

UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL  
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA  
PROGRAMA DE MESTRADO EM TURISMO

Franciele Bandeira Figueiredo

PATRIMÔNIO IMATERIAL E TURISMO: A CULTURA GASTRONÔMICA DO  
*AGNOLINI*

Caxias do Sul  
2009

Franciele Bandeira Figueiredo

PATRIMÔNIO IMATERIAL E TURISMO: A CULTURA GASTRONÔMICA DO  
*AGNOLINI*

Dissertação apresentada à Universidade de  
Caxias do Sul como requisito parcial para a  
obtenção do título de Mestre em Turismo

Orientador: Prof. Dr. Rafael José dos Santos

Co-Orientadora: Profa. Dra. Cleodes Maria  
Piazza Júlio Ribeiro

Caxias do Sul

2009

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

F475p Figueiredo, Franciele Bandeira  
Patrimônio imaterial e turismo : a cultura gastronômica do  
agnolini / Franciele Bandeira Figueiredo. - 2009.  
143 f. : il. ; 30 cm.

Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul,  
Programa de Pós-Graduação em Turismo, 2009.  
Apresenta bibliografia.

“Orientação: Prof. Dr. Rafael José dos Santos; Co-orientação:  
Prof. Dr<sup>a</sup>. Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro”

1. Turismo-Rio Grande do Sul 2. Alimentos 3. Cultura-  
Sociedade I. Título.

CDU: 379.85:641(816.5)

Índice para o catálogo sistemático:

1. Turismo-Rio Grande do Sul	379.85(816.5)
2. Alimentos	641
3. Cultura-Sociedade	316.7

Catalogação na fonte elaborada pelo bibliotecário  
Marcelo Votto Teixeira – CRB 10/ prov. - 029/08

**“Patrimônio imaterial e Turismo: a cultura gastronômica do  
*agnolini*”**

Franciele Bandeira Figueiredo

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Turismo, Área de Concentração: Desenvolvimento Regional do Turismo.

Caxias do Sul, 24 de abril de 2009.

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Rafael José dos Santos (Orientador)  
Universidade de Caxias do Sul

Prof. Dr. José Clemente Pozenato  
Universidade de Caxias do Sul

Profª. Dra. Susana de Araújo Gastal  
Universidade de Caxias do Sul

Prof. Dr. Pedro de Alcântara Bittencourt César  
Faculdades São Sebastião

*Decido a meus pais:  
Ligia e Luiz Fernando.*

*E às nonnas e nonnos:  
Sra. Olga Giulian e seu filho Gustavo;  
Sra. Carmen Magnabosco;  
Sr. Remi Stragliotto;  
Sra. Cecilia Bordin Adamatti;  
Sra. Ermínia Matte Faoro;  
Sra. Maria do Carmo Schiochet;  
Sra. Clari Angelina Tomazzoni;  
Sra. Joana Basso Gayo (Joanina);  
Sra. Beatriz Tonet e toda sua família.*

*Agradeço a hospitalidade.*

## **Agradecimentos**

A Deus pela força e fé de nunca desistir de meus objetivos.

A meus pais Ligia e Luiz Fernando, as pessoas mais maravilhosas e importantes de minha vida, amo vocês.

À minha família de Pelotas, por compreender todos os momentos de ausência.

À minha família de Santa Maria, pelo apoio e energia positiva.

Aos meus colegas, especialmente você Melissa (Mel) que, sempre dedicada, disponibilizou muitas vezes seu colo de mana do coração.

A todos do ECIRS, que me acolheram como filha: mãe Tranqüila, amiga Wilma e Patrícia.

Agradeço a Capes por viabilizar meu crescimento profissional através da realização deste mestrado.

Aos meus mestres:

Primeira orientadora: Mirian Rejowski;

Segunda orientadora e atual co-orientadora: Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro, sua aprendiz de feiticeira;

Terceiro orientador: Rafael José dos Santos, um amigo e orientador da vida;

Todos vocês têm sua parcela de contribuição neste amadurecimento científico, mas você, Sr. Rafael, Professor Rafael, Rafael (nunca tive uma ordem em chamá-lo) foi quem presenciou os momentos mais significativos e sempre estarei em dívida com sua dedicação, compreensão e, principalmente, motivação de que seria capaz de vencer esta etapa.

