SUL, RS / Etiene Johannsen Meyer. – 2017.
102 f.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa
de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2017.

Orientação: Susana Gastal Araújo.

1. Turismo Gastronomia Panificação Gourmetização Caxias do Sul-
RS. I. Gastal Araújo, Susana, orient. II. Título.

Elaborado pelo Sistema de Geração Automática da UCS com os dados
fornecidos pelo(a) autor(a).

“A gastronomia e o turismo: a panificação tradicional e sua gourmetização na região de São Gotardo, Caxias do Sul, RS”

Etiene Meyer Johannsen

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade – Mestrado e Doutorado, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade.

Linha de pesquisa: Turismo, cultura e educação.

Caxias do Sul, 27 de setembro de 2017

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Susana de Araújo Gastal (Orientadora)
Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Vania Beatriz Merlotti Herédia
Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Dalila Rosa Hallal
Universidade Federal de Pelotas

Dedico este trabalho primeiramente a Deus, por ser essencial em minha vida, autor de meu destino, meu guia e socorro presente na hora das dúvidas e angústia, a minha mãe Vitalina da Silva Bilhalva *in memória* ao meu filho Jonathan Meyer Bilhalva e meu querido marido Tiago Gomes de Gomes e minha querida sobrinha Charlote Bilhalva Mesquita.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a DEUS, por ter me dado alegria de encontrar pessoas tão especiais e com coração bondoso, sem as quais certamente não teria dado continuidade à vida acadêmica. Em segundo lugar, à minha mãe Vitalina da Silva Bilhalva (*in memória*), que, enquanto presente, sempre acreditou na minha capacidade de ser uma pessoa melhor a cada dia e me orientou a fazer o que realmente era melhor para mim.

Agradeço o amor generoso, altruísta do meu querido marido, Tiago Gomes de Gomes que, sempre ao meu lado, me fez acreditar que poderia ir mais longe do que imagino. Devido a seu companheirismo, amizade, paciência, compreensão, apoio, alegria e amor, este trabalho pôde ser concretizado. Ao meu filho Jonathan Meyer Bilhalva Johannsen, que esteve junto nessa caminhada ao meu lado.

Milhões de agradecimentos aos professores do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul – PPGTURH, em especial à minha professora orientadora, Dra. Susana de Araújo Gastal, pois sempre disposta a ajudar, tanto nas questões acadêmicas como também nas questões de cunho particular. Não posso deixar de salientar a bondade que a professora Gastal teve comigo em momentos bastantes difíceis, no decorrer do mestrado. Agradeço a ela por ter aceitado ser minha orientadora, e por me fazer ver que, além da busca de resultados palpáveis para justificar o tema proposto da dissertação, uma dissertação de mestrado abrange a instância das vidas humanas que se completam.

Além desta, alguns professores cujo papel foi de suma importância para minha formação, como a professora Dra. Luciene Jung De Campos, que trouxe os temas da psicologia à luz dos deslocamentos, tais como: A viagem e a busca de si. Também o professor Dr. Rafael José dos Santos, trabalhando questões culturais, memória e turismo como expressão cultural. A professora Dra. Márcia Maria Cappellano dos Santos, que mostrou de maneira lúdica as relações diretas

com a hospitalidade e acolhimento, enfatizando a importância para com o Turismo. Estendo os agradecimentos aos demais professores do programa, que contribuíram de maneira ativa para realização dessa dissertação, como referências profissionais e pessoais para meu crescimento. À querida Regina de Azevedo Mantesso, Secretária do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade - Mestrado e Doutorado, muito obrigado pela força e as várias palavras de carinho, sempre com um sorriso no rosto para atender a todos do programa.

As pessoas com quem tive a honra interagir: meus colegas e amigos Carlos Leoni, Mateus Vitor Tadioto, Renato Lima, Cris Maggi, Natalia Biazus, Thays Marcelino, Letícia Eloisa Bisol, Fabiola Sartori, Chico de Sá, Maicon Moreira, Lis Caberlon, Marcela Ferreira Marinho, Silvana Padilha Flores, Cristiane Mesquita Gomes, Helena Ribeiro. Colegas de aula que foram realmente amigos, que em muitos momentos, deixaram seus problemas para serem conselheiras (os), confidentes, irmãos. Minha eterna gratidão, por ter feitos muitos trabalhos, resenhas, resumos, *papers* e apresentações em formato nem sempre convencional. O mestrado me deu esses tesouros para agregar saberes e vivências à minha vida acadêmica.

A duas grandes amigas, irmã e mãe de coração, Rachel Bevilacqua e Maria, só tenho a agradecer, por terem sido fontes inspiradoras, por terem acreditado no meu potencial, de uma forma a que eu não acreditava ser capaz de corresponder. À Maria, mãe zelosa, agradeço por me ofertar o que tens de melhor: carinho, amor e, acima de tudo, respeito e consideração. Jamais esquecerei os cafés e os almoços regados a conversas sobre suas memórias culinárias, que me auxiliaram nos objetos da minha dissertação; seu *espumone* e sobremesas que adoçaram minhas tardes de estudo, sem esquecer as merendas que fazia para eu levar para a aula. A meu grande amigo e irmão de varias aventuras gastronômicas professor Moisés Basso, com quem sempre pode contar em momentos de alegrias e tristezas, com suas palavras de apoio e carinho me fizeram acreditar que o dia da defesa chegaria, serei eternamente grata por senhor fazer parte da minha vida. Às professoras Dra. Magaly Ferrari

e Dra. Flavia Madche, que foram e são referências profissionais e pessoais para meu crescimento.

Agradeço, do fundo do coração, a minha querida aluna Luciana D'Agostini e toda sua família e à comunidade da região de São Gotardo, por terem me recebido de coração aberto, para que pudesse realizar essa pesquisa de campo com tanta riqueza de aprendizado, as *nonas* que fizeram parte desse projeto, dando sentido aos conhecimentos empíricos, minha eterna gratidão.

Agradeço a todos por terem ajudado, direta e indiretamente, a transformar um sonho em realidade, à finalização desta dissertação de mestrado, proporcionando, muito além e uma investigação de conhecimento técnico e científico, uma aprendizagem para vida.

“A verdadeira viagem de descobrimento
não consiste em procurar novas
paisagens, mas em ter novos olhos”.
(Marcel Proust)

RESUMO

A presente pesquisa objetiva analisar os processos de panificação tradicional associados à italianidade em São Gotardo, no distrito de Vila Seca, Caxias do Sul, RS, e sua possível contribuição ao turismo no local. Esta pesquisa busca, portanto, registrar a memória gastronômica, a partir do questionamento sobre quais os saberes e fazeres que, nas memórias da comunidade, estão associados à panificação tradicional em São Gotardo e que, se forem mantidos ativos e consolidados nas práticas gastronômicas locais, coloquem-se como opção no âmbito do turismo local. A metodologia teve como suporte a pesquisa participativa, com entrevista, registro fotográfico e anotações em diário de pesquisa, além da realização de oficinas de panificação. As oficinas de panificação foram estruturadas para instigar os comentários sobre os saberes e fazeres associados ao pão, assim como para introdução de técnicas de gourmetização. Concluiu-se que a partir de técnica inerente à panificação é possível incrementar sabores e formulação, sem que se perca a identidade local.

Palavras-chave:

Turismo; Gastronomia; Panificação Tradicional; Gourmetização; São Gotardo, Caxias do Sul-RS.

ABSTRACT

The main objective of this research is to analyze traditional bakery processes, associated to the Italian influence in São Gotardo, in the district of Vila Seca, Caxias do Sul-RS, as well as its possible contribution to local tourism. Thus, the aim of this research is to rescue the gastronomic memory, based on the questioning of knowledge and practices that, in the community memory, are associated to traditional bread making in São Gotardo and, if they are rescued, they can be consolidated to reintegration in the community's daily lives, qualifying its gastronomy, considering local tourism. This is a participative research, that was carried out through interviews, photographic records, notes in research diary, as well as bakery workshops. Bakery workshops were structured, to stimulate the people interviewed to talk about their knowledge and practices associated to bakery, and the introduction to gourmet techniques. We concluded that from the technique inherent to baking and it is possible to increase flavors and formulation, without losing the local identity.

Key-words: Tourism; Gastronomy. Traditional bakery; Gourmetization. São Gotardo, Caxias do Sul-RS.

SUMÁRIO.

| | |
|---|-----------|
| 1 INTRODUÇÃO..... | 11 |
| 2 TURISMO, RURALIDADE E PRÁTICAS ALIMENTARES | 16 |
| 2.1 TURISMO E GASTRONOMIA | 16 |
| 2.1.1 Gastronomia na Oferta Turística. | 26 |
| 2.2 PRÁTICAS ALIMENTARES | 31 |
| 2.2.1 Práticas Alimentares Tradicionais | 38 |
| 2.2.2 Gastronomia Contemporânea: A Gourmetização..... | 44 |
| 2.3 O PÃO | 52 |
| 2.3.2 Panificação Tradicional | 54 |
| 2.3.2.1 Como foi observado em Portugal | 56 |
| 2.3.3 Panificação Contemporânea ou a Gourmetização do pão | 58 |
| 3.CAMINHOS DA PESQUISA | 62 |
| 3.1 QUESTÃO DA PESQUISA E OBJETIVOS | 66 |
| 3.2 METODOLOGIA | 67 |
| 3.3 LEVANTAMENTO DE DADOS | 72 |
| 3.3.1 RECORTES DA PESQUISA..... | 77 |
| 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO..... | 82 |
| 4.1 OS PÃES DE SÃO GOTARDO | 82 |
| 4.2 POSSIBILIDADES DE GOURMETIZAÇÃO | 87 |
| 4.2.1 Introduzindo Novos Ingredientes aos Pães Aromatizados | 88 |
| 4.2.2 Introduzindo Novas Técnicas de Preparo | 89 |
| 5 CONSIDERAÇÕES PROVISÓRIAS..... | 91 |
| REFERÊNCIAS..... | 95 |

1 INTRODUÇÃO

Concluí minha formação acadêmica no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pela Universidade do Vale dos Sinos (UNISINOS), seguindo com o Curso de Pós-graduação Gestão em Hotelaria Hospitalar. O curso de pós-graduação me tirou da zona de conforto, pois até então vinha de curso totalmente prático e, a partir de então, precisava realmente buscar, além da *praxis*, conhecimento teórico, o que obtive a partir das leituras sobre Hospitalidade, Acolhimento, Sistemas de Saúde, Administração de Serviços de apoio, Gastronomia e Governança em Hotelaria Hospitalar, entre outras disciplinas das quais nunca havia ouvido falar.

A seguir, antes de escolher o segundo curso de Pós-graduação em Gestão de Segurança Alimentar, deparei-me com a seguinte situação, que já há algum tempo despertava meus questionamentos: o fato de que a maioria dos chefes de cozinha com quem havia trabalhado não dominavam e/ou desconheciam alguns procedimentos básicos, como o controle de qualidade microbiológica em alimentos, higiene e segurança dos alimentos, ou a legislação aplicada ao controle de qualidade, entre outros.

Esta pesquisa surgiu a partir da compreensão de que as memórias e pertencimentos vão sendo gradativamente esquecidos, mesmo em centros menores, o que se aliou à minha grande paixão pelos diferentes processos de panificação. A partir do envolvimento com o tema, foram iniciadas oficinas informais de panificação onde, que me fizeram acreditar que precisava ir mais longe. Em continuidade, em uma viagem à europa, fiz estágio em uma padaria francesa, na cidade de Saint-Julien-de-Concelles, em Nantes, onde eram preparados, diariamente, 500 quilos de pães, feitos artesanalmente. O estágio me permitiu vivenciar a técnica de preparo do *levain*, como praticado na cultura francesa, no vcaso utilizando grãos selvagens. Tempo depois, Já no Brasil, em São Gotardo, região em estudo, pude acompanhar a produção e preparo do *levain* de batata, assim como os rituais associados, feito por senhoras italo descendentes.

Fui adiante, a partir da pesquisa teórica sobre sabor e cultura, para construir a potencial parceria nas questões inerentes ao turismo, produção e reprodução no que tange a área da gastronômica e seu potencial para alimentar a identidade cultural dos locais e valorizar as territorialidades. Pesquisadores como Bauman (1999), Kumar (2006), Harvey (2005) E Atvater (1999), que contextualizam a modernidade tardia, bem como Long (2004), Doria (2009), Gastal (2002), Alves (2011), Collaço (2016), Costa (2015) e Gimenes (2008) que se reportam aos processos correntes de popularização e legitimação da gastronomia, inclusive no âmbito do dito *turismo do sabor* (entre outras denominações, on food turism). Tal Celebrificação da culinária leva a considerações a respeito da produção gastronômica, como as que serão desenvolvidas na presente pesquisa, destacando os processos de panificação PARA pensar sobre seu papel no contexto sócio-histórico de São Gotardo e sua possível contribuição para o turismo na região, a exemplo do que já acontece em Portugal. A busca pelo turismo, propriamente dita, é um ato de integração cultural, em que distintos campos podem interagir e influenciarem-se mutuamente.

O trabalho dos pesquisadores, que serão trazidos à discussão adiante, trata sobre a relação do turismo com outros campos que lidam com o sabor e formação do gosto, e como esses contribuem para o gerenciamento das viagens e *status* social. Seguindo tais teóricos, esta pesquisa envolve reflexões que trazem subentendidas a relevância da memória e da identidade, para que aquilo que marca o lugar, não seja perdido. O contexto contemporâneo, de valorização do rural como 'autêntico' e 'puro' pode influenciar positivamente no resgate ou criação de produtos locais próprios, com ênfase no 'colonial', desde que seus processos de produção aproximem-se dos contexto histórico-social da cultura do lugar.

Assim, a proposta desta pesquisa sobre os processos de panificação foi a de valorizar a ancestralidade e as raízes gastronômicas locais, consolidando e recriando receitas. Busca-se, com esse fim, estudar técnicas de elaboração de pães artesanais ainda praticados na atualidade, e sua relação com a memória social, mas também sua atualização, visto que cultura é um processo dinâmico, com vistas a buscar a inscrição do produto colonial no viés *gourmet*, sem salterar sua gênese.

O *locus* da presente pesquisa foi São Gotardo, uma das sete localidades do distrito de Vila Seca¹, localizado em Caxias do Sul, no nordeste do Rio Grande do Sul, Brasil (Fig. 1), cujas paisagens compreendem campos e matas nativas dispostos sobre o planalto rio-grandense. Ribeiro (2012, p. 2) aponta que o distrito de Vila Seca, com PIB municipal de R\$ 22.376.338,00 e per capita de R\$ 47.586² abriga dois mil moradores com expectativa de vida de 76,58 anos. Ainda segundo o autor (*ídem*), o relevo de São Gotardo, além da construção das barragens do Faxinal desde a década de 1970 e da barragem do rio Marrecas, são os determinantes para a cultura de hortaliças, frutas, aves e cereais na região colonial, bem como para a pecuária extensiva de corte e semiextensiva de leite, na região.

A constituição histórico-econômica do município de Vila Seca compreende a circulação dos tropeiros no século XIX e os movimentos migratórios de portugueses, italianos e alemães, os quais trouxeram consigo seus modos de vida e práticas alimentares, reproduzidas de geração em geração como marca do pertencimento a uma etnicidade ou honra étnica (SEYFERTH, 2015). Ao se estabelecer no novo território, as comunidades de imigrantes organizaram-se em torno da igreja e salão paroquial, o ponto de encontro nos finais de semana para festas, sempre com mesa farta, conversas e rezas, o que resultou em uma agregação cultural de natureza social-religiosa. Entre as datas locais significativas, destaca-se a festa em honra ao divino espírito santo, cujo cardápio é formado por sopa de agnolini, *lesso*, *pien*, salada verde, maionese de batatas e carnes assadas (gado, frango e suíno), além dos pães, preparados e servidos pela comunidade, constituindo-se no momento em que os locais recebem amigos e parentes residentes em outras localidades, mas também visitantes estranhos ao lugar.

Assim, nos termos proposto, esta pesquisa tem como **objeto** o estudo sobre a panificação tradicional como marca da gastronomia na localidade de São

¹ “O distrito de Vila Seca tem como coordenadas de seu ponto central a longitude 50°57’41,53” W e a latitude 29°03’03”S, tendo como limites ao Sul os distritos caxienses de Caxias do Sul (centro) e Fazenda Souza, a Oeste o rio São Marcos (que define o limite de município de Caxias do Sul com São Marcos), ao Norte o distrito de Criúva e ao Leste o município de São Francisco de Paula. Sua área total é de 168,59 quilômetros quadrados”, conforme o Censo de 2010 (RIBEIRO; MIGUEL, 2012, p. 4).

² Disponível em Fundação de Economia e Estatística (<http://www.fee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/municipios/detalhe/?municipio=Caxias+do+Sul>). Acesso em 24 JUN 2017.

Gotardo, Caxias do Sul-RS e sua possibilidade para a qualificação do turismo rural no local.

A **questão** que se coloca, para guiar a investigação, é: Quais os saberes e fazeres que, nas memórias da comunidade, estão associados à panificação tradicional em São Gotardo, Caxias do Sul-RS, e que, se forem mantidos ativos e consolidados nas práticas da gastronomia local, podem apresentar-se como opção no âmbito do turismo rural.

Como **objetivo geral**, propõe-se analisar os processos de panificação tradicional em São Gotardo, no distrito de Vila Seca, Caxias do Sul, RS, consolidando saberes e fazeres inscritos na memória cultural daquela região, sistematizando-os para a sua preservação, a partir das lembranças de idosos do local, de forma a que a oferta gastronômica da região venha a ser destacada em seu aspecto cultural no âmbito do turismo rural local.

São **objetivos específicos** deste trabalho:

- a) Descrever as práticas associadas ao preparo dos pães tradicionais em São Gotardo, ainda presentes nos hábitos de idosos da localidade.
- b) Sistematizar os conhecimentos e técnicas utilizadas nos processos tradicionais de panificação.
- c) Discutir as possibilidades de correlação entre a gastronomia tradicional e os processos de gourmetização.
- d) Resgatar a experiência Portuguesa em que a Panificação desempenha papel importante no turismo rural.

Como base teórica, os procedimentos metodológicos desta pesquisa sustentam-se no conhecimento sobre a relação entre as práticas alimentares e a *praxis* sócio-cultural, seguindo-se a relação entre o turismo e a gastronomia, a fim de ser compreendido o papel dos processos tradicionais de panificação de São Gotardo nos processos identitários locais e, conseqüentemente, seu processo de inserção no turismo gastronômico da região. Os procedimentos metodológicos tomaram como ponto de partida a pesquisa sobre a relação entre os processos tradicionais de panificação da França e Portugal, especificamente nas regiões de 2014 e 2016, tomadas como referência mundial nesse âmbito, com as tradições culturais nacionais, bem como o papel da gastronomia no turismo e economia locais. Na seqüência, a segunda etapa contemplou o estudo, através de oficinas

informais, sobre a relação entre os processos da panificação tradicional em São Gorardo – RS – e a *praxis* social identitária daquela região. A sistematização das observações serviu-se inserção nas práticas culturais, que incluíam, desde os processos de fabricação da levedura, os processos de produção dos pães, até a sua culminância, em meio à convivência coletiva familiar e comunitária. A sistematização dos conhecimentos adquiridos deu-se através da produção de um diário de campo e de fichas técnicas contemplando as etapas de preparo das leveduras e dos diferentes tipos de pães.

A dissertação estrutura-se em três capítulos, que seguem a presente introdução. No primeiro realiza-se a reflexão a respeito do Turismo e Gastronomia, no que tange às questões relacionadas a práticas alimentares, em específico à Panificação. No segundo, os caminhos da pesquisa, com aprofundamento à questão de pesquisa, objetivos, metodologia e técnica de pesquisa. No terceiro, os resultados e discussão, considerando-se a relação entre os ingredientes e métodos tradicionais de panificação e os novos ingredientes e técnicas introduzidos a partir desta pesquisa. Seguem as considerações a que cheguei a partir deste estudo.

2 TURISMO, RURALIDADE E PRÁTICAS ALIMENTARES

A presente pesquisa enfoca os processos de panificação tradicional, como praticados na localidade de São Gotardo, distrito de Vila Seca, no município de Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul. Considera-se a panificação como um dos processos da culinária que acompanha diferentes povos em sua trajetória sócio-histórica. O pão é, além disso, um bem simbólico que fundamenta práticas culturais, em muitos casos, apropriadas pelo turismo. Tendo em vista a expansão das viagens, muito especialmente em busca de atividades no espaço rural, a abordagem sobre a relevância dos processos culinários praticados nos territórios, entre eles a panificação, pode indicar caminhos de qualificação do turismo e da gastronomia, nos locais.

Beni (2003, p. 53) afirma que o “sistema turístico é aberto, realiza troca com o meio que o circunda, e por extensão, é interdependente, nunca autossuficiente”. Molina (2000), por sua vez, apresenta o setor turístico como um produto da modernidade, que se constitui para satisfazer as demandas por tempo livre da nascente sociedade industrial do século XIX. Ao longo do tempo a atividade irá se atualizar, conforme haja avanços sociais e econômicos. No século XXI, o turismo pós-industrial busca atender demanda de uma sociedade que realiza viagens mais frequentes, mas também mais curtas, mobilizadas não raro por nostalgias, em que produtos associados à memória ganham em evidência.

O presente capítulo, nesses termos, discorre sobre as práticas alimentares e sua relação com a memória social, dentre elas os processos de panificação, bem como a sua relação com o turismo, em especial aquele realizado no espaço rural, recorrendo, entre outros, a Montanari (2006), que aborda a relação do indivíduo contemporâneo com sua comida e sua cultura; Gastal (2013) para tratar sobre turismo e cultura; e Pertile (2013) para alimentação e turismo.

2.1 TURISMO E GASTRONOMIA

Buscando, de início, uma conceituação do termo Turismo, traz-se a definição da Organização Mundial de Turismo³, a qual afirma que:

[...] turismo é fenômeno econômico e social que ao longo das décadas, o turismo tem experimentado um crescimento contínuo, um aprofundamento e diversificação para se tornar um dos setores econômicos que mais cresce no mundo. O turismo moderno está intimamente ligado ao desenvolvimento e abrange um número crescente de novos destinos. Esta dinâmica tem transformado o turismo em um fator-chave para o progresso socioeconômico.

Sendo assim, Boullón (2002) propõe a análise de alguns aspectos determinantes do turismo, tais como: a demanda e a oferta turística, o processo de venda e o produto turístico, o empreendimento e os atrativos turísticos, entre eles o patrimônio, quais sejam, os bens que, interrelacionados à tradição componham o patrimônio cultural no espaço turístico. Depois de discutir a relação entre patrimônio e tradição, o autor trata da complexidade da atribuição de significado aos objetos, lugares ou práticas socioculturais. O turismo surge, então, como um poderoso meio para valorização do significado, tanto do patrimônio material como das expressões imateriais. Nesse caso, segundo Boullón, a demanda turística, em termos da quantidade de turistas atraídos por um produto turístico, será determinada pela capacidade da oferta associada ao investimento econômico aplicado.

Para Molina (2000), em quem se busca a concepção sobre objetivos do desenvolvimento turismo a partir do enfoque econômico, o setor turístico é produzido pela civilização industrial, com finalidade especificamente econômica. Essa demanda, segundo o autor, destina-se à satisfação do lazer e da ocupação de tempo livre por parte dos turistas. Em uma perspectiva análoga, para Scherer (2014, p. 25), o “turismo é a soma de relações existentes entre as pessoas que se encontram passageiramente numa localidade e os naturais desta, [...] a infraestrutura, os recursos naturais, culturais, artísticos e históricos, os meios de hospedagem e os serviços complementares”.

³ Disponível em <<http://ajonu.org/2012/10/17/organizacao-mundial-do-turismo-omt/>out/2012>>. Acesso em 07 ABR 2016.

Para Beni (2003), o turismo desenvolvido em espaços rurais é resultado da busca, pelas pessoas, por descanso, lazer e recreação. O pernoite pode ser realizado tanto em casas rústicas, normalmente antigas casas coloniais adaptadas para a atividade turística, quanto em grandes sedes de fazendas que possuam um valor histórico e arquitetônico, tipificando importantes épocas da história do Brasil como, por exemplo, o ciclo do café e da cana-de-açúcar ou, ainda, realizada em modernas instalações construídas para esta finalidade.

A partir das noções de conhecimento, lazer, patrimônio turístico e cultura, bem como da ideia de tempo e espaço atribuída ao funcionamento do turismo, compreende-se, face à tradição muito antiga de visitação a propriedades rurais, não são no Brasil como em outros países, o quão recente é tal segmento, visto que datada da segunda metade do século XX, a sua caracteriza o como atividade econômica no âmbito rural. O deslocamento para áreas rurais passou a ser visto com profissionalismo a partir dos anos 1980, quando algumas propriedades em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul, devido às dificuldades do setor agropecuário, resolveram diversificar suas atividades e passaram a receber turistas.