Muito obrigada, Rafael.

*A vida é um contínuo ir e vir.  
Cada instante da vida do homem representa  
um passo de sua viagem pelo seu universo  
exterior e pelo seu universo interior.  
O homem viaja em seus sonhos, por isso  
sonha tanto quando viaja.*

*Adyr Balastreri Rodrigues*

## RESUMO

Inicialmente é apresentado o resgate teórico e documental sobre o tema Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial, foco da dissertação. Seguindo as ideias da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da UNESCO e o método de pesquisa proposto pelo IPHAN no Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, optou-se por investigar se o *Agnolini*, como manifestação da gastronomia da Região de Colonização Italiana, na Serra Gaúcha, RS, Brasil, poderia ser caracterizado como referência cultural imaterial nos termos do INRC. Diante dessa problemática, os métodos utilizados no processo foram a pesquisa bibliográfica e documental, as técnicas da etnografia e história oral e a aplicação do questionário sobre ofícios e “modos de fazer” do INRC. A base epistemológica das discussões é a Antropologia seguindo a luz da interpretação. A pesquisa propõe a inserção do patrimônio cultural imaterial nos estudos Turísticos, em particular no Turismo Cultural.

**Palavras-chave:** Turismo; Cultura; Referências Imateriais; Gastronomia; *Agnolini*.



## ABSTRACT

Initially we present the theoretical and documental rescue on the Cultural Heritage of Intangible Nature that is the focus of the dissertation. Following the ideas of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage of UNESCO and the research method proposed by IPHAN of the *Inventário Nacional de Referências Culturais* – INRC. We chose to investigate whether *Agnolini*, as manifestation of the gastronomy of the Italian Colonization Region in *Serra Gaúcha*, RS, Brazil, could be characterized as intangible cultural reference in terms of INRC. Thus the methods used in the process were bibliographic and documental research, the technique of ethnography and oral history and the application of a questionnaire about crafts and “ways of making”, as suggested by the INRC. The epistemological basis of the discussions is the Anthropology following the light of the interpretation. The research proposes the insertion of the intangible cultural heritage in Tourism studies particularly in the Cultural Tourism.

**Keywords:** Tourism; Culture; Intangible References; Gastronomy; *Agnolini*.

## Lista de Ilustrações

Mapa / 58

Imagem HAZAN / 74

Foto 01 - Comparativo de *Agnolini* / 77

Foto 02 - Máquina de preparar massa / 82

Foto 03 - Máquina de espichar massa / 82

Foto 04 - Tiras de massa cortadas / 82

Foto 05 - Recheio / 82

Foto 06 - Sequencia para fechar *Agnolini* com os dedos / 84

Foto 07 - Sequencia para fechar *Agnolini* com os dedos / 84

Foto 08 - Sequencia para fechar *Agnolini* com os dedos / 84

Foto 09 - Carretinha / 85

Foto 10 - Rolo / 85

Foto 11 - Máquina de preparar massa / 85

Foto 12 - Máquina de espichar massa / 85

Foto 13 - Máquina de moer recheio / 86

Foto 14 - Máquina de fechar *Agnolini* / 86

Foto 15 - Máquina de fechar *Agnolini* / 86

Foto 16 - Máquina de fechar *Agnolini* / 86

Foto 17 - Máquina de fechar *Agnolini* / 86

Foto 18 - Máquina de fechar *Agnolini* / 87

Foto 19 - Máquina de fechar *Agnolini* / 87

Foto 20 - *Agnolini* fechado com máquina / 90

Foto 21 - *Agnolini* fechado com máquina / 90

Foto 22 - Ambiente de trabalho / 92

Foto 23 - Ambiente de trabalho / 92

Quadro / 93

## SUMÁRIO

### 1 INTRODUÇÃO / 12

#### 1.1 Contextualização / 14

#### 1.2 Condução metodológica / 15

### 2 CULTURA / 18

#### 2.1 Patrimônio Cultural / 22

#### 2.2 Imigração Italiana no Rio Grande do Sul e Herança Cultural / 27

#### 2.3 Gastronomia, Cultura e Turismo / 33

### 3 PATRIMÔNIO / 41

#### 3.1 A trajetória do patrimônio no Brasil / 41

#### 3.2 Patrimônio Imaterial / Bem Imaterial / 51

##### 3.2.1 Instrumento do Registro – INRC / 54

##### 3.2.2 Bens imateriais registrados no Brasil / 57

##### 3.2.3 A gastronomia como patrimônio imaterial / 65

### 4 PESQUISA / 71

#### 4.1 Perfil dos entrevistados: os sujeitos do saber-fazer / 71

#### 4.2 Análise das pesquisas / 73

### 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS / 95

### REFERÊNCIAS / 99

### ANEXOS

ANEXO A - INRC: Questionário modos de fazer

ANEXO B - Questionário adaptado pela pesquisadora

ANEXO C - Decreto de Lei 3551/2000

ANEXO D - Quadro cronológico: 86 anos de história

ANEXO E - Hino do *Agnolini* Galópolis

ANEXO F - Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial - UNESCO

ANEXO G - Código de Ética da ABA

## 1 INTRODUÇÃO

A presente dissertação conduz a reflexões sobre temas atuais na Cultura, mas preferencialmente à relação existente entre as contribuições do Turismo e a Cultura, considerando esta na perspectiva dos bens intangíveis.

Os estudos acerca do turismo alçam questões que buscam entender o fenômeno para além das questões administrativas, hoteleiras, de eventos, de lazer e buscam compreender suas implicações sociais e culturais, incluindo dessa forma estudos na área da Antropologia. Num tempo em que as discussões teóricas são cada vez mais voltadas a setores da economia, da gestão, a área da cultura vem refletir sobre a ação de interpretar as referências imateriais e a gastronomia, nesse caso específico.

Nesse leque de possibilidades encontra-se o patrimônio imaterial, foco do estudo. Porém, pelo motivo desse ser um conceito novo para a academia no que diz respeito ao turismo será necessário abordarmos pontos referentes à sua concepção como conceito.

Sob o tema “Cultura, Referências Imateriais e Gastronomia” esta dissertação pretende, a partir de uma pesquisa bibliográfica e etnográfica, apresentar o tema do Patrimônio Imaterial tal como vem sendo tratado pela UNESCO e pelo IPHAN e sua relação com o turismo, nesse caso, Turismo Cultural.

As pessoas viajam com fins culturais desde tempos remotos, visitam locais históricos, monumentos, têm contato com a população local, apreciam a gastronomia típica, entre outras atividades sempre vinculadas ao deslocamento. O turismo tornou-se rapidamente um dos maiores campos da economia mundial e o patrimônio cultural lhe oferece grande parte da força essencial, a diversidade dos países e sua variedade cultural, sendo assim, precisam ser mais estudadas e mais conhecidas.

O estudo estará baseado na pesquisa bibliográfica, documental e complementado com a realização de uma pesquisa de campo.

O cenário mundial tende a se caracterizar por questões acerca do ser humano, suas relações interpessoais, e o turismo deverá estar à frente, na vanguarda. Nesse contexto de globalização em que se procura pelo regional, pelo étnico, pelo autêntico, por bens culturais enraizados em comunidades. Nesse contexto o Turismo da Serra Gaúcha constitui um importante setor de desenvolvimento regional.

Esse é o motivador da pesquisa realizada com o saber-fazer da gastronomia regional. O objeto de estudo é o *Agnolini* ou *Caapeleti*, um tipo de massa recheada encontrada na

maioria dos estabelecimentos gastronômicos da Região de Colonização Italiana – RCI, na sua variação correspondente à sopa de *Agnolini*. Esse modo de fazer é originário dos imigrantes que chegaram à região por volta de 1875. Desde então muitas são as *nonnas* que perfazem e repassam esse saber-fazer de geração em geração.

Os movimentos migratórios incentivam a construção de um novo tempo, de uma nova terra para os colonos, que não viajavam sozinhos, vinham carregados de suas culturas, suas manifestações como a culinária, as festas, a religião, a música, a língua, entre outros. Enfim muitas são as contribuições e questões a serem refletidas.