Desde então, esse segmento vem crescendo rapidamente pelo País, com características diferenciadas. Na maioria dos casos, ocorre de forma empírica e confunde-se em múltiplas concep es, manifesta es e defini es, sendo denominado, também, de agroturismo, ecoturismo, turismo de interior, turismo no espaço rural, alternativo, endógeno, verde, campestre, agroecoturismo, ecoagroturismo. Essa profusão de entendimentos deve-se, em grande parte,   ausência de a es capazes de ordenar, incentivar e oficializar o Turismo Rural como um segmento turístico, fazendo com que a vasta diversidade cultural e geográfica do País, ao invés de identificar cada lugar, tenda   descaracteriza o de uma tipologia única para erigir-se sobre os recortes, isto é, sobre as especificidades geográficas e econômicas. A partir disso, é importante levar em conta o que diz Scherer (2014, p.12), afirmando que:

Entende-se Turismo no Espaço Rural como um recorte geográfico onde o Turismo Rural está inserido. Isto é, as muitas práticas turísticas que ocorrem no espaço rural não são, necessariamente, Turismo Rural, e sim atividades de

lazer, esportivas, ou ócio de cidadãos, que ocorrem alheias ao meio em que estão inseridas. Isto é, considera-se Turismo no Espaço Rural ou em áreas rurais.

O Turismo no Espaço Rural, atualmente, está ligado a perspectivas econômicas, sociais e culturais nessa área. Muitas localidades investem no segmento turístico do espaço rural, a fim de valorizar as propriedades rurais. Scherer (2014, p.17) define Turismo no Espaço Rural (TER) como:

[...] um segmento turístico que tem por objetivo harmonizar o meio rural com o turismo, permitindo, para quem o pratica, o contato com a natureza, através da realização de diferentes atividades, bem como a possibilidade de participar do cotidiano da vida do dono da propriedade, verificando *in loco* a cultura do local, tradições cultivadas de geração em geração, em um ambiente rural e familiar.

Na atualidade, o espaço rural tem sido utilizado como lugar de turismo em pequenas propriedades, como um acréscimo na renda familiar. Esses locais, cada vez mais, têm sido procurados como destinos turísticos pela população urbana, principalmente em feriados e finais de semana. As atividades oferecidas pelo TER, entre outras, envolvem cavalgadas e passeios em pomares ou plantações, onde o turista pode alimentar-se das frutas colhidas e apreciar a paisagem característica. As lides rotineiras da propriedade também fazem parte dessas atividades, como encilhar cavalos e manejar outros animais, entre outras possibilidades.

O Turismo no Espaço Rural, um dos assuntos correlatos a esta pesquisa, é um segmento turístico que está de acordo com essa nova tendência destacada pelos autores no pós-turismo, uma vez que, quando desenvolvido com qualidade, essa proposta de turismo no espaço rural surge para propiciar, àqueles que o praticam, uma experiência ligada à liberdade, à autenticidade, à beleza natural, à saúde, ao encontro com o antigo modo de vida e produção de alimentos, entre outros motivos que influenciam os que se identificam com essa proposta e turismo (CANDIOTTO, 2010, p.28).

O mesmo autor (2010, p.33) esclarece, ainda, que:

A atividade turística no espaço rural permitiu um processo de valorização do campo, não sendo mais visto pelos cidadãos, como lugar de atraso, e, sim, dotado de valor, de natureza exuberante, ar puro, história, cultura, atraindo a atenção dos que vivem na zona urbana e, por sua vez, pela visão dos moradores locais, sendo reconhecido como um complemento aos rendimentos mensais, motivo de autoestima e de desenvolvimento da comunidade.

A esse respeito, se pode pensar, a partir do papel exercido pelos processos de panificação tradicional da região de São Gotardo, alvo desta pesquisa, nas práticas sociais identitárias da localidade como possíveis conexões com desenvolvimento do turismo rural naquela região. De um lado, considera-se a possibilidade de diálogo da da panificação tradicional com processos de gourmetização contemporâneos, como forma de destacar o patrimônio simbólico presente nas expressões locais. Por outro, ver em tais expressões substrato ao turismo rural, como forma de o turista apreciar a cultura regional. Em terceiro, aliar a consolidação da identidade regional, a partir da presentificação das técnicas herdadas dos antepassados, à melhoria das condições econômicas dos habitantes da região, pela expansão do turismo local.

Ao refletir sobre os atributos que interferem na experiência global do turismo e os fatores responsáveis pela satisfação, Quan e Wang (2004) consideram que a emoção e o hedonismo são os aspectos mais considerados pelo turista, em detrimento da racionalidade. Sob essa perspectiva, defendem que a decisão do turista é movida pelas sensações e sentimentos que trazem à tona respostas imediatas, o que implica pensar a vinculação da experiência não tanto à utilidade ou às necessidades, mas sim à diversão, fantasia e desejo, à percepção dos aromas e sabores. Para os autores, a natureza hedônica e emocional está diretamente ligada ao envolvimento e ao consequente investimento do turista, determinando o seu potencial consumidor nas experiências em que consome. Como resultado, tem-se a busca do turista, tanto pelos processos de construção de identidades individuais e coletivas, quanto pelas formas de pertencimento dos grupos, redes de comunicações ou comunidades. O resultado é o investimento do turista em experiências variadas,

que incluem desde o desenvolvimento de competências diversificadas⁴, como o seu crescimento e aprendizado pessoal, inclusive ao participar de experiências de consumo propriamente ditas.

Tem-se por pressuposto, porém, que a experiência turística, principalmente de lazer, consiste, em princípio, naquilo que contraste com as experiências rotineiras do viajante. Desta forma, a experiência turística não estaria baseada, apenas, em atrativos magníficos ou deslumbrantes. Sob este ponto de vista, pode-se considerar a alimentação como um excelente atrativo, já que a partir do conceito de *qualityfood*⁵, a experiência de inserção cultural a partir da alimentação regional ganharia especial status, inclusive com a possibilidade de participação do turista em oficinas de elaboração de pães, entre outras, por exemplo.

Nesta mesma perspectiva, vale salientar o que diz Urry (1990), dando ênfase cultural inclusive a certos aspectos naturais. Esses aspectos reforçam práticas culturais contemporâneas de turismo, envolvendo a gastronomia com alimentos saudáveis, cerveja e pães artesanais, bem como o vegetarianismo, *nouvelle cuisine*, com pratos naturais, casas restauradas, caminhadas, natação, ciclismo, vida nas montanhas e no campo, em detrimento do ócio organizado e planejado.

Gastal e Sales (2012) destacam a função das riquezas e expressões culturais representativas de migrantes (afrodescendentes, italiálicos, germânicos, entre outros), onde são apresentadas particularidades e diferenças culturais dos diferentes grupos, tais como a língua, a música e a gastronomia, entre outros. Sua função consiste, segundo as autoras, em contribuir para construção de uma identidade cultural que leve à manutenção de costumes, valores e afetos atinentes ao povo e ao local onde se desenvolvem, ou, em outras palavras, em desenvolver o sentimento de pertencimento de grupo, a partir da visibilidade que conferem às expressões culturais não hegemônicas.

Ao falar sobre a formação dessas identidades coletivas, é importante considerar as argumentações de Schlüter (2003, p.11-12), para quem as

⁴ Experiências de desenvolvimento e crescimento pessoal podem envolver interesses diversos, como o aprendizado de uma língua estrangeira, cursos de culinária e agroturismo, entre outros atrativos.

⁵ *Qualityfood*: Sistemas abrangentes do gerenciamento da segurança e da qualidade alimentar. Fonte: <http://www.sgsgroup.com.br>, acesso em 18 MAIO 2017.

identidades coletivas reacionam-se diretamente com o viés gastronômico, em razão do crescente reconhecimento social das tradições culinárias como fatores de peso na identificação do patrimônio imaterial de um povo. Sob essa ótica, pode-se compreender que o turismo desenvolve um crescente interesse pela gastronomia, que atua como facilitador no resgate de antigas tradições, não raro, praticamente em extinção nas comunidades de origem.

Os estudos de Peccini (2013, p. 212) sobre a presença do Galetto em Caxias do Sul-RS, por sua vez, apontam que há estreita relação entre turismo e gastronomia. Nesse sentido, a autora apresenta a importância que a alimentação exerce para a consolidação da atividade gastronômica e cultural. Ao encontro desta concepção, Gimenes (2008, p. 47) alega que a formação de uma identidade cultural advém do sentimento de pertencimento que os integrantes de uma mesma comunidade (sociedade) constroem a partir de hábitos comuns, os quais, conseqüentemente, dão vez a um conjunto de práticas e rituais diários.

Considerada a relação entre a formação de identidades e as práticas alimentares, vê-se que a escolha de ingredientes, de determinadas práticas e técnicas, e mesmo de serviços, decorre da busca da reprodução do contexto de origem do alimento. Gimenes (ídem) ainda considera a permanência e conservação das especificidades das receitas dos alimentos assim constituídos, como o uso de determinados ingredientes ou suas respectivas técnicas de preparo, que sobrevivem e passam de geração em geração. E reporta essa permanência da essência desses pratos, ou seja, sua identidade, cujo reconhecimento decorre da simbologia que a envolve, com relação a toda uma tradição, mesmo com as adaptações de diversas naturezas e releituras de modernização. A partir da concepção do autor sobre a permanência (ídem) e da investigação objeto desta pesquisa, compreende-se a importância dos pratos locais para a cozinha regional, pois, pelo fato de manterem a tradição, compõem a sua própria constituição, cujo preparo abrange objetivos simbólicos para que assim sejam degustados. Em outras palavras, o preparo dos pratos locais transmite, além dos sabores e aromas, a cultura na qual se inserem.

Collaço (2016), ao abordar o tema que trata sobre a diversidade de sabores mundiais, enfoca a relação de interdependência entre gastronomia e turismo, com destaque para o período atinente ao século XX, quando o advento das férias e a conseqüente instituição de uma época de lazer, além do

desenvolvimento dos transportes, resultaram na ampliação do número das viagens, fazendo com que o hábito de viajar se vinculasse à temporada de lazer. Essas transformações desencadearam um lugar de destaque da gastronomia, na atividade turística, no primado pelo 'diferente', que exige experimentação dos sabores alheios. Com esse olhar, Monti (2012, p.15) afirma que “não existe turismo sem gastronomia, posto que ambos selaram sua relação quando o hábito de viajar incorporou-se ao cotidiano das pessoas”.

Assim, nos anos 1990, segundo Long (2004), surge o segmento 'Turismo Culinário', em referência à concepção da gastronomia como forma de contato com as peculiaridades da cultura do outro. De acordo com este enfoque, o viajante leva consigo, além da materialidade, também lembranças de ordem gustativa e olfativa, a partir do contato com sabores até então desconhecidos. Dessa forma, como bem imaterial, o etéreo será compartilhado e carregado, obtido através de manuseios harmoniosos da gastronomia, como uma espécie de codificação, em que estarão inseridos pressupostos culturais indizíveis, somente transmitidos através da comida. Long (2004) postula, ainda, que a partir desse destaque alcançado pela culinária e, por conseguinte, conferido à nova imagem da gastronomia conjugada ao turismo, assume grande relevância a criação de guias e roteiros turísticos de enfoque gastronômico, contendo avaliações, análises e recomendações de passeios numa visão mundial.

Nesse sentido, o turismo encontra-se estreitamente vinculado à gastronomia, ao passo que traz à tona desejos e utopias por uma realidade diferente do cotidiano citadino, quando vida campestre adquire uma nova acepção, fazendo com que o rudimentar seja concebido sob um patamar mais romântico, clássico e autêntico. A esse respeito, Csergo (1998) diz que a culinária local se veicula à gastronomia ao ser absorvida e trabalhada a partir de uma visão ancorada no *terroir*⁶, ou seja, uma visão ancorada na identidade local, a partir da qual tudo aquilo que é definido e trazido à mesa é considerado como sendo de qualidade.

De acordo com essa perspectiva, Bell e Valentine (1997) afirmam a relação dialógica entre a comida local, feita a partir de legados culturais, com

⁶ *Terroir*: Identidade local. Não são poucas as regiões que se tornaram mundialmente reconhecidas a partir dessa perspectiva, como é o caso das regiões francesas da Borgonha e da Provença ou, na Itália, a Toscana e a Sicília.

limites e identidades regionais, ancorados na imaginação comum, trazendo, porém, novidades no modo de preparo. Assim, vemos que a cultura da localidade traz consigo a definição de quem são os sujeitos, como pensam e agem culturalmente, naquele determinado grupo social. Isso determina a valorização do que sempre existiu em termos de comidas locais, em razão de que a viagem, ou seja, o deslocamento em si ao local de origem do alimento, seja tida como uma nova e excitante experiência, em função deste aspecto.

Com base nas considerações até aqui apresentadas, compreende-se que, como aspectos culturais de uma localidade, as especificidades da culinária levam-nos a considerar o conceito de 'cozinha regional', a partir de Gimenes (2008, p. 48), em referência ao papel identitário da culinária local e sua influência no turismo gastronômico, em seu papel de sedução dos viajantes na busca pela genuína comida. Collaço (2016), nessa mesma direção, alude à construção de interdependência entre o turismo e a gastronomia como ícones identitários de uma determinada localidade, em seu papel de revitalização da economia sobre as áreas de menor visualização, dada a emergência de procedimentos culinários menos valorizados em função da atividade turística, como é o caso de países como a Croácia, a Bulgária, a Nova Zelândia, a África do Sul, o México e a Argentina, fomentados pelo turismo gastronômico, no âmbito econômico, social e cultural. Juntam-se ao ponto de vista da autora, as colocações de Monti (2012, p. 15), ao considerar que:

A importância da gastronomia e do turismo se observa nas preparações e nos produtos que chegam a transcender sua origem geográfica, tornando-se quase emblemáticas peças de propaganda de seus estados. Atuam como veículo, criando no imaginário a associação entre destino turístico e gastronomia.

Compreende-se, a partir dos parágrafos anteriores, o papel da gastronomia como um dos aspectos da cultura de um povo, que se constitui em um dos fatores integrantes do funcionamento do turismo como um fator necessário na busca de prazer, posto ser a alimentação necessária para a sobrevivência humana. Ao ressaltar a busca pelo prazer através da alimentação, Monti (2012, p. 16) vincula a pressupostos sobre a atividade turística, dizendo que:

O turismo é uma atividade dos sentidos. Portanto, a gastronomia é fundamental para seu desenvolvimento, oferecendo experiências sensoriais e psicológicas que, no futuro, se forem positivas, farão com que o turista recomende ou volte a esse destino.

As experiências sensoriais e gastronômicas a que se refere o pesquisador reportam-se ao consumo de condimentos, sabores e ingredientes regionais, mantidos ao longo do tempo por diversos povos em suas tradições culturais de origem, bem como as modificações dos usos tradicionais, visando o prazer da gustação. O aprimoramento da gastronomia regional constitui os atrativos para o viajante ou turista pela volatilidade de aromas e sabores, aliando-se à busca pelos elementos concretos, como igrejas, monumentos e demais lugares históricos. Assim, afirma que “não há turismo sem uma gastronomia preparada para mostrar ao visitante as influências, as técnicas, as transformações e a exuberância da natureza, que nos oferece produtos maravilhosos para serem utilizados” (MONTI, 2012, p.22).

Ainda no âmbito da gastronomia e turismo, Costa (2009) agrega que, mesmo com o estreitamento crescente da vinculação entre ambos, envolvendo relações sociais que se desenvolvem conjuntamente à alimentação, não tem havido realização e/ou divulgação significativa de estudos a respeito, tal qual ocorre em outras áreas do conhecimento.

A atividade turística é, atualmente, uma das áreas do conhecimento humano que mais cresce e se desenvolve no mundo globalizado, gerando oportunidades variadas para atender as suas segmentações de mercado. Enquanto tendência mundial a globalização atingiu a gastronomia, e a sua contrarreação (o regionalismo) veio para equilibrar também o mercado gastronômico. A ligação do presente com os costumes antigos e o uso da culinária local faz o diferencial no chamado ‘turismo cultural’. Isso possibilita várias ações de resgate da cultura popular que se esvai aos poucos. Este fato avigora a necessidade de entender as circunstâncias em que se encontra o patrimônio cultural (material e imaterial) de um povo e o seu uso no turismo. (COSTA, 2009, p. 67)

O mesmo autor reconhece, ainda, a identificação do turismo à busca do conhecimento do patrimônio cultural imaterial, que inclui o contato com as culturas, diversidades e peculiaridades de uma determinada localidade, as práticas lendárias ou mitológicas e os costumes, ou seja, o contato com os elementos que trazem em si a bagagem identitária regional, como as receitas ‘típicas’ trazidas de tempos distantes, cujos ingredientes e técnicas de elaboração perpassam fronteiras e levam adiante, através da comida, a forma de pensar e agir de outras culturas. E complementa: “De acordo com Urry (1996, p. 30) ‘o turismo envolve necessariamente o devaneio e a expectativa de novas e diferentes experiências, que divergem daquelas normalmente encontramos na vida cotidiana’” (COSTA, 2009, p. 67).

2.1.2 Gastronomia na oferta turística

No sentido de pensar o TER como propulsor do desenvolvimento, e investigando esse cenário turístico regional, encontram-se iniciativas familiares inspiradoras, como por exemplo, a Casa das Cucas Pomeranas⁷, localizada em Boqueirão-RS, e registrada em estudo de Spindler e Santos (2013). Nesta localidade os turistas, inicialmente, eram recepcionados na Associação de Moradores e, atualmente, o são em uma residência privada, pela proprietária, onde podem conhecer a história e o processo de fabricação da cuca que empresta denominação à loja. Em épocas de festas locais, como a Páscoa ou mesmo a Festa Pomerana, que têm duração de três dias, ocorre uma movimentação particular na casa, em razão do preparo, em quantidade, de diversos gêneros alimentícios. A casa oferece aos turistas, além da degustação das cucas, um espaço destinado ao comércio varejista, onde também se encontram trabalhos artesanais como crochê, tricô e bordados, entre outros.

Outro exemplo da associação comida-turismo (ídem) é a Casa das Schimier, localizada na mesma região do Rio Grande do Sul. Ali, o proprietário orienta a visita mostrando o pomar, a horta de produtos orgânicos e explanando sobre os processos de elaboração da *schimier* e das conservas, aprendidos com sua mãe. Tais procedimentos tornaram-se uma atividade

⁷ Pomerana: Pomerânia: antiga província da Prúcia setentrional.

econômica e obtiveram reconhecimento além das fronteiras regionais por sua tradição doceira. A partir disso, vê-se o crescimento dos pomares e, conseqüentemente, a tradicional produção de doces de frutas, elaborados com as mesmas práticas e sabores herdados dos antepassados que, aos poucos, foram adaptados à atual modernidade de recursos.

Ilustram tais considerações as palavras de Pollan (2008) ao afirmar que o patrimônio cultural, a cultura como um todo e a identidade de uma sociedade trazem em si e revelam a dimensão social de um povo, principalmente através do turismo rural. A tradição culinária, socialmente transmitida de geração em geração, é mantida por um longo tempo e traz associado o imaginário de comida fresca, caseira, cujos ingredientes provêm diretamente da natureza. Isso ocorre em razão de seu sabor único, poder trazer à tona recordações de tempos passados. Agregam-se a isso as ideias de Fagliari (2005, p. 36), dizendo que antigas tradições, ora em extinção, podem ser resgatadas através da atividade turística rural. Tal atividade atuaria como um fator de preservação da identidade cultural, tanto de origem material como imaterial. Fagliari (2005, p. 36), ao tratar sobre turismo rural e gastronomia, acrescenta que:

Essa relação com os alimentos, seus caprichos, suas combinações, seus modos de preparo faz da gastronomia uma área profícua e relevante nos estudos turísticos, pois uma parcela considerável de viajantes procura uma região pela sua cultura culinária. Deste modo, a gastronomia torna-se um atrativo, podendo ser por si só um atrativo turístico ou, ainda, complementar outras atrações. As pessoas sentem-se motivadas a ir buscar pratos diferentes, novas experiências gastronômicas.

A partir desse pressuposto e considerando a singularidade cultural presente na gastronomia regional, permito-me compartilhar algumas das vivências registradas no diário de pesquisa, pertinentes ao assunto em estudo em que me aventurei em busca das experiências na Serra Estrela, região de Seia, em Portugal:

Mesmo escutando os relatos dos moradores de Lisboa, que o caminho era um tanto longo e tortuoso, não me intimidei, pois, como uma turista em busca da experiência gastronômica, já havia criado no meu imaginário todas as sensações atribuídas aos locais que gostaria de visitar. Sai muito cedo de Lisboa para Pêraboia, Covilhã, onde já havia

organizado, via e-mail, visitas ao Museu do Queijo Serra Estrela e ao Museu do Pão, numa visitação às cercanias locais.

Na ocasião nevava muito, não havia ônibus nem trens para Seia, nem previsão de retorno das atividades desses meios de transporte, devido ao grande volume de neve da noite anterior. Mas estava disposta a ir ao Museu do Pão, levando até o fim o roteiro gastronômico planejado (Serra Estrela; Rota dos Vinhos do Alentejo; Olivoturismo no Alentejo; Pastel de Belém; confeitaria de Évora e o famoso pão de rala⁸; e Museu do Pão) antes de ir para Paris, onde daria continuidade aos meus estudos em panificação na Ecolé Lenôtre⁹. Nesse contexto, a solução foi contratar um táxi. O taxista hesitou, mas acabou aceitando dar conta do roteiro, diante dos meus argumentos de que era estrangeira e que estava pesquisando a importância do pão na alimentação dos Portugueses.

A viagem com o taxista foi repleta de relatos particulares de como sua mãe e sua avó produziam os pães. Segundo sua narrativa, veio em sua memória o ritual do clássico pão de ló português, cuja massa era batida à mão. Segundo ele, o trabalho era duro, pois o processo era ininterrupto durante uma hora, e necessitava de duas pessoas para executar a tarefa. Batiam os ovos e o açúcar até os transformar em uma espuma cremosa e delicada, seguindo-se a adição de farinha peneirada e raspas de laranja para perfumar a massa. O condutor do táxi lembrou, ainda, da Açorda¹⁰, preparada no fogão a lenha, hábito que possui até hoje. De acordo com seu depoimento, nas casas portuguesas o pão é essencial às refeições, como o vinho e o azeite de oliva¹¹.

No Museu do Queijo Serra Estrela acompanhei todo o processo de produção dos queijos e conheci a região, para entender a importância dos pastos, da criação das ovelhas e dos demais processos que fazem toda a diferença no sabor e aroma do Queijo Serra Estrela. A gerência do Museu disponibiliza aos visitantes que o solicitarem, via e-mail, um Caderno de Especificações deste queijo. Entre outras informações, a brochura demonstra que a marca tem Denominação de Origem Protegida (D.O.P.). O Museu aborda, também, aspectos diversificados atinentes ao queijo e sobre a localidade de sua produção, como também a respeito dos processos de produção do passado e do presente, além de uma 'boutique' de venda de queijos com D.O.P.

Ao término da visitação, foi ofertada uma degustação do verdadeiro queijo Serra Estrela que, conforme protocolo fornecido, tem a seguinte descrição: "O queijo Serra da Estrela pode apresentar-se como um queijo curado, de pasta semimole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos, sendo assim vulgarmente designado por Queijo Serra da Estrela, ou como um queijo de ovelha curado, de pasta semi-dura a extra dura, ligeiramente quebradiça, untuosa, cor alaranjada/acastanhada, com poucos ou nenhuns olhos, sendo neste caso correntemente designado por Queijo Serra da Estrela Velho"¹².

⁸ Pão de Rala - Sobremesa da doçaria tradicional portuguesa, em especial na região do Alentejo. Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/rala>. Acesso em 10 Junho de 2016.

⁹ École Lenôtre – Escola profissional de gastronomia em Paris.

¹⁰ Açorda consiste em uma sopa de pão, típica de Portugal.

¹¹ Narrativa do taxista, extraída das anotações do Diário de Campo.

¹² Queijo Serra Estrela. Denominação de Origem Protegida. Caderno de Especificações, 2011, p. 34.

Essa proposta surgiu por iniciativa de um empresário local que pretende contribuir para o aumento da oferta turística da região de Serra da Estrela, cujo intuito é criar o 'museu vivo'. A partir das observações registradas no diário de campo, vale destacar que a função social exercida pelo Museu do Queijo Serra Estrela sobre a região, tendo em vista que este produto constitui um importante pilar da cultura e da economia local. Isso se deve ao fato de que ofícios diretos e indiretos são criados a partir dessa atividade. Ao falar em função social do Museu do Queijo Serra Estrela, entretanto, não se pode deixar de mencionar a transmissão, de geração em geração, dos saberes e fazeres envolvidos na fabricação do Queijo Serra Estrela. Além, disso o Caderno de Especificações fornecido pelo museu esclarece que a forma de produção desse queijo, na verdade, está "evitando a extinção de 'Gostos e Sabores' próprios dos produtos tradicionais, que recheiam a mente dos mais velhos, fazendo-os regressar, com saudade, à origem ou à infância, bem como dos mais novos que se iniciam na experimentação" (Caderno de Especificações, 2011, p. 34).

Chegando, posteriormente, ao Museu do Pão, comprei o ingresso e fui direcionada com os demais turistas às dependências do museu. Em seguida, fomos levados a um laboratório de panificação infantil (Ala Temática e Pedagógica), onde o professor de panificação já nos aguardava com o mise en place dos pães a serem feitos em conjunto com as crianças e também os adultos. O professor contou a história do Museu, a qualidade da farinha que utilizava no preparo dos pães que vendiam na boutique, bem como o processo da feitura do pão, e demonstrou modelagens dos pães. Como forma de envolver as crianças no processo de fabricação dos pães, após o contato com a massa crua, onde tinham a oportunidade de formatar seus próprios pães, as crianças recebiam, ao final da oficina, os pãezinhos já coccionados que haviam sido modelados previamente pelo professor, em formato de bonequinhos.

O Museu conta com três pavimentos, sendo eles espaços museológicos de cultura e lazer. Tem como premissa preservar e exibir a ancestralidade, culturalidade e tradição do pão em Portugal. A questão estrutural do Museu foi bem organizada, pois quando falamos da questão da cartografia do pão, ele exhibe e recria os vários aspectos no que tange ao pão português, de maneira a facilitar a visita. O Museu conta com a sala do ciclo do pão, onde é o possível ver as receitas relatadas em forma de história das várias regiões portuguesas, além dos principais ingredientes na

produção do pão de cada localidade. Como forma de maior interação com os turistas, o museu conta, ainda, com salas temáticas, configuradas como: O Pão Político, Social e Religioso; A Arte do Pão; O Mundo Fantástico do Pão; A Biblioteca; o Bar e Restaurante; o Centro Gastronômico. De acordo com as observações da proprietária¹³, o Museu do Pão, a partir do registro histórico gastronômico, é case de sucesso em Serra da Estrela e destino turístico de Portugal, o mais importante do país.

A butique do Museu do Pão põe à venda pães produzidos no local, queijos, geleias, artesanatos, tábuas de corte de pães e canecas com o logo do Museu, além de souvenirs. Além disso, o restaurante do Museu, que é aberto ao público, movimenta as atividades do estabelecimento de forma consistente, em razão de cardápios de qualidade oferecidos aos turistas e à comunidade local.

Retomando a literatura, com base em Fagliari (2005, p. 36), a respeito da preferência do turismo rural pela singularidade, isto é, pelos produtos colhidos e preparados artesanalmente no local de origem. O papel dessa singularidade em despertar o interesse dos turistas, também é apontado por Schlüter (2003), para quem a gastronomia, junto ao turismo, atinge, paulatinamente, um nível de destaque como item a ser negociado em associação às viagens. Isso se deve ao fato de que o turista, ao buscar o deleite de uma boa viagem, busca simultaneamente a boa mesa, sendo a gastronomia, *de per si*, o produto que fomenta o turismo. Dessa forma, compreende-se como a vinculação do serviço de alimentação e gastronomia ao turismo rural como já comentado acima, podem fazer deste conjunto o produto turístico de um determinado local.

2.2 PRÁTICAS ALIMENTARES

O ato de comer, para além de atender necessidades biológicas, reveste-se de significações de ordem simbólica e, nesta condição, inclui-se como elemento da cultura de um povo. Segundo Canesqui e Garcia (2005), postula-se que os modos, estilos e hábitos de alimentação forjam-se em meio às representações e crenças do imaginário coletivo. Segundo os mesmos autores, a Antropologia, que outrora tinha por objeto o estudo das crenças e costumes

¹³ Informações coletadas no diário de campo.

alimentares dos povos primitivos, envolvendo aspectos de ordem religiosa, preferências, classificações e simbolismos, vem se interessando cada vez mais pela questão cultural que envolve as comensalidades contemporâneas. Consideram que as cozinhas:

Trazem a marca da cultura, histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais. (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 11-12)

Ainda segundo os autores, o aspecto cultural envolve questões imbricadas na divisão e estratificação do trabalho, na abordagem do espaço de uma culinária que tem sido atribuída, prioritariamente, à figura feminina, pois, embora a função de chefe tenha raízes nos serviços oferecidos pelos cozinheiros famosos à antiga nobreza, esta foi adquirindo novas especificidades, para adequar-se aos parâmetros da gastronomia mercantilizada em torno de restaurantes sofisticados ou de outros serviços alimentares. No contexto da globalização tem sido crescente o resgate das tradições culinárias, com ênfase na história da alimentação e dos costumes alimentares, por parte dos chefes.

Nesse mesmo enfoque, Geertz (2008) considera os mecanismos de controle presentes nos padrões culturais, que admite como “planos, receitas, regras, instruções (que os engenheiros de computação chamam ‘programas’) — para governar o comportamento” e a dependência humana em relação aos mesmos, para considerar a influência da cultura na vida humana, no sentido de estreitar ou reduzir a amplitude e a indeterminação das capacidades humanas. Sob este viés, a cultura funciona como mecanismo de direcionamento da cultura humanas.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO, 2003) atribui ao patrimônio imaterial de uma determinada sociedade, manifestações culturais como as expressas nos saberes e fazeres artísticos e linguísticos, nas festas e nos diversos costumes e práticas, entre eles as patrimônias. Saberes e fazeres são transmitidos de geração em geração, vinculando-se ao ambiente, à natureza e à história de um povo, e nesses termos

alimentando sentimentos de identidade e contribuindo para o estabelecimento e o respeito à diversidade cultural e à criatividade de cada grupo social.

Com o passar do tempo, os costumes locais adaptam-se, modificando-se conforme se alteram cultura e ambiente. A própria gastronomia é exemplo, pois simultaneamente conservadora e modernizada, tradicional e readaptada, de acordo com as necessidades sociais vigentes. Tal concepção é vista de forma idêntica pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN], ao considerar a historicidade, a religiosidade e as tradições que conferem significação simbólica aos ingredientes e às comidas baianas, por exemplo, tais como o Azeite de Dendê, o Acarajé, o Vatapá e o Caruru, dentre outros¹⁴. Ainda a esse respeito, vale ressaltar que:

[...] a patrimonialização de cozinhas ou de produtos gastronômicos diz respeito ao conhecimento empregado para a confecção desses produtos, ou seja, o que de fato é patrimonializado não são os alimentos, mas os saberes e fazeres para a produção deles; e ainda são preservados os ofícios, isto é, quem domina estes saberes e fazeres nas sociedades (COSTA; SANTOS, 2015, p.9).

Cascudo (2004), por sua vez, salienta a ligação entre a comida e a sua origem e/ou o seu modo de preparo, justificando a propriedade dos alimentos em, psicologicamente, fixar os aspectos emocionais que o envolvem. Culturais atinentes a determinado período na história de uma sociedade. Desse modo, compreende-se a gastronomia em seu papel determinante ao incidir sobre sensações e sentimentos, indo ao encontro das necessidades particulares de cada pessoa, envolvendo prazer, fantasia e desejo, de forma hedonista ou não, atendendo necessidade do turista em sua busca de novas experiências. Nesses termos, Dória (2009, p. 9) destaca a busca por chefe arrojados e atualizados nos grandes centros urbanos brasileiros, para satisfazer clientes, para o que recriam pratos tradicionais no sentido promover associações a situações atípicas e imaginárias. Isso ocorreria em razão da pressão sofrida por estes profissionais, inseridos na sociedade contemporânea, que lutam por formas de se manterem atuantes no mercado profissional. O mesmo autor ainda postula que os constituintes simbólicos de pertencimento à nação, tais como:

¹⁴ Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/481/>. Acesso em 3 MAIO 2017.

[...] vários símbolos se articulam, materializando o seu conceito. O desejo de ter uma literatura, uma pintura, uma música ou uma culinária funciona como diretriz do trabalho criativo; a ele se dedicam especialmente os intelectuais, peneirando o que entendem ser a cultura do povo (DÓRIA, 2009, p.11).

O autor defende a não fragmentação da construção de uma nação e, sob essa ótica, o compartilhamento das tradições, em especial a comida, a fim de evitar tendências centralizadoras ou, ainda, discriminatórias.

A este respeito Braga (2006, p. 9) discorre sobre a simbologia associada aos alimentos, como no caso do pão, que carrega as significações de 'partilha', posto que se encontra presente em praticamente todas as tradições culturais, desde os agrupamentos mais remotos, sendo consumido de forma compartilhada entre os participantes do grupo, em paz, de forma desinteressada e desprendida, tendo em vista que o próprio pão pressupõe divisões. Sendo assim, vale retomar o simbolismo que acompanha os alimentos, a partir de Dória (2009, p. 16), para quem estes, em sua apresentação, funcionam como elemento formador de cultura:

A cozinha burguesa francesa é um exemplo bem-sucedido desse processo. Um simples guisado de carne cozido¹⁵ esteve presente em todo o território da França, assim como em outros países europeus, desde tempos imemoriais. [...] Este produto, que aparece sob diversas formas e combinações de matérias-primas é, ao mesmo tempo, uma solução culinária camponesa, com suas dimensões gustativas familiares e uma expressão de *status* gastronômico que reveste a cozinha rural a partir do século 19, ganhando lugar na própria literatura internacional como o prato que 'fez a França'.

Considerando a cozinha brasileira sob o viés cultural, Dória apresenta a estética da 'nacionalização', quando os profissionais da cozinha, voltados para contemporaneidade, buscam os ingredientes nacionais para expandir sua criatividade e estilos culinários, não raro com alguma espetacularização, o que resulta na concepção das cinco tendências de estilos culinários brasileiros que reinterpretam, atualizam e universalizam a cozinha nacional, conforme a Tabela 1, a seguir.

¹⁵ O *Pot au feu* é a denominação do típico guisado de carne temperado com ervas aromáticas servido em pote de vidro (tradução da autora).

Tabela 1 – Estilos culinários brasileiros

| Estilo Naïf | Estilo Etnográfico | Estilo Alegórico | Estilo Experimental | Estilo Juscelinista |
|---|---|---|--|--|
| A seleção do cardápio é feita em cima da concepção espontânea da alimentação, de acordo com preferências populares consagradas, propiciando uma nova experiência do público a partir da reinterpretação do <i>chef</i> . Ex.: Restaurante Mocotó (Vila Medeiros/SP) | Persegue a identidade da cozinha brasileira através da pesquisa etnográfica de receitas, ingredientes e modos de preparo tradicionais que são reproduzidos a pretexto de um resgate cultural. Ex.: Restaurante Tordesilhas (Bela Vista/São Paulo) e Restaurante Surui (Sumaré/S.P.) | A reinterpretação se manifesta na materialização de ideias e pensamentos figurativos em que a realidade brasileira é apresentada de forma estilizada. Com ênfase na alegoria, esse estilo busca uma equivalência estética da cozinha com outras manifestações culturais do país. Ex.: Brasil a Gosto (Cerqueira César/S.P.) | Nova forma de tratar o ingrediente nacional, através de técnicas culinárias baseada em Ferran Adrià, na Espanha. Esse estilo de cozinha molecular com o sorvete de jabuticaba e wasabi, criado por Alex Atala, possibilita o diálogo da cultura brasileira com a japonesa, por ex.. Ex.: Dom (Cerqueira César/SP.) e Dois (Vila Madalena/SP) | Repleto de brasilidade, esse estilo diz respeito à valorização do cardápio enraizado no gosto das elites nacionais e na culinária urbana dos anos 1950-1960, que ressalta certo desprezo pelas influências europeias ou norte-americanas Ex.: Restaurante Dalva e Dito (Cerqueira César/São Paulo) |

Fonte: Sistematização da autora, a partir de Dória (2009).

Se a vida, fenômeno biológico, subsiste graças à comida e à bebida, tais bens não podem faltar ao ser humano. Em termos de alimentos, o pão tem destaque em muitas culturas. Para melhor avaliar a relação entre a gastronomia e o pão, considera-se importante mencionar Schlüter (2003, p. 16-17), quando afirma:

No ato da alimentação o homem biológico e o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados, já que nesse ato pesa um conjunto de condicionamentos de interações complexas: condicionamentos e regulagens de carácter bioquímico, termodinâmico, metabólico ou psicológico; pressões de carácter ecológico; modelos socioculturais; preferências e averções individual ou coletivas; sistemas de representações ou códigos (prescrições e proibições, associações e exclusões); gramáticas culinárias, etc. Tudo isso influi na escolha, na preparação e no consumo de alimentos.

O pão, encontrado entre quase todas as tradições culturais ao longo da história, de acordo com os estudos de Braga (2006), tem por base trigo, milho, mandioca, centeio, cevada ou qualquer outro grão ou tubérculo. Este alimento tão simples tem uma propriedade especial: come-se de diferentes formas, em todas as regiões. “Eu sou o pão da vida”, definiu-se Jesus (João 6,48), conforme

registro bíblico. Seguindo a leitura da Bíblia, encontram-se outras referências ao pão que, mesmo que simbólicas, demonstram a importância deste alimento, como consta dos escritos do mesmo apóstolo, ao dizer que: “O pão de Deus é aquele que desce do céu e dá vida ao mundo” (Jo, 6, 35). Vê-se que desde os primórdios da humanidade o pão representa todos os demais alimentos:

Entre os homens, aquilo que é compartilhado e transmitido em círculo, não se trata de valores mais elevados e sim daquilo que constitui item de sobrevivência, ou seja, as necessidades mais básicas, como, por exemplo, beber, comer e se comunicar. Tais funções, além de imprescindíveis à manutenção da vida, não são idênticas ao pensar, ou à habilidade de ver, já que a primeira pode ser desenvolvida na busca individual por conhecimento e a segunda independe da interferência do outro, pois o que vemos, todos também podem ver. Partindo desses pressupostos, buscamos vincular a tais necessidades a do prazer, como a de viajar, conhecer outras culturas e costumes, bem como suas relações de pertencimento constituídas não só a partir das refeições, como também da língua [...] (BEVILACQUA; JOHANNSEN, 2013, p. 317).

As autoras (2013, p. 318) afirmam ainda, que:

A relação de pertencimento social vinculada à elaboração do pão vai além do fato de terem sido os egípcios a colocarem o sal neste alimento pela primeira vez. Entretanto, a qualidade do consumo dos egípcios era baseada num padrão de troca com outros povos, que dessa forma inovavam e diversificavam a cesta bens na fabricação deste alimento, acrescentando leite, entre outros itens. No Brasil, o pão passou a ter maior consumo, com a chegada dos imigrantes italianos, a atividade da panificação se expandindo na região sul.

Tal não estaria distante do que escreve Schlüter (2003, p. 39), quando afirma que “comer é um ato que raramente se faz em solidão. A comida e a bebida são, em geral, atos sociais em que a família ou os amigos se reúnem ao redor da mesa em algum lugar, porque a comensalidade deve ser vista a partir dos lugares onde se produz essa interação social”.

As práticas gastronômicas, ao longo do tempo, passaram pela presença e utilização do forno de barro e a lenha, por exemplo, como fator de sociabilidade e de uma base familiar estendida às comunidades a que pertencem a partir de simbolismos, rituais e técnicas cooperativamente compartilhadas. Mesmo recentemente, no espaço rural, os pães,ucas e peças grandes de assados

continuam a ser produzidos no forno de barro acomodado no terreiro¹⁶ e, as demais refeições, preparadas no fogão a gás, que fica no interior da cozinha. Assim, os costumes associados à panificação, como em épocas passadas, não foram abandonados ou substituídos pelo fogão a gás, em comunidades rurais, por exemplo, mas reelaborados e incrementados.

Portanto, é possível indicar que as pessoas

[...] ao longo de sua história, se alimenta[m] de acordo com a sociedade a que pertence[m], pois, o comportamento relativo à comida é documento vivo da grande diversidade social existente no mundo. Este comportamento revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido (BEVILACQUA; JOHANNSEN, 2013, p. 321).

Dória (2009) mostra, sob a linha evolucionista, a evolução da gastronomia brasileira em meio aos confrontos ideológicos entre posições atribuídas aos papéis de gênero, a partir de onde configura-se o novo status conferido à posição de *chef* no contexto gastronômico. De modo análogo, compreendem-se as determinações econômicas a partir do olhar europeu, implicadas na valorização do regional na cozinha brasileira.

Tais considerações levam a priorizar, no âmbito desta pesquisa, também a reflexão sobre a memória, que nos permite pensar sobre a relação entre os processos de panificação tradicionais, admitidos como bens simbólicos a partir dos autores aqui estudados, com o turismo rural. A abordagem da memória é justificada a partir da perspectiva histórica de Bourdieu (1983, *apud* Setton, 2009, p. 62, grifo do autor), com o conceito de *habitus*, para quem o hábito constitui um dos elementos fundadores e reprodutores das sociedades, funcionando como “um sistema de disposições duradouras e transponíveis que, ao integrar as experiências do passado, funciona em todos os momentos como uma matriz de *percepções, apreciações e ações*”.

Azevedo (1998, *apud* Carneir; Midlej, 2015, p.150) trás a importância e o papel da cultura no contexto social, pela geração de renda e de emprego que propicia; e, mais ainda, como mecanismo de defesa da relação identidade, diversidade e abordagem, que se pode vincular nitidamente às questões turísticas. Em consonância com as palavras do autor, os habitantes da região de

¹⁶ Denominação do quintal das casas utilizada no meio rural rio-grandense.

São Gotardo acreditam que, somente a visitação local e a observação de suas práticas e costumes possam levar à compreensão do ‘tamanho amor que eles têm por suas práticas’¹⁷.

2.2.1 Práticas Alimentares Tradicionais

Na construção de identidades e do sentimento de pertencimento social, envolve-se, entre outros, a mútua influência entre o patrimônio imaterial e a memória social, pois, a partir dos autores aqui abordados, entende-se que tanto o patrimônio imaterial constitui-se em matéria constitutiva da memória social, como a repetibilidade determinada pela memória coletiva faz com que as práticas e hábitos passem a ser reconhecidos como patrimônio imaterial. Por essa razão, a memória social é importante para que as tradições culturais sejam protegidas, entre elas a gastronômica. A busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia tem adquirido maior importância, pois, a “cozinha tradicional é reconhecida cada vez mais como componente valioso do patrimônio intangível dos povos” (SCHLÜTER, 2003A, p.11). Desse modo, memória e turismo encontram-se ligados e fazem parte das experiências de viagem, como a degustação de alimentos originários do lugar visitado, pois a comida é uma das melhores maneiras de promover a inserção do turista na cultura da localidade visitada: os sabores, juntamente com os aromas e as texturas, podem vir a alimentar as melhores lembranças do turista.

Pollak (1992) diz que há três tipos critérios que aguçam a memória: acontecimentos, personagens e lugares, conhecidos direta ou indiretamente. Dentre os acontecimentos que compõem a memória individual, compreende-se estar inscrito o conjunto das práticas sociais pertinentes a um determinado grupo, como as receitas e histórias que, passadas de geração em geração através da oralidade ou da escrita, remontam às práticas ancestrais e mantêm vivas as tradições culturais como elementos constitutivos da identidade. Assim, o resgate da memória social torna-se extremamente importante para a

¹⁷ Segundo relato a partir das observações.

consolidação das identidades pessoais e coletivas, que têm como suporte as práticas e costumes mantidos através das tradições.

De acordo com as concepções de Schlüter (2003a), é possível pensar que as práticas de panificação da região de São Gotardo compreendem reverência às práticas e rituais do passado consolidando-se como um mecanismo de manutenção dos hábitos e das práticas trazidas para o Brasil pela imigração italiana. Desse modo, a gastronomia, para os habitantes de São Gotardo, constitui-se em mecanismo constitutivo da identidade, com base na preservação das práticas alimentares que mantém viva a memória.

Muito do que estiver na memória de um povo, como suas tradições, costumes, valores morais e intelectuais, são transmitidos de geração em geração, oralmente ou no compartilhamento de práticas. O canal da oralidade, aliando-se à passagem do tempo, influi no processo de transformação das informações transmitidas, como é o caso da língua, que, através da oralidade, adequa-se às necessidades sociais vigentes.

Nesse mesmo contexto de adequação aos eixos de tempo e espaço, encontramos as festas regionais e a gastronomia, entre outros componentes do patrimônio imaterial de um determinado grupo, enfocando, aqui, as tradições regionais, como aquilo que permanece em meio à adequação espacial e temporal, vai-se ao encontro dos estudos de Bourdieu (1980, p. 63), ao elucidar que:

[...] a concepção da identidade regional¹⁸ envolve o reconhecimento de uma ancestralidade comum, ao sentimento de pertencimento que se afirma através de propriedades emblemáticas. Ligados à origem através do lugar instituem uma definição de realidade, conferem marcas duráveis estabelecendo divisões legítimas do mundo social, fazendo e desfazendo grupos.

Sendo a gastronomia parte do patrimônio imaterial de uma sociedade em um dos elementos sustentadores da identidade de um determinado grupo social, vale considerar, a partir de Schlüter (2003), a representatividade da gastronomia enquanto patrimônio intangível, ou bem cultural de natureza imaterial, em seu papel de importante atrativo turístico, devido a sua amplitude cultural e social. Bornheim (1997, *apud* GIMENES, 2008, p. 52) entende que a 'tradição' consiste

¹⁸ A região aqui é produto de um ato de poder simbólico, não emana de uma ficção "povo", no âmbito histórico-social.

no conjunto de valores em que o ser humano está inserido, ou seja, para ele as tradições não se constroem apenas a partir de formas de conhecimento divergentes, ou de opiniões que diferem, mas, sim, por tudo o que diz respeito ao comportamento humano enquanto ser social, fazendo parte, então, do patrimônio imaterial de uma sociedade. Dentre esses valores, as tradições são de fundamental importância, posto que as tradições guardadas na memória e transmitidas de geração em geração, alimentam o sentimento de pertencimento a determinado grupo social e conferem-lhes uma identidade social, que os diferencia de outros grupos, em meio a um contexto geográfico e/ou social mais abrangente.

A esse respeito, Izquierdo (1989) aponta a mesclagem de memórias em virtude do envelhecimento, a fim de suprir o desgaste natural, bem como a estreita vinculação entre a memória e as emoções. Segundo o autor, antecipado à estruturação das memórias, há um procedimento responsável pelo armazenamento das informações que serão recordadas, dentre a abundância daquelas recebidas pelos sentidos. A fixação da informação na memória depende do processo de vivência, que determina a liberação de substâncias como a betaendorfina¹⁹ e a adrenalina²⁰. Em termos sociais:

[...] o processo de recordar é, então, uma forma de argumentação para o outro e para si, ao podermos refletir sobre o que fazemos, sentimos, pensamos. Uma das formas de que nos valem são os artefatos ou suportes em que se podem registrar e armazenar informações que possam estar disponíveis para a sua eventual recuperação e, por meio de um trabalho reflexivo, para a reconstrução e ressignificação. (Fernandes, 2014, p. 173).

Toma-se tais considerações para compreender o resgate dos antigos processos de panificação, através das histórias contadas pelos idosos das comunidades, de forma análoga às considerações de Fernandes (2014) sobre a prática de *contaço* de histórias fomentar e garantir a pragmática social não inscrita em quaisquer documentos. Considera que tais narrativas são produzidas

¹⁹ Beta-endorfina é um neurotransmissor endógeno, responsável pela facilitação das sensações de relaxamento e bem-estar.

²⁰ Adrenalina é um hormônio simpaticomimético e neurotransmissor, derivado da modificação de um aminoácido aromático (tirosina), secretado pelas glândulas suprarrenais. Esse hormônio é liberado em momentos de stress, também fazendo com que fatos estressantes sejam fixados em nossas memórias.

a partir do lugar e dos pressupostos que constituem uma determinada população. Na concepção do autor, que reporta-se ao papel da contação de histórias na relação entre a prática turística e a memória social, esta constitui-se a partir do conhecimento do passado que sustenta a compreensão das práticas e condutas do presente, permitindo, assim, o aprofundamento das vivências da cultura recém-conhecida. Isso torna o turismo cada vez mais exclusivo, voltado para novidades, novos pontos de vista, novos conceitos e experiências inéditas, onde o cotidiano de um grupo social possa ser vivenciado e não apenas visitado.

A este papel constitutivo que o conhecimento do passado exerce sobre o imaginário coletivo, Fernandes (2014) nomeia como *lugar de memória*. Compreende-se, então, que o conceito de lugar de memória reporta-se ao conhecimento do passado que inclui, entre outros, práticas, histórias orais, lendas e crenças vivenciados em determinado lugar. O lugar de memória reporta-se à manutenção das memórias, incluindo as peculiaridades e costumes, posto que a história em si não pode ser apagada. Gastal (2002, p. 76-77), ao falar sobre as diferentes memórias, diz que elas estão:

[...] presentes no tecido urbano, transformando espaços em lugares únicos e com forte apelo afetivo para quem neles vive ou para quem os visitam. Lugares que não apenas têm memória, mas que para grupos significativos da sociedade, transformam-se em verdadeiros lugares de memória.

A partir dos autores, compreende-se que o lugar de memória, mantido pela transmissão das histórias, peculiaridades, costumes e tradições, confere a determinado lugar a sua identidade histórica, bem como a seus habitantes. Para Schlüter, as tradições gastronômicas, como manifestação cultural, compõem o patrimônio intangível dos povos, permitindo a manutenção da memória de um povo e, por conseguinte, que o turismo gastronômico seja um mecanismo de inserção na cultura visitada.

O conceito de lugar de memória permite compreender que, na constituição da identidade, estão implicadas as instâncias coletiva e individual, permitindo supor que receitas antigas, transmitidas de geração em geração através da oralidade ou da escrita, como as receitas dos processos tradicionais de panificação da região de São Gotardo, no âmbito coletivo-social, atuam como mecanismos de manutenção da cultura regional, e no plano individual,

contribuem para com o sentimento de pertencimento. Além disso, se pode compreender, nesses termos, sua contribuição ao turismo gastronômico.

Neto e Boulhosa (2013) apresentam o papel de intervenção da comida e do comer sobre a cultura e sobre o território, considerando a integração de mão dupla entre o ato de comer e as tradições, com o complexo de práticas, crenças, símbolos e hábitos – a denominada ‘cultura’ – que contribuem para compreensão e distinção de identidades. As tradições e atividades gastronômicas conferem identidade a um território e o projetam através de sua imagem e reputação, interferindo, portanto, sobre a experiência de se perceber e sentir um lugar. Os autores vão além, apontando como a experiência de percepção de um lugar forma-se no plano mental. No que se refere à construção da relação entre imagem, reputação, comida e território, o cérebro humano filtra a cascata de estímulos e informações recebidos do ambiente, descartando parte delas e organizando o restante em estruturas interpretativas ou esquemas simplificados da realidade, que permitem a integração do ambiente ao plano mental da experiência. Selecionados, organizados e interpretados, os estímulos se convertem em elementos de significado: uma imagem familiar, um som inteligível, uma ideia, um julgamento, uma mera impressão ou, ainda, uma emoção e, se pode acrescentar, um aroma ou um sabor.

A relevância das considerações de Neto e Boulhosa (2013) para este estudo está no fato de mostrarem a comida numa perspectiva histórica, a partir da noção de que a utilização das tradições culinárias e dos serviços gastronômicos para atrair visitantes fortalece a reputação geral do lugar. Sustentando que a historicidade das tradições culinárias encontra-se na relação entre a sua origem e a interação dos sujeitos com o ambiente e os recursos disponíveis, postulam a importância de as culinárias tradicionais serem consideradas em seu lugar de origem, posto que parte dos significados que lhe conferem valor e autenticidade perder-se-iam com o transplante para outros lugares. Essa concepção conduz à reflexão sobre a importância que adquire o contexto histórico dos processos de panificação estudados nesta pesquisa, para os significados que esses processos assumem sobre a identificação do lugar de memória específico no contexto regional em que se inscrevem, ou seja, na região de São Gotardo.

Neto e Boulhosa (2013), corroborando esta linha de reflexão, destacam os significados secundários da alimentação, os quais ganham peso na relação das pessoas com os alimentos a partir do século XX, quando a comida e os hábitos alimentares passaram a ser empregados em processos de autoexpressão e manifestação da identidade. É o que se pode compreender, da mesma forma, a partir dos depoimentos coletados nesta pesquisa, sobre o modo tradicional de produção de fermento, por exemplo, mantendo vivas práticas ancestrais levam a que os processos de panificação se constituam em prática cultural demarcadora da identidade regional.

A fim de refletir sobre a sensibilidade gastronômica atual sob uma ótica evolucionista, Dória (2014) aponta, no modelo familiar antigo, a relação entre a definição dos papéis de gênero e a divisão do trabalho, o que resultou na atribuição do trabalho externo ao papel masculino, e do trabalho interno, basicamente caracterizado pelo cuidado do lar, ao papel feminino, o que impingiu à mulher o desenvolvimento dos dotes culinários e a transmissão das receitas e tradições para as gerações posteriores. Naquele contexto, a gastronomia era apreciada e compartilhada nos almoços e jantares em família.

Acompanhando a evolução histórica da sensibilidade gastronômica, Dória (2014) vincula-a à evolução da estrutura familiar, e esta à transformação dos modelos econômicos. Sob esse viés, aponta o modelo econômico da globalização como determinante do crescente empoderamento feminino, que fez surgir, juntamente com a igualdade de direitos e deveres, a abrangência do mercado de trabalho a ambos os sexos. O mesmo autor aponta, como resultante, o crescimento da utilização de produtos industrializados, que gerou, novos perfis de consumidores, mais exigentes em relação à alimentação, que, em contrapartida, esqueceram-se gradativamente dos produtos e pratos 'típicos' locais.

A História mostra que o caminho da industrialização conduziu a uma alimentação de menor qualidade, posto que a revolução industrial, as crises financeiras e o movimento feminista, inserindo as mulheres no mercado de trabalho, esvaziaram a sua posição anterior de donas de casa e de cozinheiras. Por outro lado, com o uso crescente de produtos industrializados na alimentação do século XXI, ganham destaque os movimentos de conscientização alimentar, o que, tendo feito ressurgir o interesse pela culinária, resultou no aumento do

consumo da gastronomia, como, também conduziu a uma redução do consumo de produtos industrializados e de alimentos de preparo mais fácil.

Dentro de um imaginário condizente com a atualidade, os movimentos como o *Slow Food* tentam retomar o hábito de uma alimentação mais consciente e saudável, pelo resgata da compra de matéria-prima junto aos pequenos produtores e tendo consciência do que está a mesa, com o jeito caseiro como o 'antigamente', característico da 'comida materna', porém, com o diferencial de abranger a ambos os gêneros. Desse modo, considera-se que houve um resgate do feminino, reconfigurado nessa retomada, aonde aparece, então, a questão do cuidado com a saúde, ligada à alimentação, em vez de unicamente o cuidado com as pessoas da casa, como nos tempos antigos. Compreende-se que há uma relação de identificação entre a preservação dos processos tradicionais de panificação na região de São Gotardo e o resgate do papel feminino na gastronomia. Entretanto, a vinculação do papel feminino com a cozedura de alimentos, reaparece reformulado.

2.2.2 Gastronomia Contemporânea: A Gourmetização

Scavone (2007) descreve que a gastronomia regional percorreu um longo caminho entre a miscigenação dos sabores nacionais e a cozinha dita internacional, moldando-se por regiões, até se tornar, de fato, uma cozinha nacional:

O movimento — do resgate do local — foi observado principalmente a partir dos anos 2003/4 e, em especial, 2005, onde o Brasil é homenageado na França. Mais especificamente em Paris, a pátria da alta gastronomia. A cultura brasileira, a moda, o jeito, a música e todos os alimentos brasileiros ganham status. Feijão, tapioca e sapoti, 84 tucupi, cará, assim como as sandálias Havaianas e Seu Jorge, entram no rol do gosto e da moda europeia. O Brasil fica chique! Vem ocorrendo, dentro de nosso país, uma — revisão do gosto na alta gastronomia brasileira, uma busca pelo — verdadeiro gosto brasileiro, um movimento de resgate das origens étnicas, indígenas e negras. O movimento é impulsionado por chefs europeus residentes aqui e depois reforçado por chefs nacionais, como, por exemplo, Alex Atala. (SCAVONE 2007, p. 13, nota de rodapé)

Em face à relação do alimento com aspectos socioeconômicos e culturais, sua contextualização é essencial para a percepção dos ingredientes ou preparo. Esse aspecto está diretamente ligado ao nível de valorização dos elementos

tradicionais e culturais dentro e fora da nação, decorrente da estabilidade e boas relações socioeconômicas mantidas por ela, criando, assim, sua identidade. O exemplo citado por Steinberger (2007) menciona o declínio da qualidade da comida francesa, além da diminuição de 50% do consumo *per capita* de vinho neste país e do fechamento de mais 160 mil estabelecimentos alimentares, gerados pelas crises econômicas vivenciadas pela França nos anos 1970:

A França tinha se tornado um mau exemplo de diversas maneiras. Desde o final dos anos 1970 a economia estivera estagnada, afligida por crescimento anêmico e desemprego cronicamente elevado. (...) Uma sensação de decadência tornara-se onipresente. (...) Nada na esfera cultural foi poupado - nem mesmo a comida. E não era só a haute cuisine que se via em dificuldades. Em 1960, a França tinha 200 mil cafés (O termo declínio é utilizado pelo próprio autor, não é uma constatação deste estudo); em 2008 eles estavam reduzidos a 40 mil, e centenas, se não milhares, fechavam a cada ano. Bistrôs e brasseries também morriam num ritmo alarmante. A refeição média na França transcorria em breves 38 minutos, quando durava 88 minutos um quarto de século antes. Uma organização, pelo menos, estava pronta para ajudar os franceses a evitar a cozinha e a devorar sua comida: o McDonald's. Em 2007, a cadeia tinha mais de mil restaurantes na França e era o maior empregador privado do país. A França, por sua vez, tinha se tornado seu segundo mercado mais lucrativo no mundo. (STEINBERGER, 2007, p. 14-15).

As considerações do autor apontam a dependência da qualidade da alimentação, do consumo de produtos como o vinho e da quantidade de estabelecimentos voltados para a gastronomia, em relação aos fatores econômicos. Por outro lado, a partir do *chef* dinamarquês Simon Lau (ZANETI, 2012), é possível compreender o processo de valorização da gastronomia brasileira, decorrente de um momento em que houve imagem midiática positiva do País, em meio ao contexto da estabilidade macroeconômica brasileira daquele momento, que originou como resultado, melhorias em vários indicadores sociais. Aliada à ascensão gastronômica brasileira e à busca da cultura brasileira pelos *chefs* estrangeiros, estaria a ressignificação desta cultura para os próprios brasileiros, como aponta o *chef* dinamarquês:

Agora que o Brasil está numa ótima situação, as pessoas estão ficando orgulhosas de serem brasileiras, têm confiança no país e isso faz com que elas fiquem interessadas nas coisas locais. [...] No fundo existe essa questão da valorização do Brasil. Os brasileiros estão valorizando muito mais o Brasil em relação há alguns anos atrás. Teria sido muito mais difícil fazer as pessoas comerem pequi nos anos 80 quando a

inflação era 100%, em 86 as pessoas estavam todas sonhando em ir embora pra algum lugar onde não tivesse isso (Lau, apud Zaneti, 2012).

Ainda considerando os determinantes econômicos, segundo o autor, houve o fortalecimento econômico e político do Brasil e seu reconhecimento internacional com a abertura das importações na década de 1990. Isso resultou no fortalecimento da gastronomia brasileira, quando ocorre a entrada dos chefes estrangeiros no Brasil, com a criação da Associação Brasileira da Alta Gastronomia (ABAGA), em 1995, que consolidou e valorizou a profissão de *chef*, permitindo, assim, uma mudança de status da profissão e do setor.

Deve-se considerar, por outro lado, de acordo com o que aponta Zaneti (2012), que a valorização da profissão chefe de cozinha no Brasil, imposta pela conjuntura sócio-econômica, face à inexistência de centros nacionais de formação, impôs a busca por capacitação no exterior, resultando em um requisito de alto investimento financeiro, intelectual e cultural que restringe a profissionalização às classes médias e altas. Com respeito à valorização da gastronomia brasileira, outro ponto ainda a considerar, a partir do mesmo autor, está na natureza social da construção do capital cultural, que, ao invés de mera transmissão de informação e conhecimento, depende da socialização no meio de indivíduos que detenham esse capital.

Neste sentido, vale destacar a importação das tendências europeias de exaltação dos produtos regionais frescos e da terra, como também de respeito à cultura do povo e da sazonalidade dos produtos, pelos *chefs* estrangeiros, cujo fluxo para o Brasil, a partir anos 1970, ocorreu no momento em que a Europa estava vivendo o apogeu da revolução gastronômica com a ascensão de movimentos como o *Nouvelle Cuisine*²¹ e posteriormente, nos anos 1980, o *Slow Food*.

Nesse caminho evolutivo, cujo resultado é a valorização da gastronomia regional, destaca-se uma forte inclinação dos chefes em basearem seus cardápios na *Fusion Cuisine*, isto é, mesclando técnicas internacionais com produtos regionais. Essa prática, iniciada na década de 1980, com a chegada dos primeiros chefes estrangeiros, seguidores da *Nouvelle Cuisine*, mesclou o saber fazer da alta gastronomia, com a curiosidade pelo trabalho com os novos

²¹ Ou 'Nova cozinha'.

sabores do país tropical, como comenta a presidente do Slow Brasília (apud Zaneti, 2012), para quem o uso de produtos tradicionais nacionais por chefes estrangeiros (franceses, como o Laurent Suaudeau, que talvez tenha sido um dos pioneiros) fez com que os brasileiros percebessem a riqueza da gastronomia do País, levando à conseqüente a valorização dos ingredientes locais.

Segundo exemplo citado por Zaneti (2012), a culinária regional tipicamente simples, que se utiliza de produtos locais, segue este caminho, isto é, o alcance do prestígio a partir da utilização por um chefe estrangeiro, com prestígio internacional, destituído dos pré-conceitos imbricados nas tradições locais. Este é o caso do purê de mandioquinha, que só passou a ser reconhecido quando usado pelo francês Laurent. Como aponta o *Chef* Francisco Ansileiro (apud Zaneti, 2012), essa valorização ressignificou não só os produtos, mas também o trabalho desses produtores e a relação que os produtores tinham com a sua comida, que passou de constrangimento para o orgulho:

Na segunda feira da agricultora familiar nós (*chefs*) decidimos fazer um grande jantar com os produtos trazidos para a agricultura familiar e conseguimos fazer 40 pratos com os produtos que os produtores trouxeram. Você precisava ver a alegria deles percorrendo a feira, eles ficavam emocionados “olha aí os doutores pegando e comendo a comida que a gente produziu” e eu falava “olha aqui no prato: olha aqui as coisas que você produziu”, e eles ficavam assim “como fica bom! A gente não sabia fazer.” (Zaneti, 2012, p. 90)

Compreende-se, a partir das considerações dos parágrafos anteriores, a ascensão do prestígio da gastronomia regional face à padronização da alimentação entre os chefes. No preparo tradicional, o modo de servir mais robusto, na panela de ferro, permite a partilha e a sociabilização, simbolizando a coletividade. Alia-se a isso o despojamento de técnica no preparo, segundo as orientações de refogar tudo em uma panela e servir. O preparo dessa releitura apresenta maior complexidade e requer maior carga de trabalho (o que seria suficiente para justificar a elevação do preço). Sendo assim, um mesmo prato servido em um restaurante popular e em um restaurante de alta cozinha terá significados diferentes para cada comensal.

A busca pelo novo, a repulsa pela saturação dos sabores e a vontade constante do chefe em inovar, torna-o um alquimista curioso, transformando o mesmo produto em preparações diferenciadas a partir da mistura de temperos e

técnicas. Outro fator de evolução da cozinha reside na curiosidade, como explica o *Chef* Francisco (*apud* Zaneti, 2012, p.7):

Historicamente a humanidade sempre usou a sua curiosidade em benefício próprio através da alimentação. Eu acho que uma das grandes coisas da alimentação é a diversidade, você poder encontrar produtos diferentes com preparações diferentes, aromas e sabores diferentes. Comer todo dia caça do mesmo jeito é enjoativo, então o ser humano tem buscado diversificar para não ter tédio na alimentação isso é um procedimento histórico do ser humano e isso acontece com tudo. Seria uma desgraça se em todo lugar que você fosse você encontrassem sempre os mesmos pratos, sempre o tipo de comida.

Sob essa ótica, a procura por novos sabores representa, além da busca de novos produtos, o uso inovador dos sabores já conhecidos e utilizados de modo tradicional, o que evidencia a tendência atual da *Fusion Cuisine*: Conforme Zaneti (2012) aponta, a gastronomia francesa, em virtude de sua tradição de mais de cento e vinte anos, ainda determina parâmetros de culinária e educação gastronômica e faz com que o ensino da gastronomia se voltasse para suas técnicas de preparo. Dessa forma, as releituras das tradições modernizam os sabores e desconstruem as características do preparo e/ou produto, porém, mantendo o cerne da receita ou ingrediente, fator essencial para surpreender o comensal, tanto pelo sabor quanto por ativar sua memória gustativa. O *Chef* Dudu Camargo afirma que uma da qualidade dos chefes de cozinha é a criação, o conseguir brincar com os sabores, para inventar formulações distintas da comida regional e surpreendendo os comensais. Neste sentido, Camargo relata suas (re) criações, por exemplo, que a galinhada com pequi está, atualmente, associada à imagem do pequi, que já tem muitos usos, inclusive em suflês e em sobremesas

Neste sentido, compreende-se que o papel do chefe concretiza o processo de valorização de produtos agroalimentares tradicionais, uma vez que os conceitos empíricos envolvidos nesse processo e a relação entre valores estéticos e simbólicos são enaltecidos no processo de criação do prato. Ressalta-se, também, que a busca dos chefes em inovar representa a busca por criar uma identidade, através de preparações singulares que o tornem reconhecidos em meio ao lócus da gastronomia. Adquirido um diferencial e uma identidade, o chefe assume um papel de destaque perante os demais

estabelecimentos, torna-se singular ao deter a raridade de ingredientes e técnicas que nenhum outro tem ou usa, além dos sabores que ninguém consegue imitar.

Montanari (2013) ressalta que os usos e costumes de consumo dos alimentos vinculam-se a dois fatores. De um lado, está a significação histórico-cultural, que determina a sazonalidade dos costumes. Isso reflete, por exemplo, no consumo de peru e panetone no Brasil, no Natal, ou do peru, nos Estados Unidos, no Dia da Ação de Graças, ou do chocolate na Páscoa, entre outros. De outro lado, a sazonalidade do consumo dos alimentos advém dos fatores climáticos, como as estações do ano: “O caráter cíclico das estações encontrava uma imediata correspondência no tipo de alimentação, e os médicos também recomendavam [...] beber e comer frio nos meses quentes, beber e comer quente nos meses frios.” (MONTANARI, 2013, p. 131).

Como efeitos do encadeamento entre os fatores climáticos e a significação histórica, Montanari (2013) reconhece a interferência dos movimentos de migração, no caráter sazonal do consumo, o que resulta na semelhança de costumes em países quentes e frios, como é o caso do Natal, comemorado de forma similar tanto em países do hemisfério norte como nos do hemisfério sul. A partir disso, a tarefa dos chefes da atualidade, frente à globalização econômica e cultural, consiste em retratar, através da alimentação, a reunião de diferentes culturas. Quando se potencializam os efeitos dos movimentos migratórios, a gastronomia perde a característica de expressar a cultura regional para expressar a cultura em sua dimensão global:

[...] o objetivo do gastrônomo pré-moderno não era se colocar em uma determinada cultura, conhecer um território por meio de seus sabores, mas reunir conjuntamente todas as experiências, acumular sobre a própria mesa todos os territórios possíveis em uma espécie de grande banquete universal. [...] Roma é celebrada pelos escritores da época imperial como o maior empório do mundo, onde todos os produtos “locais” estão simultaneamente presentes, com a maior variedade possível de ofertas, que visa exatamente superar a dimensão local, ultrapassar o território. (MONTANARI, 2013, p.136).

Segundo o autor, já na época do Renascimento observa-se a influência das identidades regionais na gastronomia, quando houve uma queda no universalismo da cultura culinária e esta passou a incentivar a valorização das

cozinhas de território, para resultar na configuração atual, quando a utilização dos ingredientes de acordo com a regionalidade e a sazonalidade configura o papel identitário dos restaurantes. O que é apontado por ele como o paradoxo de a gastronomia abarcar um movimento contrário ao de unificação das fronteiras na era da globalização: “Em um mundo efetivamente fracionado como o antigo e o medieval, a aspiração era construir um modelo de consumo universal em que todos pudessem ser reconhecidos. Na aldeia global da nossa época, pelo contrário, afirmam-se os valores do específico local” (MONTANARI, 2013, p. 145).

No mesmo sentido, ainda aponta dois fluxos da gastronomia forjados em meio à globalização: de um lado, a valorização da cozinha regional e, de outro, a universalização dos alimentos, como no caso dos refrigerantes e da batata frita, tendo como alvo as massas populares, ao contrário da Idade Média, quando um banquete universal restringia-se às classes elitizadas. No campo das especificidades do fluxo de universalização na era globalizada, estariam as barreiras culturais, caso do hambúrguer, levado à Europa através da Eurodisney:

O modelo organizativo para a produção do hambúrguer, tal qual era encontrado na Califórnia ou na Flórida, não funcionou em Paris. Por um simples motivo: os frequentadores da Eurodisney apreciam, sim, os hambúrgueres, mas somente na hora das refeições, enquanto os americanos os consomem sem horário, da manhã à noite. (MONTANARI, 2013, p.152)

Por outro lado, moldando-se a universalização da gastronomia às barreiras culturais, tem-se, segundo Montanari, a partir do papel das grandes redes de restaurantes, de adaptação do menu às peculiaridades de cada região, como é o caso do cardápio da rede MacDonalds, aonde o hambúrguer com fritas adapta-se às culturas regionais, respeitando as diferenças de cada região²². Isso é apontado, pelo autor, para destacar a coexistência simultânea do caráter universal e do caráter regional na cozinha da era da globalização.

A partir das considerações dos parágrafos anteriores, compreende-se que as releituras da gastronomia regional, trazendo novos patamares de prestígio aos pratos tradicionais e aos ingredientes locais, configuram-se como itens memorialísticos, ao mesmo tempo em que configuram a identidade do chefe, a

²² De acordo com Montanari (2013), a rede MacDonalds não utiliza carne bovina no hambúrguer servido na Índia, por exemplo.

partir das singularidades engrenadas na mistura dos usos regionais com as técnicas internacionais e/ou globais. Consequentemente, entende-se que o turismo rural poderá servir-se das novas roupagens e do prestígio que a culinária regional adquire em suas releituras, para agregar, ao prestígio conferido à cozinha regional, também o status trazido pela criatividade e pelos saberes dos chefes. A relevância da união entre a tradição e a inovação, dessa forma, está na abrangência sobre o maior número de gostos e preferências.

Relacionando essas questões a presente pesquisa, compreende-se que as inovações introduzidas em processos tradicionais de panificação da região de São Gotardo, apresentadas a diante, vêm a destacar e possibilitar maior visibilidade à tradição local, na qual a valorização da gastronomia associa-se à identidade da comunidade local. Potencializam-se os sabores e aromas já conhecidos, através das novas técnicas acopladas. Assim, entende-se que o imbricamento da inovação com a valorização da tradição culinária da região de São Gotardo abre o espaço para a visibilidade de uma memória específica, como se verá nas próximas seções, aonde se apresenta a experiência empírica da pesquisa, em que se associou inovação aos processos tradicionais de panificação.

2.3 O PÃO

A abordagem sobre os processos de panificação requer, de início, a reflexão sobre o pão, quanto aos usos históricos deste alimento e de seus ingredientes. Destaca-se, por exemplo, a centralidade do pão associado à sopa na antiga culinária europeia e a centralidade das farinhas de mandioca e de milho na cozinha brasileira. Dória (2014) comenta que a técnica culinária do preparo de cozidos era utilizada por diversos povos, inclusive pelos índios brasileiros, por influência portuguesa²³, quando eram categorizados em caldosos e sólidos, além das sopas, que tendo como base o pão embebido em um caldo, pertenciam a uma categoria intermediária. Um ponto a destacar no histórico apresentado pelo autor reporta-se ao preparo das sopas, anteriormente envolvendo o cozimento de legumes e carnes em água. Com o passar do tempo, o pão foi acrescentado, como também, mais adiante, passou-se a aproveitar o

²³ Dória (2014) aponta que também os africanos trazidos para o Brasil já utilizam a técnica dos cozidos em seu país de origem.

caldo proveniente do cozimento dos legumes e carne na preparação de outros pratos, o que originou os molhos e os fundos de cocção, hoje amplamente utilizados na gastronomia. No contexto europeu, o pão era utilizado nas sopas como um suporte para o caldo e o amido do trigo na preparação de cozidos e assados, como também seco em tortas e empanados.

O histórico apontado por Dória (2014) destaca a substituição do pão pelas farinhas de mandioca e de milho após a chegada dos colonizadores ao Brasil - a substituição do pão pelas farinhas deu-se em virtude da adaptação ao tempo de permanência longe de casa, que originava a necessidade de um menor teor de água nos alimentos, a fim de aumentar a sua durabilidade - fazendo com que a cozinha europeia apresentasse ora características 'secas', ora características 'molhadas'. Mostra-se, ainda, a adaptação às condições de trabalho dos conquistadores, como, por exemplo, através da utilização dos fogões no preparo das moquecas e picadinhos na cozinha das regiões litorâneas, bem como através do uso das paçocas e do cuscuz na cozinha dos tropeiros, no sertão nordestino. Devido à sua maior semelhança ao trigo, a farinha de mandioca, admitida como um equivalente ao pão europeu, teve um papel mais importante que esse, ocupando o papel da farinha de trigo na preparação de bolos, biscoitos e pães. Outros elementos presentes na culinária brasileira derivados do milho e da mandioca, como a canjica, a quirera e o fubá, derivados do milho seco, ou a tapioca e o sagu ao vinho, derivados da mandioca. Sob essa ótica, compreende-se o papel representativo da cozinha brasileira exercido pelas farinhas de milho e da mandioca como origem de pratos ricos e elaborados, superando em muito a função de meros coadjuvantes ou substitutos do pão nas sopas.

O pão tem centralidade na mesa brasileira e de outros países, mas também apresenta valores simbólicos que transcendem a sua condição de alimento para o corpo biológico. A começar pelo importante simbolismo exercido em diferentes religiosidades cristãs, no papel de representação do corpo de Cristo. O pão ázimo simbolizaria a pureza, e sua preparação é ritualística desde o início, quando já a levedação²⁴ e a cozedura são abençoadas com orações

²⁴ A fermentação do pão ocorre graças à levedura, formada por seres intermediários entre os fungos e as bactérias. As leveduras transformam a glicose em energia – daí a fermentação inicial

diferentes, segundo as diferentes ritualísticas religiosas. (MOREIRA, 2002), enquanto alimento consumido como complemento ou como ingrediente em diversas preparações culinárias, o pão distingue e identifica civilizações e culturas.

Moreira aponta, ainda, a sacralidade do pão assumida em certas festividades cíclicas portuguesas, mostrando as diferentes significações agregadas na cultura popular. Dentre estas, o pão adquire as significações de dádiva e de partilha nas festividades e celebrações no ciclo da primavera (hemisfério norte), designadamente a Páscoa e as festas em Honra do Espírito Santo, vinculando-se à renovação da natureza e à abundância das colheitas. A igreja cristianiza a celebração, associando-a à ressurreição de Jesus Cristo. De forma análoga, vincula-se o pão ao vinho e às flores, como aos sentidos da abundância. Coincidindo com o início do verão no contexto português, a partir do final da Idade Média (século XIV), na Vila de Alenquer, foram agregados a estes as significações de dádiva, partilha e caridade por iniciativa da Rainha Santa Isabel. Desse modo, a comemoração das festas em honra ao Espírito Santo juntou-se à celebração do início do verão e da abundância, principalmente de cereais, que a natureza proporciona nesta época do ano. (MOREIRA, 2008).

Considera-se, a partir de exemplos de festividades portuguesas como a Páscoa e o Espírito Santo, em que o pão ocupa um lugar de extrema relevância, a contribuição da sacralização desse alimento para o reforço dos laços de caridade e coesão social. Essa importância que o pão adquire ao longo da história, a partir das tradições religiosas, vem consolidar-se como tradição cultural identitária nos habitantes de muitas regiões, como, no caso da região-alvo deste estudo, a região de São Gotardo.

2.3.2 Panificação Tradicional

A panificação tradicional envolve métodos de criação do fermento natural, chamado *Levain*²⁵, em cujos processos de criação utilizam-se ingredientes *in natura*, que envolvem diversas etapas, visando à criação e estabilização dos

da levedura requerer substâncias como o açúcar – liberando etanol (álcool) e CO₂ (dióxido de carbono).

²⁵ A expressão *Levain* é de origem francesa e tem como significados ‘fermento, levedura’, além das conotações de ‘gérmen, causa, origem’. Disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/frances-portugues/levain>. Acesso em 20 JUL 2017.

fungos e bactérias lácteas, cuja forma de reprodução irá atuar na fermentação do pão. A abordagem a seguir, descreverá os processos de criação do Levain, do início até sua estabilização para o armazenamento e uso destinado à fabricação de pães, tal como foram realizados na intervenção em São Gotardo.

O processo de criação do fermento natural a seguir, de acordo com os dados coletados a partir da observação das práticas de panificação de São Gotardo, foi executado da seguinte maneira: Em uma garrafa *pet* de 500 mililitros, coloca-se uma maçã de tamanho médio ralada inteira, inclusive com cascas e sementes, 50 gramas de açúcar mascavo e 200 mililitros de água. Depois de misturar bem os ingredientes, a garrafa foi fechada e envolta em papel toalha, com o objetivo de escurecer o ambiente da mistura e criar as condições necessárias para a sua fermentação. A mistura deve descansar por três dias. Passado o período do repouso, cõa-se essa mistura, que terá a seguinte característica um caldo escuro e com aroma ácido, os sólidos da mistura será descartado. No caldo adicione-se farinha e água nas devida porporções, a partir dessa etapa, inicia-se a criação da *massa madre* ou *Levain*, propriamente dito, passando a alimentá-lo da seguinte maneira: dispor a mistura em um bowl de vidro, a cada 200 mililitros de caldo de suco de maçã fermentado, acrescenta-se 50 mililitros de água filtrada e 200 gramas de farinha branca ou integral. A mistura fica com uma consistência um pouco mais espessa que um mingau. Cobre-se o bowl com um pano seco e limpo, deixando descansar por 12 horas em lugar reservado de luz. Passadas às 12 horas, a massa terá dobrado de volume e apresentará bolhas de ar, indicando que o fermento está ativo. Dessa massa, utilizam-se 200 gramas e descarta-se o restante. Misturam-se a ela 200 mililitros de água e aproximadamente 300 gramas de farinha, de modo a que a massa fique um pouco mais firme que o ponto de mingau, mas não muito seca. A partir desse momento, alimenta-se a massa mãe uma vez por dia, ou seja, a cada 24 horas.

Após 24 horas da última alimentação, a massa novamente dobrou de volume, ficando bem aerada e tornando a apresentar as bolhas de fermentação, indicando que o fermento esteve em plena atividade. A alimentação do fermento fora igual a anterior, ou seja: utilizam-se apenas 200 gramas da massa, descartando-se o restante. Acrescenta-se a ela 200 mililitros de água filtrada e

aproximadamente 300 gramas de farinha de trigo branca, de modo a ficar com uma consistência um pouco mais firme que a anterior, porém, ainda fofa.

Após 24 horas da última alimentação, efetua-se o mesmo procedimento do dia anterior, ou seja, alimentado da mesma forma e, dessa vez, a massa é guardada na geladeira para retardar um pouco o seu crescimento. Passadas outras 24 horas após a última alimentação, a massa é retirada da geladeira e realimentada da mesma forma, porém, em proporções diferentes. A partir de então, a massa madre passa a ser alimentada da seguinte maneira: utilizam-se os mesmos 200 gramas de levain, a ela adicionando-se 100 mililitros de água e 200 gramas de farinha. Armazena-se a mistura em um vidro fechado, que passa a ser novamente guardada na geladeira por cinco dias.

Após ficar na geladeira por cinco dias em pote de vidro fechado, o Levain cresceu de tamanho, porém, em menor proporção que nas vezes anteriores, aumentando em aproximadamente $2/3$ o seu tamanho. Ao abrir o vidro, verifica-se haver gases dentro do vidro, estando a massa bem aerada. Dessa vez, reservam-se 300 gramas da massa e a ela adiciona-se 150 mililitros de água e aproximadamente 250 gramas de farinha, deixando a massa com o ponto bem mais firme que o mingau, porém ainda úmida. Recoloca-se a massa alimentada novamente em recipientes de vidro lavados e esterilizados, guarda-se o Levain em local ao abrigo da luz fora da geladeira, para acelerar o crescimento, para sua utilização.

Na experiência de campo, decorridos sete dias da fermentação da maçã com o açúcar mascavo e acrescido à mistura a farinha e a água sistematicamente, como descrito, a criação do fermento natural (*Levain*) parecia ter sido concluída com sucesso: aparentemente, o fermento estava em plena atividade, com as bactérias agindo de acordo com o esperado. A massa tinha praticamente duplicado de tamanho a cada alimentação, ficando bem aerada, o que demonstrava a plena atividade do fermento. A título de teste, fizemos um pão utilizando esse fermento, que ficou com as características esperadas para um pão com fermento natural, isto é, com alvéolos irregulares, casca crocante, e sabor ligeiramente ácido.

2.3.2.1 Como foi observado em Portugal

A partir do relato do taxista, confirmado mais adiante, com a pesquisa de campo, compreendi a importância do panifício para a região da Serra Estrela, alvo desta pesquisa. Segundo ele, em sua região de origem, ao norte de Portugal, são apreciados os pães de casca dura, mais escuros, do tipo pão de centeio, feitos com farinhas mais integrais. Esse também é o tipo de pão característico da região da Serra Estrela: um pão mais duro e *casculo*, feito no forno de barro, com lenhas. No entanto, observei, na região do Alentejo, pães de dimensões maiores – aproximadamente um quilo²⁶ – com miolos mais compactos e prensados, características que são obtidas a partir de um maior tempo de cocção. Esse tipo de pão é servido juntamente com as açordas²⁷ ou sopas, como também compoendo as *migas alentejanas*, que são as sopas servidas nos pães, específicas da região do Alentejo.

Por outro lado, a região do Alentejo, além da tradição dos pães bem robustos, sem formato definido, com miolos bem compactos e prensados²⁸, também apresenta a broa de milho em sua gastronomia, com variados processos da composição da farinha de milho, além da tradição de utilização do forno à lenha e das longas fermentações. A partir das tradições comuns de preparo comuns às regiões do Alentejo e Seia²⁹, onde são preservadas as técnicas e o modo tradicional de preparo, a diferenciação encontra-se nos tipos de farinha: uma utiliza as farinhas de trigo, enquanto a outra as farinhas de milho.

Durante a visitação à Portugal, mais especificamente à região do Alentejo, observou-se que no consumo de pães destacam-se, por ordem de prioridade: os produzidos com farináceo branco, seguidos daqueles que contêm algum tipo de sementes ou farinhas integrais, como também o consumo de mistura industrializada. Entretanto, os pães daquela região possuem uma caracterização específica, baseada no processo da fermentação de longa duração, o que confere, devido ao teor de acidez na massa, certo *travo*³⁰ ou frescor na boca.

²⁶ São pães bem grandes, vendidos geralmente em fatias longas, por peso.

²⁷ A composição básica da açorda é alho, sal, azeite, água em ebulição e pão fatiado, no entanto a esta mistura acrescentam-se ervas aromáticas como o coentro ou o poejo e pode servir-se com peixe fresco (cozido ou frito), bacalhau ou ovo (escalfado ou cozido). Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/A>. Acesso em 20 OUT 2017

²⁸ Esse formato de pão está adaptado à função de continente das sordas, ou sopas tradicionais da região.

²⁹ Onde localiza-se o Museu do Pão.

³⁰ A expressão 'travo ácido' é utilizada em Portugal para referir 'traço ácido no sabor'.

Zine (2017) destaca que a característica específica dos pães da região do Alentejo é: a casca endurecida pela cocção aparentando opacidade³¹, o miolo compacto e o traço ácido no sabor, em decorrência da fermentação longa, para a qual é utilizada a *massa velha*, produzida em ambiente frio e com 60% de hidratação.

Outro processo que confere as características regionais dos pães do Alentejo é o cozimento no forno de barro tradicional, com lenha de azinho. Segundo os relatos de alguns proprietários de padaria, esta etapa é tão importante quanto as demais do processo de preparo, pois confere o sabor que, ao lado do frescor característico, constituem-se como os determinantes que conferem as características intrínsecas mais perceptíveis aos comensais, tais como a aparência e aromas, que passam sensação de gosto específico e de alimento saudável.

Outro ponto a destacar, a partir das observações realizadas na região do Alentejo, encontra-se na valorização da cultura local pelos estabelecimentos produtores de pães, bem como no incentivo ao consumo de pão fresco. Vale igualmente destacar, nesse caso, a relação entre os elementos da cultura e os determinantes de ordem econômica. Segundo Mota (2017), a valorização do pão, naquela região, originou-se, desde os tempos antigos, a partir da sustentabilidade da economia pela produção de trigo, um produto amplamente valorizado e estável em relação à venda e aos preços.

A partir das considerações de Mota (2017) quanto à forma de valorização do pão, se pode compreender a relevância dos processos de fermentação para os processos tradicionais de panificação, pois, a par de conferir as características intrínsecas deste alimento, trazem consigo uma gama de significações de cunho identitário. Essas significações resultam na valorização do que se come, por estar vinculado à memória social e individual. A memória, por sua vez, vincula-se a um entorno histórico-social, forjado sob os ditames econômicos, quando toda a sustentabilidade de uma região deu-se em função de um único produto – o trigo.

³¹ O que chamam de 'côdea rija e baça' (o grifo é nosso).

2.3.2 Panificação Contemporânea ou a Gourmetização do pão

Utiliza-se a expressão 'gourmetização' no sentido da transformação em especiarias, de alimentos do cotidiano, a partir da experiência que o chefe imprime sobre o modo tradicional de preparo. Como alimento tradicional, ve-se que o consumo do pão, vinculado à memória da cultura francesa, de acordo com Madalosso (2017), a partir da utilização das farinhas integrais e da fermentação natural, adquire novo destaque no cenário gastronômico do século XXI. Segundo o autor, o resgate dos métodos tradicionais de panificação, por consequência, dos sabores tradicionais, vem compondo a gourmetização do pão na contemporaneidade, juntamente com o resgate dos sabores presentes na memória, obtidos pelo beneficiamento da farinha nos antigos moinhos de pedra e pelos rituais familiares de preparo do pão, passados através das gerações.

Ainda de acordo com as considerações de Madalosso (ídem), compreende-se que a globalização, ao viabilizar os movimentos turísticos, colocou lado a lado os diferentes contextos culturais, com suas respectivas referências de sabor e qualidade dos alimentos, o que resultou na maior preocupação do brasileiro com a qualidade da alimentação e, por conseguinte, muitos produtos, dentre eles o pão, foram gourmetizados. Segundo Pedro Farinha Neto³² (*apud* METALOSSO, 2017), os movimentos culturais pelo aumento de qualidade são irreversíveis, como no caso dos movimentos gastronômicos ocorridos no Brasil, a partir dos quais hoje se tem sedimentado na cultura brasileira o consumo de vários tipos de pães (fig.2) feitos com fermentação natural, dentre esses:

1. Pão da Aldeia: Inspirado nos pães de centeio de Portugal. Sabor intenso, mais pesado. 36 horas de fermentação natural.
2. Pão 7 grãos: Feito com trigo integral, centeio, gérmen de trigo, linhaça, gergelim, semente de girassol, fira de trigo e aveia. Fermentação natural.
3. Baguete Paris: Origem francesa. Feito com farinha de trigo branca e farinha de centeio grosso. Técnica mais complexa de produção e fermentação natural.
4. Bauer de nozes, passas e mel: Origem alemã. Feito com farinha de centeio integral, além de nozes, passas e mel.

³² Pedro Farinha Neto é neto do fundador da panificadora Família Farinha, uma das pioneiras de Curitiba nessa linha de pães especiais e fermentação natural.

5. Bretzel: Origem alemã. Feito com farinha de trigo branca, além de sal granulado.
6. Pão de azeite: Feito com farinha branca, ovos, azeite de oliva e sal. Fermentação natural.
7. Brioche: Origem francesa, se encaixa na categoria Viennoiserie (técnica entre a panificação e a confeitaria). Feito com farinha branca e um pouco de açúcar.
8. Trigoteca: Feito com farinha de trigo integral. Na França é conhecido como pain complet. Sabor mais aromático. 24 horas de fermentação natural.
9. Pão italiano: Origem italiana. Farinha de trigo branca, sem gordura e açúcar. Fermentação natural.
10. Ciabatta: Origem italiana. Feito com farinha branca. Camada bem fina por fora. Fermentação natural. (METALOSSO, 2017).

Dória (2009, apud ABONIZI et al, 2016) aponta que o movimento rumo à gourmetização ampliou seus domínios para além dos ingredientes e dos alimentos e passou a incluir equipamentos, máquinas e utensílios, a partir de um contexto de globalização sob o qual popularização da imagem dos chefes influenciou no que o autor considera uma nova categoria culinária, na qual se forja o ‘Universo Gourmet’ sob a ‘mídiação da gastronomia’, “onde tudo pode ser gourmetizado – revisitado, reelaborado, reencantado – tanto na prática, quanto nos signos, símbolos e sentidos”, aparecendo, inclusive, fora do âmbito culinário, como na arquitetura e no *design*, com uma comunicação praticamente autônoma.

Baader (2011, p. 228) aponta que as relações entre os hábitos alimentares da atualidade e as causas emocionais do consumo, originadas com a velocidade do ritmo de vida, a oferta de produtos industrializados, bem como a busca “por experiências de novidade, diversidade, alegria, prazer e bem-estar nos alimentos”. Segundo o autor, a substituição dos hábitos da alimentação coletiva de épocas anteriores pela alimentação individual gerou a prática da alimentação da atualidade como um espaço de individuação, no qual a busca pela quantidade da alimentação coletiva de outrora foi substituída pela expectativa de “qualidade, criatividade, sensorialidade, prazer e diversão nos seus detalhes e rituais” (Idem, p. 228). Para o autor, os movimentos de individuação da sociedade globalizada do século XXI, inclusive aqueles verificados nos rituais gastronômicos, são determinantes da atual valorização dos alimentos e da recuperação do referencial do prazer.

Lipovetsky, citado por Baader (2011), traz a noção de 'lógica-moda' para explicar a relação entre a produção e o consumo e as necessidades emocionais, como a expansão das necessidades de alimentação em consonância com as necessidades de entretenimento, a que chama de '*eatertainment*', uma tendência de consumo cujas implicações econômicas são a de mobilizar todo o mercado de produtos e serviços do setor alimentício para a satisfação da fantasia, alegria e prazer. Para o autor, o *eatertainment* está diretamente ligado ao fenômeno do hiperconsumo (alimentar), isto é, quando imbricam-se as necessidades de alimentação com as de emoção e de experiência sinestésica. Nessa perspectiva, o *eatertainment* consolida-se, segundo o autor, como uma tendência ao *food design* ou a cozinha *patchwork*, cruzando alimentos do mundo, satisfazendo as necessidades infantis de diversão o que, por consequência, de acordo com Galindo (*apud* Baader, 2011) é aproveitada pelo mercado econômico, cujas ações passam a ser direcionadas para consolidar ainda mais esta tendência, principalmente com o público infantil.

A partir dessas colocações, compreende-se que a valorização dos processos de panificação baseados em aspectos da cultura, resgatados pela memória, constitui-se em processo sócio-histórico intrincado aos processos da globalização. Dessa forma e como tendência global, veem, por um lado, consolidar transformações culturais, assim como substituir hábitos coletivos de alimentação por rituais individuais, além de consolidar o surgimento das novas necessidades na sociedade pós-moderna, como, no caso, o surgimento de novos significados para as práticas de alimentação, como exemplificado na tendência ao *eatertainment*. Por outro lado, no que tange à gastronomia, tais tendências ou movimentos constitutivos da identidade do século XXI, trazem, como reverso, o retorno e a valorização das memórias culturais através da valorização de ingredientes e de antigos rituais de alimentação, como os processos tradicionais de panificação e processos de fermentação natural.

2 CAMINHOS DA PESQUISA

Esta pesquisa tem como **objeto** o estudo sobre a panificação tradicional como marca da gastronomia na localidade de São Gotardo, Caxias do Sul-RS e sua possibilidade para a qualificação do turismo no local. Para conduzir a investigação, consideram-se aspectos referentes à pesquisa na área social, a fim de conceber um passo a passo que busca a resolução de problemas, a tomada de consciência e a produção de conhecimento, em que os participantes da pesquisa (pesquisador e pesquisados) possam interagir, considerando o ponto de vista de cada um, uma vez que ambos estão inseridos na mesma realidade observada. Assim, a pesquisa-ação foi escolhida como forma metodológica de produção e análise de dados, em diálogo com as propostas emergentes a partir da historicidade que contextualiza o local.

A comida constitui-se em um bem de valor material e simbólico, cuja necessidade de preservação decorre, além de sua função na manutenção da sobrevivência, também na composição de nosso paladar, o qual se constitui historicamente, a partir dos modos de produção e dos hábitos sociais. Dentre os hábitos e práticas sociais aos quais nos afiliamos desde a primária infância, como os aspectos culturais que irão compor as identidades, encontra-se o comportamento alimentar. Segundo Alves (2011), a memória armazena uma 'bagagem gustativa' formada por gestos, saberes e sabores.

Sob a perspectiva histórica, de acordo com os hábitos alimentares expressam a cultura nacional e, por isso, constituem-se em bens culturais, cujas políticas de salvaguarda devem integrar-se às políticas básicas, os hábitos alimentares expressam a cultura nacional e, por isso, constituem-se em bens culturais, cujas políticas de salvaguarda devem integrar-se às políticas básicas Estaduais e Municipais, como as da Saúde e Educação, a fim de manter estes bens “de natureza dinâmica, frutos de processos históricos de construção de sociabilidades, formas de sobrevivência, de apropriação de recursos naturais e de relacionamento com o meio ambiente”³³.

³³ Segundo a autora, já foram admitidos na lista do Patrimônio Cultural brasileiro: o Ofício das bairanas de Acarajé, na Bahia; o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, bairro de Vitória no Espírito Santo; a Feira de Caruaru, em Recife, Pernambuco; o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro, da

Partindo deste pressuposto, Canesqui (apud Maciel, 2005. P. 49), afirma que:

Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.

Como apresentado no capítulo anterior, e seguindo os autores ali trabalhados, compreende-se a gastronomia em sua significação histórico-social, isto é, vinculada à identidade dos diferentes grupos sociais, adquirindo novos sentidos nas práticas sociais em que se insere, como nas celebrações. Em contrapartida, conferem sentido e significações aos eventos sociais, no interior dos quais se constituem as identidades sociais e individuais. Dessa forma, entende-se, a partir daí a necessidade de preservar as tradições gastronômicas regionais, como, no caso deste estudo, os processos de panificação na localidade de São Gotardo. Com esse fim, considera-se a necessidade de analisar os processos tradicionais, para neles inserirem-se os aperfeiçoamentos necessários à sua adaptação à realidade histórico-social do século XXI, e, assim, garantindo sua preservação.

A concepção da gastronomia como patrimônio cultural se deu, segundo Alves (2011), (a) a partir de iniciativa da Unesco, na qual o Brasil é país membro, em salvaguardar as cozinhas regionais como patrimônio-parte da Cultura Tradicional e Popular; (b) do projeto de Cuba, em 1996, de Turismo Cultural na América Latina e Caribe, destacando a gastronomia como monumento componente do patrimônio imaterial; (c) a definição brasileira de patrimônio imaterial disposta no decreto 5.753, de 2006, incluindo “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”; (d) a iniciativa, a partir de

Serra da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais; o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, na Amazônia; e a Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí.

2010, de países como México, França, Espanha, Marrocos, Grécia e Itália quanto à dieta mediterrânea, que passou a integrar a lista representativa de Patrimônio Imaterial da Unesco; (e) a indicação geográfica de origem em produtos, através do registro e certificado concedidos pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), indicando sua procedência ou a denominação de origem, por serem centros de produção de produtos e alimentos como: as cachaças de Paraty (RJ); o melão de Mossoró (RN); e o cacau em amêndoas de Linhares (ES).

A Constituição Brasileira de 1988 consagra ser dever de o Estado salvaguardar os bens imateriais. Lody³⁴ (2008) considera, ainda, no que se refere a patrimonialização, aspectos ideológicos implicados em contextos globalizados, tais como cidadania, autoestima, democracia, além de aspectos jurídicos, como o direito cultural, e a marca dos territórios e das representações implicada na comida e nos personagens, discursivizadas através de denominações como ‘a comida baiana’, ‘a tapioqueira’ (vendedora de tapioca), ou ‘a Tacacazeira’ (vendedora de tacacá); (o grifo ‘é nosso). Entretanto, em virtude do caráter excludente deste modelo, como aponta a autora, em que a valorização recai apenas sobre os grandes produtores, por estabelecer-se um alto padrão de qualidade voltado às exigências do mercado³⁵, compreende-se que ainda há um caminho significativo a percorrer rumo ao encampamento de alimentos e/ou ingredientes que compõem as tradições regionais brasileiras que ainda não se encontram incluídos na lista oficial de preservação cultural, como, no caso pertinente a esta pesquisa, os processos de panificação da região de São Gotardo.

Nesse sentido, a investigação ainda ampara-se em iniciativas como aquelas que têm sido realizadas através de movimentos sociais, tais como a associação *Slow Food*, presente no Brasil desde 2000, cujo catálogo internacional chamado ‘Arca do Gosto’, documenta e divulga alimentos em risco

³⁴ O antropólogo carioca Raul Lody coordenou o projeto para solicitar o registro do ofício das baianas de acarajé (o primeiro no Brasil, em 2005).

³⁵ Segundo a autora, o IG segue a linha de países como a França, que possui a *Apelação de Origem Controlada* (AOC); e Itália, com a *Denominação de Origem Controlada* (DOC), cuja finalidade é proteger comercialmente a exclusividade de produção de bebidas, como vinhos e espumantes. O nome Champagne, por exemplo, só pode ser utilizado pelas bebidas produzidas nessa região francesa.

de desaparecimento, como: o arroz vermelho do Vale do Piancó, na Paraíba; a cagaita do Caxambu, em Pirenópolis (GO); a bijajica (bolo cozido no vapor com massa de mandioca, amendoim e açúcar), do litoral de Santa Catarina e o néctar das abelhas nativas dos índios Sateré-Mawé, no Amazonas. Há, ainda, a associação de mulheres extrativistas no estado do Mato Grosso, para o aproveitamento e beneficiamento de frutos típicos da região, como o pequi, babaçu e o cumbaru, que são comercializados pela associação. Têm-se, ainda, as iniciativas culturais pioneiras como as de Câmara Cascudo, Sílvio Romero e Eduardo Frieiro, cujo mérito é o de atribuir à comida a sua dimensão cultural e simbólica, enaltecendo sua relevância na cultura popular. Ou ainda, projetos e decretos de lei indicativos da salvaguarda de bens imateriais e enaltecedores do valor das tradições culinárias familiares, como o projeto de Gilberto Freyre (1996, p. 9), ao propor:

Que todos quantos possuírem em casa cadernos ou manuscritos antigos de receitas de doces, bolos, guisados, assados, etc, cooperem para a reunião dessa riqueza, hoje, dispersa em manuscritos de família, esforço de que o Primeiro Congresso Regionalista do Nordeste tomará a iniciativa, nomeando uma comissão para a colheita de material tão precioso e digno de publicação.

Entende-se que tais iniciativas reforçam a necessidade de valorizar, proteger, preservar e compartilhar os sabores regionais do país, como estratégia para fortalecer a identidade cultural frente às ameaças impostas pela homogeneização e simplificação do gosto, posto que a comida carrega a dimensão simbólica do partilhar, o comer junto. De acordo com Menashe (*apud* Alves, 2011), etimologia da expressão ‘companheiro’ remonta à expressão *cum panis*, referindo-se à ação de partir o pão. Assim, a comensalidade, realizada pelo compartilhar a comida, alimenta a sociabilidade, indicando as múltiplas formas do comer e a diversidade cultural existente nas sociedades.

Retomando as ideias de Mintz (2001, p. 33), ao afirmar que a identidade é relacional, por “se ligar ao sentido de nós mesmos”, acrescenta-se a visão de Santos (2011, p. 120) ao indicar a importância histórica na identidade cultural:

Os significados históricos e antropológicos da alimentação permitem captar traços da dinâmica, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na

memória. Nesse sentido, a alimentação deve ser considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura, associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos, e como espaço de vida que se destaca como categoria histórica.

Ainda sob o enfoque antropológico, a identidade regional é caracterizada pelos hábitos alimentares, a partir de onde se tem denominações do tipo: papa-gerimum ou potiguar (que significa papa-camarões) para designar os rio-grandenses-do-norte, papa-sururu para os alagoenses, papa-goiaba para os fluminenses, papa-jacas para os baianos itabunenses, ou papa-caranguejos e papa-siris para os ilheenses. Isso vem ao encontro da noção de que a patrimonialização da comida vincula-se ao tradicional de cada região, à identidade de quem cozinha e o aos costumes alimentares, segundo Lody (apud Alves, 2011), bem como à concepção de identidade como identificação, como processo em movimento, de interface entre as fronteiras da tradição e da inovação, segundo Montanari. De acordo com Lody (2008), é papel do Estado articular a relação entre a tradição e a inovação na salvaguarda dos Bens Culturais de Natureza Imaterial de papel identitário. Dentre estes, a comida que, segundo o autor, “tem vocação patrimonial de testemunho deslocado em muitos e diferentes movimentos, mas sempre reconhecidos no ideal de lugar, de identidade tradicional, atribuindo valor de povo de país, de nação, conclui o antropólogo” (Dias, 2015). Daí a pertinência da relação entre o conhecimento e a preservação da alimentação em suas relações com a historicidade.

3.1 QUESTÃO DA PESQUISA E OBJETIVOS

A **questão** que se coloca, para guiar a investigação, é: Quais os saberes e fazeres que, nas memórias da comunidade, estão associados à panificação tradicional em São Gotardo e que, se forem mantidos ativos e consolidados nas práticas da gastronomia local, coloquem-se como opção no âmbito do turismo rural?

Como **objetivo geral**, analisar os processos de panificação tradicional associados à italianidade em São Gotardo, no distrito de Vila Seca, Caxias do Sul, RS, consolidando saberes e fazeres a ela associados, sistematizando-os

para a sua preservação, a partir das memórias de idosos do local, de forma a que venham qualificar a oferta gastronômica no âmbito do turismo rural local.

São **objetivos específicos** deste trabalho:

- a) Descrever as práticas associadas ao preparo dos pães tradicionais em São Gotardo, ainda presentes nas memórias de idosas da localidade.
- b) Reconstruir rituais associados à panificação tradicional em São Gotardo.
- c) Sistematizar os conhecimentos e técnicas utilizadas nos processos tradicionais de panificação, a fim de adequá-los ao cotidiano gastronômico do turismo local do século XXI.
- d) Sistematizar os conhecimentos e técnicas de gourmetização, de forma a serem utilizadas nos processos tradicionais de panificação, a fim de adequá-los ao cotidiano gastronômico do turismo local do século XXI.

3.2 METODOLOGIA

Para realizar esta pesquisa, recorre-se à pesquisa-ação, isto é, à metodologia que conduz o pesquisador à reflexão sobre os diferentes papéis que exerce em sua prática, como o de pesquisar, facilitar, analisar e interpretar, a partir de envolvimento direto com a realidade local, no trabalho de campo. Assim, o pesquisador torna-se integrante do grupo pesquisado, na prática inerente à situação vivida. Nessa modalidade de pesquisa, tem-se um pesquisador que ao mesmo tempo é sujeito e objeto, por interagir com os demais participantes de forma democrática e coparticipativa, em todas as etapas, desde a realização até o processo de avaliação. O pesquisador deixa de ser o detentor do conhecimento, já que este tipo de pesquisa, em geral, enfoca ações coletivas.

Thiollent (1998, p. 8) elenca alguns objetivos metodológicos da pesquisa-ação, determinados de antemão, a partir da ação de escuta: diagnosticar a situação-problema em que os participantes tenham voz e vez; buscar respostas eficientes aos problemas de determinado grupo pesquisado, visando a uma ação transformadora; facilitar a busca de soluções aos problemas reais para os quais os procedimentos convencionais de pesquisa não contribuem de forma eficiente.

Bevilacqua (2011, p. 46) afirma que a pesquisa-ação volta-se para a solução das situações-problema observados:

[...] que não se concentram do geral ao particular ou vice-versa, mas consideram os níveis mais acessíveis ao pesquisador, que também é participante da pesquisa. Nesse caso, a teoria é considerada como argumentos que respaldam as conclusões, levando em conta as deliberações de outros pesquisadores, referentes ao mesmo assunto.

Desse modo, retomando Thiollent (1998, p. 103), a metodologia da pesquisa-ação constitui-se, nas ciências sociais, em uma metodologia de pesquisa, aplicável à especificidade de diferentes áreas, servindo “à resolução de problemas do mundo real”. Entretanto, de acordo com o mesmo autor, é preciso salientar que o trabalho a partir do diálogo exige constantes questionamentos e autocorrekções com o objetivo de manter a relevância das observações. Além disso, a pesquisa deve observar princípios éticos, embora o pesquisador seja um agente ativo, cuja ação de investigar influencia o objeto investigado e vice-versa. Essa influência mútua entre investigador e objeto investigado poderá gerar reflexividade interdependente, quando a variação de um deles incide diretamente sobre o outro.

Para qualificar a coleta, seguiram-se, ainda, propostas da História Oral, isto é, a história composta pelos relatos que constituem as memórias coletivas de determinada localidade, preservadas e transmitidas de geração para geração, que considera os sujeitos como autores de sua história. Sendo assim, a coleta realizada para contemplar esta pesquisa realizou-se através de entrevistas com os moradores da região rural de São Gotardo.

As quatro senhoras cujas encontros constituíram as oficinas são chamadas, nesta pesquisa, de: senhora 1, senhora 2, senhora 3 e senhora 4, cujas atividades cotidianas consistem, respectivamente, em: produção de uvas, alimentação e cuidados com a família, produção de leite e seus derivados e, por fim, produção de ovos e carnes. Nesses encontros, a reconstrução do passado através da memória das senhoras que participaram do projeto teve como objetivo o resgate dos significados culturais que permeiam as práticas alimentares. A esse respeito, Bevilacqua (1998, p.19) afirma que:

Faz parte da natureza humana o hábito de contar histórias. Narramos o tempo inteiro, contamos o que nos aconteceu durante o dia, o sonho da

noite anterior, contamos fatos que também nos foram contados, narramos nossas próprias experiências anteriores em determinadas circunstâncias, contamos o que acontece ou aconteceu com pessoas conhecidas ou não, e assim por diante. As ações sociais humanas são transmitidas de pessoa para pessoa por meio da narração do fato em si. Dessa forma, relatar um acontecimento de qualquer natureza significa ter a habilidade de fazer com que o interlocutor construa um sentido a respeito do que está sendo contado, resgatando o fato e analisando-o repetidas vezes, se necessário.

Bevilacqua (1998) aponta a estreita relação entre a memória e a imaginação, tendo em vista o papel ativo do narrador, que sistematiza as lembranças de acordo com o que lhe é significativo. Nesse caso, compreende-se o papel da oralidade para resgatar o passado, o qual se constitui no substrato cultural do grupo social, cuja ação de trabalhar e mantê-lo, através da repetição das histórias de geração para geração, constitui os mecanismos pelos quais se forjam as identidades. A mesma autora postula que o procedimento metodológico dos estudos que partem da oralidade consiste na sistematização das memórias, com base no registro das vivências e lembranças “que permitem o compartilhamento de memórias que fomentam o conhecimento científico” (Bevilacqua, 1998, p. 97).

Por essas razões, a partir deste momento, opto pelo texto em primeira pessoa do singular, por coerência com a proposta metodológica.

Utilizando a metodologia da pesquisa-ação, busquei os relatos na oralidade dos moradores de São Gotardo – partindo da pesquisa inicial com quatro senhoras moradoras do local, com idade entre 75 e 95 anos de idade – sobre os processos tradicionais de panificação, em conjunto com as receitas escritas que documentam os rituais mantidos desde as gerações anteriores. Entendia que a pesquisa sobre as memórias presentes na oralidade e na escrita contribuem para o resgate das técnicas utilizadas nos rituais tradicionais de panificação, de suas significações e das práticas e hábitos a eles associados, como componentes da totalidade, compreendido o processo como uma prática sócio-histórica identitária.

Sob essa perspectiva de trabalho, parti de conversas informais, de entrevistas não diretas e da observação direta do *modus operandi*, de acordo

com a concepção desenvolvida por Rocha e Eckert (2008). Seguindo a ótica dos autores, busquei compreender o olhar do outro sobre a sua prática, que, neste caso, são os processos tradicionais de panificação, bem como as significações que esta prática impinge ao cotidiano dos sujeitos envolvidos, além das significações atribuídas à prática a partir da história, presentificada pelas memórias, passadas de geração para geração, nas etapas que foram seguidas.

Parti da observação direta, considerando que a participação efetiva do observador nas práticas investigadas conduz ao conhecimento da realidade cotidiana em suas “representações coletivas, contrastes sociais, culturais, e históricos”, tal como postulado por Rocha e Eckert (2008, p. 12). No caso da coleta da história oral, a minha participação efetiva consistiu em participar das conversas descontraídas com as quatro senhoras e registrar o conteúdo dessas conversas no diário de campo. Já na etapa de feitura dos pães, houve participação ativa nos encontros, pois, além de ouvir, participei efetivamente dos processos tradicionais de feitura do pão, uma vez que as senhoras expressaram, nessas conversas, o objetivo de que absorvêssemos e sistematizássemos os métodos utilizados por elas nos rituais de panificação, visando seu aprimoramento através de técnicas passíveis de utilização para a otimização dos processos de produção dos pães, a partir da expectativa das senhoras, mencionada nas conversas informais.

Primeiramente, as conversas mostraram a trajetória dos seus ancestrais na vinda para o Brasil. As senhoras contavam suas histórias perpassadas por aspectos referentes à produção dos fermentos e farinhas. Dentro da cultura da região de São Gotardo, impregnada de elementos da tradição da italianidade, fazer comida e/ou comer é rememorar, presentificar os sabores e os aromas. A seguir, observando os rituais de panificação, compreendi que as senhorinhas utilizam processos muito antigos, como é o caso do processo de fermentação a partir da batata. A primeira etapa da observação mostrou como era feito o pão, desde o processo de fermentação da batata, até as características do produto final, como o aroma, sabor cor e textura.

Por outro lado, verifiquei a expectativa das senhoras em conceber uma técnica que aprimorasse, otimizasse ou modernizasse os processos de produção do queijo, para que este ficasse mais elástico, quando a filiação à minha visão de mundo urbano e globalizado, permitiu descrever o imaginário

social daquele grupo sobre a significação dos processos de panificação para a manutenção das tradições que lhes conferem uma identidade étnica. Por outro lado, a disposição das senhoras em deixar-se observar em seu sistema de lembranças e de práticas e em seus sistemas de valores, para pensar suas práticas e recordações passadas através das gerações, além de me deixar participar de suas práticas cotidianas de panificação tradicional, levou-me a compreender, a partir das interações verbais e da participação nos processos de feitura do pão.

De um lado, a relação constitutiva entre as práticas e a alteridade, a partir do orgulho que a comunidade de São Gotardo demonstrava ter em produzir a maior parte dos produtos à base de farináceos, como pães e biscoitos, e dos queijos. De outro lado, levou-me a refletir sobre os processos observados, quanto ao seu simbolismo. Quanto à significação, compreendi que o universo do panifício, para os ítalos descendentes daquela região, está impregnado de simbolismo, posto que o pão está presente em todas as refeições. De outro lado, no que tange aos métodos de preparação, compreendi que a busca por manter a tradição fixava os rituais em torno de práticas como, por exemplo, a realização da sova do pão em mesas de madeira, comuns na região.

Tendo em vista a compreensão do papel do objeto em estudo na consolidação dos papéis identitários dos moradores da região de São Gotardo, destaco a importância da reflexão sobre a preservação das práticas locais de panificação como forma de manutenção das tradições, que podem contribuir e consolidar o turismo na região. Além disso, a relevância da sistematização dos métodos locais de fermentação para seu estudo e aperfeiçoamento, visando sua operacionalidade e sustentabilidade em um contexto mais abrangente, como o contexto turístico. Desse modo, compreendi que a análise do objeto em estudo, sob a ótica da nossa subjetividade, integrou-se aos procedimentos da pesquisa, e inspirou o enriquecimento dos processos tradicionais de panificação, o que contribuiria para a sua aplicabilidade ao contexto turístico da atualidade.

Durante a realização da pesquisa, mantive um diário de campo, no qual registrava as conversas e onde, no campo da prática, relatava as etapas dos processos. Registrei o modo de fazer das mães das senhoras em seu território de origem, quanto aos procedimentos de feitura do pão, como também toda a simbologia implicada, na forma das lembranças relatadas. Como exemplo

desses relatos, a emoção da Senhora Três³⁶ pela vinda de sua mãe para o Brasil, como também as lembranças das demais, além das suas reações, tanto ao contar suas lembranças quanto durante a realização da prática.

Quanto à parte prática, registrei no diário de campo também as perguntas que fazia, como por exemplo, as de cunho hipotético, do tipo: “Vozinha, se eu conseguisse a farinha que usavas antigamente (a natural), achas que o sabor do pão iria ser diferente? ”. Em relação ao campo do simbólico, no diário de campo registrei os elementos referentes aos rituais em suas significações. Por exemplo, o ato de fazer orações enquanto ocorria a fermentação. Isso vem ao encontro da significação religiosa atribuída ao pão a partir da tradição da italianidade, como apontado em seções anteriores.

A utilização da pesquisa-ação permitiu refletir sobre as relações entre as práticas humanas e as dimensões social e cultural envolvidas, a partir da quais pude tecer reflexões sobre a dimensão simbólica dos processos de panificação para os processos identitários da região de São Gotardo, além dos processos práticos específicos, e, daí, pensar na significação dessas questões para o desenvolvimento do turismo local. Assim, entendo que esta pesquisa conduziu o pensar sobre as relações entre a cultura e as práticas cotidianas, bem como sobre a interação destas com o desenvolvimento econômico sustentável.

3.3 LEVANTAMENTO DE DADOS

O emprego das histórias orais é visto como prática sob a perspectiva das pesquisas antropológicas e também por outras áreas do conhecimento, como as Ciências Humanas e Sociais, a partir da concepção de que as histórias orais constituem-se em uma metodologia mais abrangente do que uma simples técnica de entrevista (SENNA, 2011). Senna considera o uso de histórias orais como metodologia de pesquisa, pensando-as a partir de sua vinculação ao estudo da memória, ao postular que “a história oral utiliza como fonte a memória de um testemunho para a compreensão de uma sociedade, a qual dá à história um campo de pesquisa considerável” (ídem, p. 101). Para a realização desta

³⁶ Evita-se o nome das senhoras, tratando-as por Senhora 1, Senhora 2, Senhora 3 e Senhora 4, para preservar sua intimidade.

pesquisa, escolhi a modalidade de entrevista semidirigida em oficinas, de acordo com o objetivo geral de tomar conhecimento e analisar a tradição do saber fazer vinculado aos processos de panificação. Além disso, esta modalidade de entrevista contempla diretamente o objetivo específico da descrição dos processos históricos associados ao saber fazer do pão, através da memória dos sujeitos envolvidos, o que exige o conhecimento dos saberes, rituais e práticas presentes na memória coletiva da região onde foi desenvolvida a pesquisa.

As práticas foram desenvolvidas na forma de oficina com as senhoras. Para a seleção das testemunhas, do lugar e do roteiro das oficinas, levei em conta o contexto histórico-social em que ainda existem as práticas tradicionais de panificação, como também as pessoas com idade mais avançada vinculadas a esta atividade, de acordo com a concepção de que elas carregam um número maior de reminiscências, como também pelo fato de terem participado das vivências e das práticas de um passado mais remoto. Dessa forma, tive, como contexto das entrevistas, as residências das entrevistadas, para que pudesse realizar o acompanhamento dos processos de panificação no interior de seu contexto sociocultural.

As respostas foram avaliadas priorizando-se a reunião das diferentes reminiscências, sobre saberes e fatos distintos, assim como os diferentes pontos de vista a respeito de um mesmo saber, prática ou ritual. Considero as narrativas como práticas sociais, pelo fato de constituírem-se em elo entre as práticas e o âmbito do simbólico: a constituição da alteridade face à presentificação da memória das práticas e dos rituais. Quanto a esse aspecto, a partir do disposto nas seções anteriores, compreendo que o pertencimento identitário à herança itálica na região de São Gotardo, consolida-se no seu interior as práticas e hábitos gastronômicos, dentre os quais os processos tradicionais de panificação, através da presentificação do passado daquela coletividade.

A metodologia incluiu a realização de oficinas, além das entrevistas informais e semi-dirigidas registradas no diário de campo, e através de registro fotográfico das etapas dos processos de panificação, além do estudo documental das receitas de pão, nesses termos seguindo o proposto pela História Oral. Segundo Senna (2011, p. 101), a “história oral utiliza como fonte a memória de um testemunho para a compreensão de uma sociedade, a qual dá à história um campo de pesquisa considerável”. De acordo com essa perspectiva,

utilizei o cotejamento das respostas, que serve aos propósitos apontados pelo autor, em divulgar as histórias não registradas oficialmente, permitindo a ampliação de conhecimentos, como de estabelecer relações de maior qualidade entre as pessoas entrevistadas e o contexto da região.

Beber e Gastal (2017, p. 59) consideram a alimentação em seu papel de expressão da cultura e, por conseguinte, sua função de estabelecer contato entre o turista e a população local, através de “experiências de compartilhamento de modos de vida, hábitos cotidianos e anticotidianos, manifestações artísticas, arquitetura, festas, alimentação, entre outras”. As autoras destacam, outrossim, as implicações econômicas envolvidas nos processos culturais que envolvem as práticas de alimentação dos imigrantes no sul do Brasil, considerando a alimentação no contexto cotidiano, a gastronomia estabelece hábitos de vida, como festas e oferta turística. Sob esse enfoque, a transmissão da cultura gastronômica se dá através da comida regional nos contextos rurais via transmissão familiar, incorporando-se à tradição local preexistente. Sendo assim, a história oral é o método que permite “reconstituir o contexto em que se compõe essa cozinha rural ‘da colônia’, que se quer ‘italiana’ nos imaginários locais, e sua rede de relações com a tradição e o território” (Beber, 2017 p. 60). Ainda sob a ótica das autoras, essa reconstituição deve levar em conta as práticas cotidianas e festivas, como também os rituais associados ao preparo e consumo dos pratos e o imaginário associado à valorização dos pratos tradicionais.

Diante do exposto, passo a tratar das demais técnicas utilizadas na coleta de dados a serem analisados nos itens subsequentes.

A **revisão bibliográfica** refletiu sobre turismo na sua relação com o rural e com a gastronomia, para a seguir aprofundar esta última, nas práticas tradicionais e, mais recentemente, gourmetizadas. Importante, também, a reflexão em torno da presença do pão, figura central da pesquisa. Busquei fundamentação teórica sob as perspectivas da Antropologia e da Sociologia, além do Turismo, e em autores que desenvolvem estudos sobre a formação e modernização da culinária. Contemplando o enfoque delineado no parágrafo anterior, Montanari (2006) e Bourdieu (1974), tratam aspectos pertinentes à relação do indivíduo contemporâneo, sua comida e sua cultura; Gastal (2013) reflete sobre turismo e cultura; e Pertile (2013) trata sobre alimentação e turismo.

Beni (2003, p. 53) traz considerações sobre as relações de interdependência entre o sistema turístico e o meio que o circunda. Molina (2000) considera os aspectos econômicos determinantes da configuração do turismo da atualidade, voltado para satisfazer as demandas próprias do tempo livre.

As oficinas realizadas, das quais participaram as quatro senhoras moradoras em São Gotardo, permitiram uma coleta de dados fundamental e um aprendizado significativo, no sentido de entender a importância da manutenção da memória, além de conhecer os processos de preparo das receitas, principalmente em virtude da satisfação demonstrada pelas participantes em dividir os conhecimentos a respeito das práticas antigas de preparo das receitas oriundas de seus ancestrais. Em meio a essas lembranças, em resposta a meus questionamentos, como por exemplo, quanto ao uso da banha de porco, foi respondido que é um ingrediente bem mais saudável que os óleos da atualidade. Ou, ainda, foi destacado pelas senhoras a preferência pelo fogão a lenha no preparo dos alimentos, com a justificativa de que o cozimento à lenha dá mais sabor aos alimentos, pois inclusive a fumaça confere aquele aroma maravilhoso à comida.

De acordo com o que foi desenvolvido anteriormente, entendo que a realização das oficinas e dos testes com os processos de fermentação serviram para ressignificar os valores identitários do grupo social, além de permitir o aprimoramento dos sabores do pão tradicional. Segundo a apreciação das entrevistadas, os pães acrescidos dos saborizantes ficaram mais vistosos, com notas de sabores mais pronunciadas. Todos os momentos foram registrados em anotações em diário de campo, além de registro fotográfico das práticas das oficinas.

Devido às similaridades no preparo dos receitas e suas respectivas técnicas, houve uma reunião inicial, onde foram relatados pontos relevantes e particularidades de cada receita original, e questões sobre a forma de preparo dessas receitas, manipuladas pelas mães e avós das senhoras que participariam das oficinas. O critério empregado para a seleção dos participantes das oficinas foi o exercício cotidiano da feitura de pães em cujo preparo fossem utilizados fermentos não industriais. Foram selecionadas senhoras que utilizavam diversos tipos de fermentos (a partir de frutas e legumes como figo, maçã, batata ou

fermento natural – *levain*), com o propósito de diversificar o resultado final das oficinas, possibilitando a inserção desses fazeres no turismo no espaço rural, nessa localidade.

Os encontros das oficinas iniciavam a partir de uma conversa descontraída, em volta da mesa, regados a um bom café e muitas iguarias preparadas pelas senhoras. Após o café, lavávamos as louças e alinhávamos o almoço, como hábito das famílias de tradição itálica da região, e já organizávamos o trabalho da oficina, o *mise en place* do preparo dos fermentos (o meu de maçã e os delas de batata). A ideia era analisar o sabor e estruturas dos pães com ambos os fermentos. Feito isso, o fermento ficaria sete dias em repouso, conforme relatado anteriormente³⁷. As etapas iniciais consistiram na análise dos fermentos, a fim de verificar a questão dos aromas e alvéolos³⁸. Após três produções das mesmas receitas e feitos os ajustes na proporção dos ingredientes, começamos a trabalhar a questão de gourmetização com ambos os fermentos. A seguir, começamos a trabalhar com o fermento das senhoras com os referidos sabores, para alinhar técnica de gourmetização dos pães produzidos por elas, levando em conta a solicitação das senhoras de otimização das receitas, manifestada a partir das primeiras oficinas.

Nas oficinas realizadas, falamos sobre as memórias, inclusive quando produziam algum tipo de receita, como o ‘*pien*’, comida característica da infância das entrevistadas, que, apesar de trabalhoso, elas fazem questão de fazer, a fim de sentirem-se mais próximas das lembranças de suas mães e avós. Outra questão levantada pelas senhoras diz respeito à manutenção do sabor original dos alimentos, justificada pela produção, nos sítios, da maior parte dos alimentos consumidos, tais como: queijos, biscoitos, pães, massa fresca, cura de carnes e a feitura de embutidos.

Na propriedade onde foi realizada a oficina em estudo³⁹ encontra-se forno a lenha construído pelos primeiros integrantes da família, na época em que chegaram à região. Constatado isso, direcionamos algumas perguntas ao grupo de senhoras participantes da pesquisa, como segue. Para tanto, basei-me no

³⁷ Rever seção 2.3.2, página 57.

³⁸ Ou buracos no pão.

³⁹ Na propriedade, além do pão, produz-se chimias e compotas feitas com frutas colhidas na propriedade da família, reforçando saberes e fazeres inseridos na comunidade local, que podem ser reinseridos no respectivo cotidiano.

estilo analista completo de entrevistas, cuja forma semi-dirigida me levou a avaliar respostas a partir da observação de hesitações, incertezas, dúvidas e demais posturas das entrevistadas a respeito do tema em estudo. Os questionamentos apresentados ao grupo partiram do seguinte roteiro: papel do pão na alimentação do imigrante; dificuldades encontradas pelos primeiros imigrantes, quanto à fabricação do pão; fermentos então utilizados; farináceos utilizados; tipos de saborização; cocção utilizada; como a receita original era repassada às novas gerações; interesse em dar continuidade à produção do pão artesanal; fabricação de pães artesanais saborizados e o interesse pelos mesmos por visitantes e turistas que frequentam a região.

Em razão da descontração que perpassou o encontro ora recorte principal desta pesquisa, muito das entrevistas orais se perdeu em razão da não utilização de instrumentos eletrônicos como gravadores de voz ou filmadoras. Esta decisão foi tomada com o propósito de garantir a naturalidade das participantes, já idosas e de certa forma tímidas na presença desses elementos. Assim, anotamos o que foi possível em caderno de campo, cujas descrições apresentamos ao longo desse capítulo, onde registramos algumas argumentações de que seriam para registro e recordação pessoal da professora pesquisadora.

3.3.1 RECORTE ESPACIAL DA PESQUISA

Para a compreensão e análise mais específica da presente pesquisa, a fim de responder à pergunta norteadora, com intuito de aproximar cada vez mais a teoria da prática, fizeram-se necessários alguns recortes, tais como o recorte espacial, que apresenta detalhes da região onde a pesquisa foi realizada, o Recorte temporal, detalhando o período em que o fenômeno em estudo toma lugar, como também a construção da amostra a partir da produção dos pães, onde verificamos especificidades relativas à forma de preparo do pão tradicional, dispostos a seguir.

O presente estudo trata dos processos tradicionais de panificação como elementos identitários da região de São Gotardo, distrito de Vila Seca, região 25 quilômetros do município de Caxias do Sul, onde foram realizadas oficinas de

elaboração de pães tradicionais. Inicialmente, o objetivo seria manter a realização dessas oficinas por um período de seis meses.

Notou-se, porém, que o objeto desta pesquisa, ou seja, a panificação tradicional como marca da gastronomia na localidade já especificada, é uma prática que perpassa gerações. Por esta razão, tornou-se necessário estudar também a origem e a história do pão, fazendo com que nossa pesquisa, ora situada no tempo presente, passasse a buscar as raízes do objeto em estudo em tempos passados, visando a resgatar aspectos e significações históricas, com vistas ao seu reconhecimento e identificação na prática turística da região.

A pesquisa traz, como recorte espacial, o município de Caxias do Sul, cuja população total perfaz o valor de 473.955 habitantes. O local engloba uma área de 1.644,3 km² e sua densidade demográfica é de 275,2 hab/km². O Município possui uma taxa de analfabetismo de pessoas com 15 anos ou mais de 2,36 % e sua expectativa de vida ao nascer é de 76,58 anos. O coeficiente de mortalidade infantil gira em torno de 11,81 por mil nascidos vivos. O PIB local é de R\$ mil 16.651.357 e o per capita de R\$ 37.259 (FEE, 2010, 2012, 2013, 2014).

No município de Caxias do Sul, localiza-se o distrito de Vila Seca e a localidade de São Gotardo, distante cerca de 25 quilômetros da cidade de Caxias do Sul, onde hoje há cerca de 130 famílias residentes.

Figura 1: Distrito de Caxias do Sul, RS⁴⁰.

40

http://3.bp.blogspot.com/_wUGTQyk2nOE/Sc7b3ZiRrGI/AAAAAAAAAgA/K395Jq4t8kQ/s320/Digitalizar0006.jpg. acesso em 26/06/2017.



A comunidade de São Gotardo foi criada no início do século XX, com a chegada de imigrantes italianos, que trouxeram consigo o uso e costumes de seus ancestrais, os quais foram sendo passados às novas gerações. Esses novos habitantes tiveram de desbravar a mata densa de pinheiros araucária para poderem construir casas e instalar áreas de cultivo. Pouco a pouco, outras famílias foram chegando e, assim, começaram a formar uma comunidade. Após se estabelecerem nesse território, construíram a igreja, o ponto de encontro nos finais de semana para conversas e rezas⁴¹.

Hoje, a localidade está subordinada à subprefeitura de Vila Seca, que passou a ser distrito de Caxias do Sul em 1937. Vila Seca tem importância histórica para Caxias do Sul, tendo em vista que os tropeiros integrantes dos povos formadores dessa região tinham esse local como rota de passagem. Atualmente, Vila Seca abarca uma área de 13.785 hectares e sua população é de aproximadamente 1900 habitantes. A questão da fé atinente a essa população é bastante importante, destacando-se a capela do Divino Espírito Santo, padroeiro do distrito.

São Gotardo foi crescendo e popularizando-se através de sua subsistência com a piscicultura, a pecuária, a avicultura, a fruticultura, a produção de cereais, entre outros. A região é rica em áreas verdes, campos,

⁴¹ Conforme relato oral de descendente dos primeiros imigrantes, durante reunião do grupo de pesquisa que realizou as oficinas de panificação na região em estudo, no ano 2013.

mata nativa e belezas naturais. Hoje a comunidade pode desfrutar de um grande salão de festas onde, aos domingos, os moradores se reúnem para falar sobre o que ocorreu durante a semana, jogar baralho e para rezar. Durante o ano, são promovidas festas com missa e almoço colonial, onde consta no cardápio a tradicional sopa de agnolini, *lesso* (ensopado), *pien*, salada verde e maionese de batatas, carne de gado, frango e suíno, assadas. Nesses encontros a comunidade toda se faz presente colaborando voluntariamente, seja na cozinha, na preparação das carnes e também no momento de servir.

Ocorrem em São Gotardo as Olimpíadas Coloniais, evento associado à Festa da Uva, realizada em Caxias do Sul bianualmente. Esta festividade é composta de jogos que relembram tradições da colonização italiana e reúnem aproximadamente mil competidores do interior e da cidade. Se a intenção da Comissão Comunitária de 1996 era a de criar um atrativo que envolvesse a comunidade e resgatasse os costumes da região serrana, devolvendo o sentimento de pertencimento da Festa da Uva aos caxienses, hoje, 21 anos passados, pode-se constatar que a missão das Olimpíadas Coloniais foi cumprida com excelência⁴².

As atividades, gerenciadas pela Prefeitura de Caxias do Sul, fazem sucesso. Cada Olimpíada reúne em torno de mil pessoas que, no papel de colonos, são desafiadas a amassar uvas com os pés, arremessar queijos com força, ou empurrar alguém em uma cariola⁴³, entre outras competições tradicionais. A Olimpíada inclui outros jogos e brincadeiras que podem ser praticados em família. Para realização do evento, o envolvimento dos moradores começa desde a montagem da estrutura até a criação de brincadeiras para as Olimpíadas.

Com vários atrativos locais, São Gotardo apresenta um contexto em que o turismo no espaço rural poderia ser desenvolvido, tendo em vista que a gastronomia poderia representar um facilitador interessante a ser inserido e qualificado nas atividades que já são realizadas pela comunidade. A partir dessa ideia, desde o começo das Oficinas de Panificação, uma das filhas das integrantes do grupo de pesquisa havia comentado quanto à possibilidade de

⁴² Fonte: Pioneiro.clicrbs.com.br

⁴³ Carroça: Veículo à base de força mecânica (bois, cavalos, ou mesmo seres humanos)

abertura de uma pousada na região, pois a mesma retornou ao Brasil depois de permanecer durante 15 anos na Itália estudando o idioma e a cultura italiana, projeto este que poderá reverter-se em importante item de desenvolvimento local.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir dos estudos desenvolvidos nesta pesquisa, que me embasam para compreender o papel dos processos tradicionais de panificação da região de São Gotardo na constituição de uma memória cultural específica, por ter passado através de gerações saberes e práticas gastronômicas fundantes de uma identidade no plano coletivo, apresento agora alguns dos ingredientes, técnicas e receitas ainda praticadas por idosas do local.

Como apresentado anteriormente, os processos de panificação incluem-se no conjunto de praxis através das quais constitui-se e manifesta-se a cultura. Considera-se, ainda, o que postula Senna (2011), quanto à vinculação das narrativas rememorativas para avaliar a panificação como processo identitário da comunidade de São Gotardo. Registrei o relato das senhoras para quem o preparo do pão envolve rituais mantidos ainda vivos nas suas práticas culinárias. Alia-se a isso, de acordo com o exposto anteriormente, que segundo o relato das senhoras, a importância das reminiscências associadas ao país de origem familiar, cujo mecanismo de manutenção sustenta-se nos rituais trazidos até a atualidade pela memória, dentre os quais os processos envolvidos na panificação tradicional. Por fim, destaque-se a importância da atualização das memórias, mantendo ativas as práticas da gastronomia local, frete ao turismo que começa a se fazer presente na comunidade, especialmente através das festas paroquiais. Junto com as crenças, festas e falares, a gastronomia é importante patrimônio cultural que alimenta processos identitários, como também tem sido associado ao desenvolvimento do turismo rural no local.

4.1 OS PÃES DE SÃO GOTARDO

Uma das vovós, de setenta e quatro anos, assim chamada carinhosamente pelos netos, em depoimento oral, relatou que aprendeu fazer o pão com sua mãe, que usava fermento produzido a partir de batatas raladas. Segundo o relato, esse fermento deveria ser preparado com três dias de antecedência do

processo de preparo do pão, para que houvesse a fermentação das bactérias, resultando num melhor produto final.

Vale salientar que, ainda forte e saudável, a senhora participante da pesquisa dá andamento normal às lides culinárias, participando ativamente de todos esses processos. Isso indica que a prática de fabricação do fermento de batata pode, também, ser reinserida na rotina da comunidade em estudo, com vistas a resgatar práticas originalmente utilizadas pelos imigrantes europeus.

Neste viés metodológico e após reunião inicial com as participantes da pesquisa, foram realizadas quatro oficinas de elaboração de pães tradicionais, cuja organização ocorreu da seguinte forma: apresentação verbal do receituário; *Mise en place*⁴⁴: insumos e utensílios; elaboração de fermentos e mistura das massas; sova e levedação; boleamento e cocção.

As atividades das oficinas foram realizadas de forma descontraída, inclusive as conversas com as vovós, quando relataram, numa mesclagem do uso do Português brasileiro com o dialeto italiano, sobre a grande dificuldade na produção da farinha. As participantes descreveram as dificuldades dos tempos antigos, bem como a sua satisfação com as facilidades oferecidos pela Modernidade. Nesses relatos foi destacado, em contrapartida, o sabor mais acentuado do trigo moído artesanalmente, em virtude dos processos manuais de moagem que, inclusive, deixavam o trigo mais escuro. A partir desses relatos, foi possível observar diferentes resultados: a aplicação dos procedimentos acima descritos e da comparação de receitas originais e receitas saborizadas, cujos detalhamentos de insumos e preparação sistematizamos a seguir.

As receitas originais descrevem a técnica da feitura do fermento e preparo do pão do mesmo modo que a primeira versão, escrita em dialeto italiano e passada oralmente por suas mães e avós, cujos procedimentos demandavam não somente paciência, mas conhecimentos das tipologias de batata a serem utilizadas no preparo do fermento⁴⁵. Assim como a primeira versão, a versão atual utilizada nas oficinas contempla as técnicas da feitura do fermento de batata, assim como a adição de alguns ingredientes de uso não convencional e técnicas dentro do conceito do panifício

⁴⁴ *Mise en place*: Dispor, ao alcance de todos, insumos e materiais a serem utilizados na prática gastronômica.

⁴⁵ Segundo o relato da senhora 1, batatas com alto teor de umidade possibilitam maior ativação das leveduras do fermento natural

clássico, tais como a utilização de banha de porco e sal. Dispõe-se, a seguir, a ficha técnica do Fermento de batata, obtida a partir da utilização da receita original.

Tabela 2 – Ficha técnica do Fermento de batata⁴⁶

| Receita: Fermento de batata (Fermento caseiro) | | | Nº de porção: | | |
|---|------------------|------|---------------|-------|-------|
| Cozinha: | | | Categoria: | | |
| Ingredientes: | Quantidade | F.c. | Q.corrig. | Preço | Custo |
| 1º FASE DO FERMENTO | | | | | |
| Início: segunda-feira | | | | | |
| Batata descascada e ralada | 1 unidade | | | | |
| Açúcar | 1 Colher de sopa | | | | |
| Sal | 1 Colher de chá | | | | |
| Farinha de trigo | 1 Colher de sopa | | | | |
| Água morna | ½ xícara | | | | |
| Vidro | 1 | | | | |
| 2º FASE DO FERMENTO | | | | | |
| Água morna | ½ xícara | | | | |
| Farinha de trigo | ½ xícara | | | | |
| Açúcar | 1 colher de sopa | | | | |
| Sal | 1 colher de chá | | | | |

A tabela acima se refere à ficha técnica de preparo do fermento de batata a partir da receita das senhoras, isto é, segundo os processos tradicionais, onde são registrados:

a) os ingredientes e a quantidade de etapas necessárias à produção do fermento Levain, na primeira coluna, da esquerda para a direita;

⁴⁶ A ficha técnica visa a evitar o desperdício. Além de padronizar o cardápio, proporciona a economia na hora da compra de ingredientes, facilita cálculos no preço dos pratos; auxilia na gestão, no cálculo do rendimento, no fator de correção e no custo de cada mercadoria vendida. A ficha técnica, por exemplo, ajuda no momento de elaborar um prato feito: a padronização do peso dos alimentos, ou seja, a quantidade de produtos utilizados em determinada receita, desde os temperos até o prato principal, deve ser catalogada para evitar desperdício. Outra vantagem de adotar o artifício é quando há troca na equipe da cozinha. Os novos cozinheiros poderão seguir sempre o manual do cardápio sem transparecer mudanças no sabor ou quantidade para o cliente.

FONTE. <https://chefkakapadula.com/2016/10/20/ficha-tecnica-gastronomica/>

- b) as quantidades proporcionais dos ingredientes, na segunda coluna;
- c) a coluna referente ao fator de correção, relacionado às perdas ocorridas no pré-preparo do alimento, como a retirada da casca ou o corte de aparas.

A aplicação do fator de correção permite obter o peso líquido do alimento, ou seja, o que realmente será utilizado. É do peso líquido que deve ser calculado o valor nutricional dos alimentos, a partir da fórmula: $FC \times PL = PB$. Deve-se multiplicar a quantidade de alimento limpo, pronto para preparar (PL), pelo fator de correção (FC), para se obter a quantidade do mesmo alimento bruto (PB) a ser comprado⁴⁷ (terceira coluna);

- d) Quantidade corrigida: reporta-se à quantidade a ser comprada ou peso bruto, obtido a partir do fator de correção, na quarta coluna.

Modo de preparo

- a) Misturar todos os ingredientes com uma colher de pau⁴⁸, segundo os procedimentos realizados pelas senhoras;
- b) Dispor a mistura no vidro esterilizado levemente coberto e deixar repousar em temperatura ambiente por três dias;
- c) Decorridos os três dias, remover a batata ralada e iniciar a segunda fase do fermento, deixando descansar por mais dois dias;
- d) Obs.: No quinto dia, o fermento deve que ter a consistência de um mingau bem mole e precisa ter dobrado o volume. Na sexta-feira à noite fazer os preparativos para o pão, deixar descansar para o sábado⁴⁹.

Ainda no campo das práticas e rituais, vale destacar que a fermentação do pão, dependendo do dia, durava entre quatro ou oito horas, quando, então,

⁴⁷ Fonte: Manual de Alimentação das Forças Armadas - Ministério da Defesa.
www.defesa.gov.br/.../publicacoes/.../md42_m_03_manual_de_alimentacao_das_forc.

⁴⁸ As senhoras participantes da pesquisa utilizavam sempre colheres de pau para mexer a massa, referindo que colheres de metal interferiam negativamente na produção da bactéria do fermento.

⁴⁹ A contagem da etapa inicial do preparo do fermento inicia na segunda-feira, a partir das tradições da região de São Gotardo, segundo as quais a família reúne-se no sábado em torno do forno de barro, para o cozimento dos pães.

para entrar em “processo de refrigeração”⁵⁰, era armazenado em um forno de barro. Para a realização desse processo de refrigeração, o forno era preenchido com lenha de pinos e aquecido, de modo a ficar com uma temperatura por volta de 250 graus Celsius⁵¹, quando, então, eram retiradas as brasas e varrido com a vassoura feita de galhos a qual, molhada, era batida várias vezes no forno, a fim de refrigerá-lo, ou seja, deixá-lo com a temperatura adequada, cerca de 180 graus Celsius.

Conforme relato logo após o resfriamento do forno a temperatura era verificada através da colocação de uma palha seca de milho no interior do mesmo ou colocando sua própria mão, deixando no interior do forno por aproximadamente 2 minutos. Só assim, teriam ideia que a temperatura para cocção dos pães estaria ideal. Esta etapa consistia nos processos de assadura do pão, durante cerca de uma hora, no forno que era fechado com uma tábua de madeira. No diário de campo, foram registradas também outras práticas relacionadas aos rituais de preparo e de consumo do pão, como, por exemplo, os processos de produção de geleias com as frutas produzidas pelas famílias, as quais eram consumidas juntamente com o pão.

Tabela 3 - Receita do pão com fermento de batata

| Pão elaborado com o Fermento de batata | | | Nº de porção: | | |
|--|---------------|------|---------------|-------|-----------------------|
| Cozinha: | | | Categoria: | | |
| Ingrediente: | Quantidade | F.c. | Q.corrig. | Preço | C u s t o |
| Farinha | 1, ½ kg | | | | |
| Sal | 1 colher sopa | | | | |
| Banha de porco | 200g | | | | |
| Água | 600 ml | | | | |
| Açúcar | 200 g | | | | |
| Fermento de batata | 100 ml | | | | |

A tabela acima se refere à ficha técnica da receita do pão com fermento de batata a partir dos processos tradicionais de panificação da região de São

⁵⁰ A expressão é das nonas e o grifo é nosso.

⁵¹ Temperatura aferida a partir da nossa medição.

Gotardo, com fins de registro dos ingredientes e de suas respectivas quantidades relativas (proporcionais).

Modo de preparo conforme orientações das senhoras participantes da pesquisa:

- a) Primeiramente, acender o forno a barro com bastante lenha;
- b) Separar todos os ingredientes;
- c) Adicionar todos os ingredientes;
- d) Misturar todos os ingredientes;
- e) Sovar bem a massa;
- f) Deixar a massa descansar e crescer por uma hora e meia;
- g) Depois de crescida a massa, sovar novamente e levemente; deixar crescer por mais meia hora e levar ao forno;
- h) Assar por trinta e cinco minutos.

4.2 POSSIBILIDADES DE GOURMETIZAÇÃO

Algumas senhoras afirmaram que criaram filhos e netos com a mesma receita da avó, cuja base é banha e fermento de batata. A essa receita básica de pão colonial, mesclou a alta gastronomia, o que poderá ser utilizado inclusive em caso de ampliação da produção, com vistas ao turismo regional. Para melhor exemplificar a mescla da alta gastronomia ao pão colonial, a tabela a seguir, está a sugestão da Chefe para elaboração de um fermento diferenciado:

Tabela 4 – Alterações na receita do pão tradicional

Continua

| Receitas originais | Alterações sugeridas pela Pesquisadora |
|---|--|
| Receita escrita em dialeto italiano e passada oralmente: <ul style="list-style-type: none"> • Farinha • Água • Fermento de batata • Sal • Banha de porco | Receita da <i>Chefe</i> : <ul style="list-style-type: none"> • Farinha • Água • Levain⁵² (massa azeda) • Sal • Manteiga + banha de porco |

⁵² Levain: Leveduras naturais, são um conjunto de micro-organismos, normalmente uma associação entre bactérias e fungos, presentes na natureza, no ar, na casca das frutas e cereais, nas farinhas.

| Procedimentos originais | Alterações sugeridas pela Pesquisadora |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Misturar e sovar todos os ingredientes • Deixar fermentar – 30 minutos • Bolear • Coccionar | <ul style="list-style-type: none"> • Misturar os ingredientes, sem o sal • 1º descanso = descansar por uma hora • Acrescentar saborizantes, sovar e bolear • 2º descanso = descansar por uma hora • Coccionar |

A tabela 4 refere-se à mescla da alta gastronomia ao pão artesanal. Elaborada pela mestrandia, a partir da solicitação das senhoras em aprimorar as receitas tradicionais, com vistas à inserção no turismo gastronômico.

4.2.1 Introduzindo Novos Ingredientes aos Pães Aromatizados

Observam-se diferentes resultados a partir da aplicação de cada um dos procedimentos acima descritos à receita do pão tradicional e da comparação das receitas originais com as receitas saborizadas, cujos detalhamentos de insumos e preparação apresentamos a seguir.

Receitas saborizadas: Para que ocorresse o processo de adequação de alguns ingredientes e das respectivas técnicas de preparo, juntamente com a adição de novos ingredientes que dessem os sabores diferenciados, foram realizados alguns testes em conjunto com algumas das participantes da pesquisa, com o propósito de analisar questões referentes à textura, aroma e diversificação dos sabores, do qual dispomos, a seguir, a receita básica da saborização do pão tradicional.

Tabela 5 - Receita do pão saborizado com fermento de batata

| | |
|--|---------------|
| Pão saborizado, elaborado com fermento de batata ⁵³ | Nº de porção: |
|--|---------------|

⁵³ Releitura da receita original, sugerida pela pesquisadora.

| Cozinha: | | | | Categoria: | |
|--|--------------------|------|-----------|------------|-------|
| Ingrediente: | Quantidade | F.c. | Q.corrig. | Preço | Custo |
| Farinha | 1 ½ kg | | | | |
| Sal | 1 ½ colher de sopa | | | | |
| Manteiga | 100 g | | | | |
| Banha de porco | 100 g | | | | |
| Água | 400 ml | | | | |
| Açúcar | 1 colher de sopa | | | | |
| Levain (massa azeda) | 400g | | | | |
| Opção (semente de gergelim preto, rodela de cebolas, orégano, aveia em flocos) | QB | | | | |

A tabela acima, elaborada por nós, refere-se à elaboração do pão saborizado, elaborado com o Fermento de batata.

A premissa de novas técnicas da receita a seguir contempla os procedimentos da receita original, acrescidos das inovações introduzidas através das diferentes opções de empanamento, saborização das massas, por solicitação das nonas.

4.2.2 Introduzindo novas técnicas de Preparo

Modo de preparo.

- a) Primeiramente acendemos o forno a barro com bastante lenha;
- b) Separamos todos os ingredientes; *mise en place*⁵⁴;
- c) Misturamos todos os insumos;
- d) Sovamos bem a massa;
- e) Deixamos a massa descansar para 1º levedação da massa, por 1h;
- f) Em seguida modelamos em formato variado;
- g) Opção de empanamento: semente de gergelim preto, rodela de cebolas, orégano, aveia em flocos;
- h) Untamos as assadeiras, levar para 2º levedação 30h;
- i) Levamos os pães ao forno quente, se tiver muito quente resfriar com uma vassoura de galhos⁵⁵;

⁵⁴ *Mise-en-place* é uma expressão francesa que significa “arrumação”, “colocação em ordem”.

j) Deixamos coccionar de 40 e 50 minutos ou até que o pão dourasse.

Concluída a etapa da feitura dos pães, no domingo à tarde as nonas reuniram os amigos, os vizinhos e os familiares para a degustação. Visavam demonstrar a viabilidade da produção dos pães a partir dos métodos tradicionais, com as novas roupagens. Com esse objetivo, foram reunidas pessoas externas às oficinas para conhecerem as mudanças introduzidas nos métodos tradicionais de panificação. Tendo em vista que a neta já fazia a disciplina de Panifício comigo, sem, no entanto, ter se apropriado das técnicas utilizadas por sua avó, sua apreciação dos pães produzidos nas oficinas destacou a surpresa com o fato de “um caldo de batata e um caldo de maçã” possibilitar a feitura de pães com tão novas e diferentes roupagens.

De acordo com o que vimos anteriormente, o estudo dos processos de panificação tradicional abrange, além do plano técnico, a dimensão histórica no qual se insere o preparo. Já a partir do processo de forneamento compreende-se que os rituais estão imbricados a aspectos culturais-identitários que resultam na consolidação de um estilo de vida específico e que, por conseguinte, configuram a panificação como bem simbólico, uma vez que vinculado à constituição identitária.

A partir de Bourdieu (1983, apud Setton, 2009, p. 62), compreende-se a relação intrínseca entre os hábitos que fundamentam um estilo de vida específico e seu funcionamento no interior da matriz das percepções e ações humanas. Outrossim, como bem salienta Azevedo (1998, p. 150) a valorização da cultura, no contexto social, resulta em geração de renda e de emprego, além de constituir-se em mecanismo de manutenção da identidade, o que configura sua relação direta com a prática turística.

Desse modo, nossa pesquisa permitiu destacar e valorizar as técnicas tradicionais do panifício da região de São Gotardo, considerando a sua importância histórica destacada nos parágrafos anteriores, bem como acrescentar-lhes o aperfeiçoamento compatível com a introdução de maior variabilidade de gostos e sabores, o que pode vir a contribuir para a sua expansão junto ao turismo local do século XXI.

⁵⁵ Técnica de resfriamento passada de geração em geração: Molhar uma vassoura, feita de galhos, em água fria e borrifar o interior do forno.

De acordo com a observação das experiências gastronômicas em Portugal no âmbito da panificação, como na visita ao Museu do Pão, pôde-se constatar o destaque da gastronomia regional na constituição das rotas turísticas e sua importância para a economia local e regional, uma vez que os interesses do turista da atualidade, de acordo com as concepções de Schlüter (2003), cada vez mais voltam-se para o turismo gastronômico. Sendo assim, temos a panificação em estudo como mecanismo de preservação da ancestralidade, culturalidade e tradição da região de São Gotardo, tal como verificou-se em Portugal.

CONSIDERAÇÕES PROVISÓRIAS

Previamente a quaisquer considerações ou comentários a respeito da presente pesquisa, é importante considerar que a mesma não pode ser considerada pronta, mesmo que os dados em análise já tenham sido observados em sua integralidade. Isso se deve ao fato de que este trabalho, ao passar pela observação de avaliadores, aguarda suas gratas contribuições, com o que será fortalecido e aprimorado para sua finalização.

Mesmo assim, pode-se dizer, desde já, que há um relacionamento inseparável entre gastronomia e turismo. A sociologia do gosto contribuiu para a compreensão do gerenciamento do turismo particularmente no que se refere ao aumento da importância do turismo culinário. Junta-se a isso as palavras de Montanari (2013, p. 109), quando diz que “gosto é um produto social”.

Assim, pode-se dizer que as comidas de uma região estão intimamente ligadas à cultura do lugar (CORNER, 2003), e por isso devem ser preservadas, valorizadas e transmitidas para novas gerações como parte do patrimônio do lugar onde se originam. Assim, na medida em que o ser humano se alimenta valorizando determinados ingredientes e seguindo hábitos alimentares da sociedade a qual pertence, constitui-se uma interação.

Razão pela qual o presente estudo visa, através da produção de pães coloniais saborizados, resgatar receitas antigas, produzidas com ingredientes não industrializados, na tentativa de demonstrar a forte relação intrínseca existente entre a gastronomia e o pão propriamente dito.

Com relação às oficinas, estas, além da produção dos preparos dos pães, contemplavam também os almoços em família, que eram compostos pelos seguintes pratos: Tortéi de Abóbora, pelo fato de a família cultivar os mais variados tipos de verduras e vegetais e ter a abóbora em abundância no sítio. Além do tortéi recheado com purê de abóbora, outra pasta bastante apreciada pelas famílias e com significativo valor simbólico na região em estudo é o Capeletti ou Agnolini, cozido em um caldo de carne ou frango chamado de *Brodo*, extremamente aromático, composto com vegetais, servido com pães e queijo ralado e temperos verde *in natura*. Segundo o relato das *nonas*⁵⁶, na Itália

⁵⁶ A partir das informações coletadas no diário de campo.

o Capeletti era servido com molho de tomate, entre outros, assim como as massas recheadas, Ravióli e Tortéi. Já no Brasil⁵⁷, fez-se necessário introduzir adequações, pois nem sempre os ingredientes originais estavam disponíveis.

Ainda de acordo com o mesmo relato, seguindo a receita aprendida com sua mãe, outra iguaria feita de maneira artesanal é o Pien, cujo a receita é feita com um preparado de carne, pão ralado, queijo ralado, ovos, temperos e noz moscada. Após a carne estar bem misturada, é enrolada em um pano de prato limpo, amarrado e cozido imerso em água por 40 minutos. A *nona* salientou, ainda, que o acompanhamento é a salada de *radicci*, uma hortaliça bastante amarga, servida acompanhada de bacon picado e frito, temperada com do vinagre de vinho de tinto colonial.

Já sobremesa consistia em um quitute à parte: um Sagu com notas acentuadas de uva fresca e sabor refrescante, em cujo preparo se destaca o vinho colonial, guarnecido de um creme de gemas. Outros doces faziam parte desse menu, como compota de frutas – tais como pêsego e abacaxi – e o mais conhecido, o pudim de leite colonial. Para o fechamento das refeições, tomávamos café expresso italiano bem forte, preparo em cafeteira italiana expressa.

A partir disso, e com base na análise dos dados inerentes à pesquisa, vi que na primeira oficina realizada, tanto o processo de elaboração do fermento natural de batata, como a fermentação, boleamento e cocção ocorreram adequadamente, tendo em vista que a aluna do Curso de Gastronomia da universidade de Caxias do Sul, neta de uma das participantes da pesquisa. Interferiu nas interações entre ela e a pesquisadora, a fim de auxiliá-la na realização das atividades propostas na oficina. Todavia, percebeu-se que as vovós entenderam a proposta de gourmentização, souberam dar continuidade e manutenção no novo fermento, a base de maçã, e, desse modo, aprimoraram a técnica de fermentação, **que anteriormente era realizada unicamente com a fermentação da batata. Desse modo, tendo sido efetivada a gourmetização pela inovação que introduzimos através da fermentação à base de maçã, todas as demais etapas do processo, foram realizadas com sucesso.**

⁵⁷ Na região de São Gotardo, Caxias do Sul, RS.

Em razão disso e de outras observações realizadas durante as oficinas, o resgate de receitas antigas, passadas oralmente de geração em geração, que foram trazidas de além-mar na memória de cada imigrante, torna-se importante no processo de aproximação entre a gastronomia e as práticas turísticas na região em estudo. Este resgate, conjuntamente à ideia de saborizar o pão tradicional, não tem por propósito desvalorizar, descartar ou modificar antigas práticas de produção deste alimento, senão a aproximação de antigas práticas à modernidade da gastronomia, na contemporaneidade, na região em estudo, vinculada ao turismo.

No contexto de São Gotardo, as atividades culinárias assumem o papel de elemento cultural mantenedor das tradições e, por isso, assumem a função de manter uma identidade territorial. Tomando por base a perspectiva de Neto e Boulhosa (2013) para compreender as relações possíveis entre comida, cultura e território, a partir da propriedade que as tradições e atividades culinárias assumem na construção e na comunicação da identidade territorial, entendO que o universo gastronômico-culinário da região em estudo na pesquisa ajuda na SUA projeção a partir de um papel identitário, sustentado nas interpretações que visam à manutenção dos antigos hábitos e tradições.

Segundo Neto e Boulhosa (2013), a singularidade, ou o que chamam de 'efeito de singularidade', o qual entendO estar diretamente ligado à manutenção de práticas como a panificação de São Gotardo, constitui-se em mecanismo responsável pela reputação gastronômico-culinária em destinos turísticos, que vem a conformar e a definir a identidade de territórios. Em São Gotardo, identifica-se um destes efeitos de singularidade com ao ritual de preparo do fermento de batata, o que leva a considerarmos esse aspecto da gastronomia local como aspecto constitutivo de uma identidade regional.

Nessa perspectiva, o turismo, portanto, não é compreendido apenas como uma atividade econômica, mas como possibilidade de formação humana, constituinte de novos sujeitos, que por meio de tal vivência, possam se perceber no contexto social, como cidadãos, como produtos e produtores de cultura e com noção de pertencimento à sociedade numa perspectiva democrática e consciente com os seus bens materiais e imateriais.

Da mesma forma, a panificação, como elemento da cultura regional, pode fomentar o turismo. A região de São Gotardo, localizanda no distrito de Vila

Seca, apresenta uma variedade de recursos naturais, tais como cachoeiras e riachos em meio a vastos campos verdejantes, o que possibilita um possível desenvolvimento turístico nesta região.

Dentre as possibilidades de turismo poderia estar, por exemplo, a promoção de piqueniques para os visitantes (que estão turistando) ao ar livre e de passeios aos sítios com parreiral, tendo como premissa conhecer as manifestações culturais, entre elas os ritos nos processos e preparo dos pães com fermento natural, além dos almoços que já acontecem e que recebem visitantes de fora. Nesses almoços, como descrito anteriormente durante a apresentação das oficinas, constitui-se em hábito, naquela localidade, o compartilhamento das refeições dominicais – incluindo o almoço e o café da tarde – para os quais são convidados os familiares e os amigos. Para os moradores locais, o ensinamento da feitura dos pães, passado de mães para filhas, é uma maneira de preservar o bem mais precioso. Segundo o relato das senhoras, filhas e netas, a visão das avós é a de que o preparo dos pães, da maneira como aprenderam, traz à lembrança os tempos de infância e, com eles, a memória das emoções e sentimentos maternos.

Com relação à gourmetização, a partir da massa-base, depois de toda a elaboração dos fermentos, e do questionamento de uma das nonas quanto à possibilidade de se trabalhar com novas savorizações sem que alterasse a estrutura básica do pão, o próprio grupo das nonas sugeriu a experiência com a adição de alguns temperos, ervas secas e ingredientes, a partir do que sugeri a inclusão de cebola caramelada e nozes na estrutura de pão que já estava estabilizada, face às técnicas de fermentação.

A técnica de fazer esses melhoramentos no pão, a partir dos saborizantes, resultou na surpresa das *nonas*, com a percepção de que os pães que haviam feito a vida inteira pudessem ter uma roupagem tão contemporânea, com os novos sabores e aromas experimentados. Os resultados da experiência, isto é, os pães saborizados, foram considerados por elas como possibilidade de utilização em ocasiões eventuais, como eventos ou festas.

Isso mostra a dinamicidade da cultura (assim como a gastronomia), tanto ao considerarmos o papel de aprimoramento exercido pela renovações na receita original, quanto à compreensão de que a introdução das renovações não implicou na perda da originalidade e autenticidade.

REFERÊNCIAS

ABONIZI, Juliana; DA COSTA, Neuza Cristina Gomes; Arruda, Luzia da Silva. **Fitness e Gourmet: Duas Faces do Consumidor Contemporâneo**. VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo VI Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo RJ: Universidade Federal Fluminense, 2016.

ALVES, A. C. A. **A comida como patrimônio cultural**. De Economia Agrícola, v. 58, nº 1, p. 73-86. Jan/jun, 2011. Disponível em: <http://ebocalivre.blogspot.com.br/2015/03/a-identidade-culinaria-esta-na.html>. Acesso em 20 de março de 2017.

ARAÚJO, Halina C.; ARAÚJO, Vilma M. Coelho; BOTELHO, Raquel A.; CORTÊS, Verônica G.; ZANDONADI, Renata P. **Da Alimentação à Gastronomia**. Brasília: UND, 2005.

BAADER, Cinira. **Alimentação ou diversão?** a divertida expressividade das marcas no contexto contemporâneo da publicidade de alimentos infantis. SP: Signos do consumo – V.3, N.2, 2011. P. 226-242.

BEBER, A.M. **Turismo rural, modos de vida em mudança e percepções do rural: um estudo a partir das práticas alimentares de famílias rurais em contexto de interação com turistas**. Tese (doutorado) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, RS, 2012.

BEBER, A.M; GASTAL, S. **Turismo gastronômico, cultura e comida de festa**. *Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal*, 30, 58-71. Doi: 10.18089/DAMeJ. 2017.

BELL, David; VALENTINE, Gill. **Consuming geographies**. London: Routledge, 1997.

BENI, Mario C. **Análise estrutural do turismo**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2003.

BEVILACQUA, Rachel M. **O contar histórias e o gosto pela leitura**. Trabalho de Conclusão de Curso – Letras – Português e Inglês – RS: Universidade do Vale do Rio dos Sinos –UNISINOS, 1998. 39 f.

_____. **Narrativa como ação social no ensino de inglês, na escola pública**. *Revista Linguagem: Estudos e Pesquisas, Catalão/GO*, Vol. 14, n. 2, p. 143-158, 2010.

_____. **A elaboração de pães caseiros como resgate cultural do patrimônio imaterial, na região de São Gotardo/RS 2013** – Anais – 7º Seminário Internacional em Memória e Patrimônio – UFPEL – Universidade Federal de Pelotas, 2013. Disponível em: >. Acesso em 22 de fevereiro de 2016.

Bíblia Sagrada. Trad: João Ferreira de Almeida. SP: Ed. Vida, 1981.

BOULLÓN, Roberto C. **Planejamento do espaço turístico**. Bauru, SP: Edusc, 2002.

BRAGA, Paulo Araújo de Almeida: **195 receitas de pão de países-membros da ONU**. São Paulo: Gaia; Boccato, 2006.

CANDIOTTO, Luciano Z. P. **Elementos para o Debate Acerca do Conceito de Turismo Rural**. Revista, Turismo em Análise. Vol. 21, n. 1, p. 3-24. SP: USP, Abril de 2010.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Vanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306 p.

CARNEIRO, Edivasco dos Reis; MIDDLEJ, Moema Maria Badaró Cartibani. **As manifestações culturais e o turismo como suporte para o desenvolvimento dos Municípios de Cipó e Tucano – Bahia**. In: Anais do VII Seminário Internacional Dinâmica Territorial e Desenvolvimento Socioambiental: “Terra em Transe”. Salvador: UCSAL, 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª. Ed. São Paulo: Global, 2004.

COLLAÇO, Janine. **Turismo e gastronomia: uma viagem pelos sabores do mundo**. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/140-turismo-e-gastronomia-uma-viagem-pelos-sabores-do-mundo>. Acesso em 21. Jun. 2016.

Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial: assinada na Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, Paris, França, em 17 de outubro de 2003. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=3794>. Acesso em 22 de fevereiro de 2016.

COSTA, Ewerton Rubens Coelho. **Mistura do dia: a gastronomia e sua contribuição para o turismo**. Revista eletrônica de turismo cultural, 1º. Semestre de **2009**. Volume 03 – No. 01 ISSN 1981 – 5646. Disponível em: www.eca.usp.br/turismocultural. Acesso em 23 de maio de 2016.

COSTA Ewerton Rubens Coelho; SANTOS, Maria do Socorro Figueiredo. **Mistura do dia: A Gastronomia e sua contribuição para o Turismo**. Revista Resgate – revista Interdisciplinar Cultural v.23, número 30. Campinas: jul-dez 2015. P. 57 a 74.

_____. **Considerações sobre cozinha patrimonial e turismo**. Resgate – Revista Interdisciplinar Cultural. v.23, n.30. Campinas: jul./dez. 2015. p. 5 a 15 – e-ISSN: 2178-3284.

CSERGO, Julia. **A emergência das cozinhas regionais**. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DIAS, Juliana. **Comida: bem material e imaterial é o primeiro eixo da campanha 2015**. Disponível em: <http://fbssan.org.br/2015/03/comida-bem-material-e-imaterial/> . Acesso em 04 de abril de 2017.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira – Escritos sobre a Cozinha Inzioneira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

_____. **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo, Três Estrelas, 2014.

FAGLIARI, G. S. **Turismo e Alimentação: Análises Introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FERNANDES, Renata Sieiro. **Educação não formal, os registros e a oralidade- serie-estudos**, n. 38, p. 169-182. Campo grande: MS jul. dez. 2014.

Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), 17 de março de 2015. Disponível em: <http://fbssan.org.br>.

FREYRE, Gilberto. Manifesto regionalista. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996.

GASTAL, Suzana. **Lugar de memória: por uma nova aproximação teórica ao patrimônio local**. In: GASTAL, S. (org.). Turismo: Investigação e crítica. São Paulo: Contexto, 2002.

_____; SALES, Fabiana de Lima. **Identidades sob o turismo: italianidade no sul do Brasil**. In: Revista iberoamericana de turismo – ritur, Penedo, vol. 2, n.1, p. 22-35, 2012.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. I.ed., 13, reimpr. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. 2008. Tese (Doutorado em História) UFPR, Curitiba, 2008.

IZQUIERDO, Iván A. **Estudos Avançados, memórias Estud. av.** vol.3 no. 6. São Paulo: May/Aug, 1989.

_____. **a arte de esquecer: cérebro, memória e esquecimento**. Rio de Janeiro: Vieira & Lent, 2004.

JOHANNSEN, Etienne Meyer; GASTAL, Susana; BEBER, Ana Maria Costa. **Gastronomía y turismo: Panificación tradicional en São Gotardo, Caxias do**

Sul-RS, Brasil. Geografares Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia do Departamento de Geografia da UFES. Universidade Federal do Espírito Santo. Submetida em setembro 2017.

LEONARDO, Maria. **Antropologia da Alimentação: A Cultura Alimentar Brasileira.** Disponível em: <http://www.speak.org.br/index.php?option=com> . Acesso em 22 de novembro de 2015.

LODY, R. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação.* São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

LONG, Lucy M. **Culinary Tourism.** Kentucky: The University Press of Kentucky, 2004.

MADALOSSO, Beto. Tudo sobre pães. 2017. Disponível em: <https://tutanogastronomia.com.br/colunistas-todos/?colunista=352> . Acesso em primeiro de julho de 2017.

MARINI, Bruna. **Tendências alimentares.** Disponível em: <http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/cultura-e-tendencias/noticia/2016/10/um-icone-chamado-pien-7620101.html>. Acesso em dois de outubro de 2016.

MENDES, Mayara. **É fácil moldar a memória das pessoas.** Disponível em: <http://oglobo.globo.com/sociedade/conte-algo-que-nao-sei/ivan-izquierdo-medico-cientista-facil-moldar-memoria-das-pessoas-16594396#ixzz4DUWB1KHG> 30/06/2015.

MINTZ, W. Sidney. **COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão.** RBCS Vol. 16 nº 47 outubro/2001.

MIRANDA, SANDRO ARI ANDRADE. Globalização e Modernidade: uma aventura no espaço e no tempo. **2013.** Revista Jus Navigandi, ISSN 1518-4862, Teresina, ano 18, no. 3764, 21 de outubro de 2013. Disponível em: <http://jus.com.br/artigos/25557/globalizacao-e-modernidade#ixzz3malfpie> . Acesso em 22 de abril de 2015.

MOLINA, Sérgio. **Conceptualización del turismo.** México: Limusa, 2000.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: SENAC, 2013.

MONTECINOS, O. A; VALSASSINA de Monti.J; JR. LYRA, A. A; LAMARE, Pedro. E. W. P. **Confederação Nacional do Comércio de Bens e Serviços e Turismo.** Revista 10 turismo em pauta, edição especial: ISSN 2178-910X Março/Abril 2012 - nº 10. Organização Mundial do Turismo (OMT). Disponível em: <http://ajonu.org/2012/10/17/organizacao-mundial-do-turismo-omt/>. Acesso em 07 de abril de 2016.

MOREIRA, Raquel. **O pão nas festividades tradicionais: A Páscoa e as Festas em Honra do Espírito Santo.** Disponível em:

https://issuu.com/cavaco123/docs/p_o_nas_festividades_2002. Acesso em 23 de março de 2017.

MOTA, Moreira. Os cereais no Alentejo. Disponível em: <http://abemdanacao.blogs.sapo.pt/os-cereais-no-alentejo-3-1435620>. Acesso em três de abril de 2017.

NETO, Ernani Coelho; BOULHOSA, Rosana de Freitas. **Comunicação, comida e território**: a capacidade distintiva da gastronomia na reputação de cidades brasileiras. Revista FAMECOS, mídia, cultura tecnologia, Subjetividades. v. 20, n. 2. pp. 521-539, Porto Alegre, maio-agosto, 2013.

Olimpíadas Coloniais começam neste final de semana: Disponível em: <http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/geral/cidades/noticia/2016/02/olimpiadas-coloniais-comecam-neste-final-de-semana-4969223.html>. Acesso em 07 de abril de 2016.

O que é endorfina e como ela funciona no seu corpo? Disponível em: <http://globoesporte.globo.com/blogs/especial-blog/leo-tubarao/post/o-que-e-endorfina-e-como-ela-funciona-no-seu-corpo.html>. Acesso em 21 de julho de 2016.

PECCINI, Rosana. **A gastronomia e o turismo**. Revista Rosa dos Ventos 5(2) 206-217, abril - jun, 2013. Caxias do Sul: Globo, 1993. ISSN: 2178-9061.

POLLAK, Michael. **Memória e Identidade Social**. In: Estudos Históricos. v. 5, n. 10, p. 200-212. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1992.

POLLAN, M. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2008.

QUAN, S.; WANG, N. (2004). **Towards a structural model of the tourist experience**: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management. Volume 25, Issue 3, June 2004, Pages 297-305*.

Queijo Serra da Estrela, denominação de origem protegida. Caderno de especificações, 2011, Versão Remetida para análise na CE – Envio em Janeiro de 2011. Disponível em: file:///C:/Users/%C3%82ngela%20Plath/Desktop/ETY%20JOH/PT_0005_0235_SPE_PT_O.pdf. Acesso em 05 de março de 2017.

RIBEIRO, Claudia, MIGUEL, Levois de A. Evolução e diferenciação de sistemas agrícolas: o caso do Distrito de Vila Seca, Caxias do Sul-RS. Anais... IX Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção, p. 1-25, 2012.

ROCHA, Ana Luiza Carvalho; ECKERT, Cornelia. **Etnografia: saberes e práticas**. *Ciências Humanas: pesquisa e método*. Céli Regina Jardim Pinto e César Augusto Barcellos Guazzelli (orgs). Porto Alegre: Editora da Universidade, 2008.

RODRIGUES, Marina Roale Fabrício. **Comida e alimentação na sociedade contemporânea. 2016.** Universidade Federal Fluminense. **VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo.** IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo II Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo. RJ: Universidade Federal Fluminense. 2016.

SANTOS, C. R. A. dos. *A comida como lugar de história: as dimensões do gosto.* História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

SCAVONE, Nara Maria. **Discursos da gastronomia brasileira: Gêneros e identidade nacional postos à mesa.** Dissertação de Mestrado. FAGED-UFRGS. Porto Alegre, 2007.

SCHERER, Lisiane. **Roteirização turística no espaço rural: estudo longitudinal da rota colonial Baumschneis Dois Irmãos, Rio Grande do Sul, Brasil.** Caxias do sul: Universidade de Caxias do sul pró-reitoria de pesquisa, inovação e desenvolvimento tecnológico programa de Pós-Graduação *Strictu Sensu* mestrado em turismo, 2014, 269 p.

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

_____. **Metodologia da Pesquisa em turismo e hotelaria.** Regina G. Schlüter. Tradução Tereza Jardim. – São Paulo: Aleph, 2003-b.

SENA, Júlia, S. M. **História oral como fonte: problemas e métodos.** Rio Grande: 2 (1): 95-108, 2011> Disponível em: <http://www.seer.furg.br/hist/article/view/2395> acesso em 10de setembro de 2015.

SETTON, Maris da Graça Jacintho. **A Teoria do habitus em Pierre Bordieu: Uma leitura contemporânea.** Revista brasileira de Educação, 2002. 20, 60-70.

SHUAI, Quan; NING, Wang. **Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism.** Tourism Management. *Volume 25, Issue 3, June 2004, Pages 297-305.*

SPINDLER. M.; SANTOS. O. E. **Roteiro de Turismo Rural caminho pomerano: aproximações entre aspectos histórico-culturais e atrativos turísticos do roteiro** CULTUR, ano 07 - nº 03 - Out/2013.

STEINBERGER, Michael. **Adeus aos escargots: ascensão e queda da culinária francesa.** Rio de Janeiro, Zahar, 2010.

TCHMOLO, Maycon; GOUVEIA, Eliete De Fátima; POPOVICZ, Michely Karoline. **A importância social, cultural e econômica do turismo rural e da gastronomia na propriedade faxinal Dérevo em Prudentópolis-PR.** VIII Fórum Internacional de Turismo do Iguassu. 04 a 06 de junho de 2014 Foz do Iguaçu – Paraná – Brasil.

TEDESCO, Mariane; GASTAL, Susana. **A memória, o brincar e o turismo na formação da identidade**. IV Encontro Semintur Jr. Caxias do Sul: UCS, 8. Nov. 2013.

_____. **Turismo e Memória**: Possibilidade dos Odores como Lugares de Memória. IV encontro semintur jr: Universidade de Caxias do Sul de ucs. 14. Nov. 2014. Disponível em: https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/turismo_e_memoria.pdf. Acesso em 18/07/2017.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez, 1998.

UNESCO. **Patrimônio cultural imaterial**. Disponível em: <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/>. 2003. acesso em 21 de janeiro de 2016.

URRY, J. **O Olhar do turista**: Lazer e viagem nas sociedades contemporâneas. São Paulo: Studio Nobel, SESC, 2001.

VALSASSINA, Jorge E. Monti de. **Turismo e gastronomia no Brasil**. Turismo em Pauta, março-abril, p. 15-22, 2013.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Trajatória e processo de valorização dos produtos agroalimentares tradicionais**. Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. Dissertação de Mestrado. Brasília: Universidade de Brasília, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, 2012, 176 p. P. 83 a 89.

ZINE, Paulo. **Caderno de notas sobre farinhas, leveduras e temperatura**. 2017. Disponível em: <http://zinedepao.pt/5340.html>. Acesso em 02 de julho de 2017.

OBRAS CITADAS

ALTVATER, Elmar. **Os desafios da globalização e da crise ecológica para o discurso da democracia e dos direitos humanos**. In HELLER, Agnes (org.). A Crise de Paradigmas em Ciências Sociais e os Desafios para o Século XXI. Rio de Janeiro: Contraponto, 1999, pág. 109-151;

BAUMAN, Zygmunt. **Globalização: as conseqüências humanas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1999;

HARVEY, David. **Condição Pós-Moderna: uma pesquisa sobre as origens da Mudança Cultural**. São Paulo: Loyola, 2005;

KUMAR, Krishan. **Da Sociedade Pós-Industrial à Pós-Moderna: novas teorias sobre o mundo contemporâneo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2006;

SANTOS, Boaventura de Souza. Reinventar a Democracia: entre o pré-contratualismo e o pós-contratualismo. In HELLER, Agnes (org.). **A Crise de Paradigmas em Ciências Sociais e os Desafios para o Século XXI**. Rio de Janeiro: Contraponto, 1999, pág. 33-7