Nesse contexto de indagações surge na Universidade de Caxias do Sul o Projeto Elementos Culturais da Imigração Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul – ECIRS<sup>1</sup>, no ano de 1974, cujo acervo de sua pesquisa serviu para pesquisa documental.

Seguindo as ideias da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO e o método de pesquisa utilizado pelo IPHAN, o Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, optou-se por investigar se o *Agnolini*, como manifestação da gastronomia regional, pode ser caracterizado como referência cultural imaterial nos termos do INRC.

A partir desse problema de pesquisa buscou-se identificar, estudar e documentar o saber-fazer do bem imaterial *Agnolini*, propondo verificar a sua representatividade na RCI, a partir das referências, estudos e metodologias do IPHAN, uma instituição de renome nacional na área da cultura.

A dissertação esta dividida em quatro capítulos. No primeiro serão abordadas questões referentes à condução metodológica da dissertação, os métodos e técnicas de estudo, sua contextualização.

No capítulo dois inicia-se a pesquisa bibliográfica e documental acerca dos temas relacionados à cultura, ao patrimônio cultural, à imigração italiana no Rio Grande do Sul e à relação da gastronomia com a cultura e o turismo. Nesse capítulo apresenta-se o tema na sua perspectiva histórica em termo mundial.

O terceiro capítulo apresentará a trajetória do patrimônio no Brasil, o conceito de patrimônio imaterial/bem imaterial e conduzirá para temas específicos como: o instrumento do registro – INRC, os bens imateriais registrados no Brasil e a representação da gastronomia como patrimônio imaterial.

<sup>1</sup>O projeto Elementos Culturais das Antigas Colônias do Rio Grande do Sul – Ecirs nasceu em 1974, motivado pelo centenário da chegada dos imigrantes italianos ao Rio Grande do Sul, comemorado em 1975. Desde então desenvolve pesquisa com o objetivo de resgatar a memória cultural da imigração italiana, através do levantamento sistemático dos bens e valores dessa cultura, são 35 anos de pesquisas, possuindo assim um acervo considerável.

O último capítulo efetivamente abordará a pesquisa de campo na qual foi aplicado o questionário “Ofícios e modos de fazer” do INRC nos sítios da RCI, as entrevistas, fotos e a dinâmica de mudanças nesse processo.

As reflexões sobre a cultura e o turismo, seus conceitos, se encaminham para o entendimento e a contextualização do tempo atual, pensando na forma como as comunidades protegem e preservam suas manifestações culturais e seus produtos, a fim de que sejam garantidos nas gerações futuras e usufruídos por outras pessoas que não pertencem a essa comunidade (visitantes). A cultura é ao mesmo tempo um veículo de transmissão do comportamento social, da fonte dinâmica de transformação, da criatividade, da liberdade e das oportunidades; representa a inspiração, o conhecimento, a diversidade e torna-se fonte de criatividade para novos projetos turísticos.

Pensar o *Agnolini* como referência cultural imaterial: é com esse intuito que a pesquisa foi realizada numa tentativa de apresentar academicamente o patrimônio imaterial para que receba atenção em sua relação com o turismo, a exemplo do que já acontece com o patrimônio material.

### **1.1 Contextualização**

Nesse contexto de contemporaneidade surgem as mais diversas indagações sobre as relações humanas, sua cultura e a pluralidade que esta significa. A diversidade de manifestações no Brasil leva ao relacionamento com a história de nosso país, primeiramente com as caravanas de Portugueses, depois a chegada dos escravos de origem Africana e os europeus, que representaram a mão de obra livre. Todos tiveram sua parcela de contribuição no desenvolvimento desse país e principalmente na diversidade cultural existente.

O Estado do Rio Grande do Sul foi uma das últimas províncias colonizada no país e sempre teve características especiais, um dos fatores é sua localização geográfica que propicia uma forte influência dos países vizinhos, a Argentina e o Uruguai. Outro fator é a colonização europeia principalmente de Alemães e Italianos.

O patrimônio imaterial conglera uma infinidade de manifestações carregadas de valores profundos na vida cotidiana da população e da comunidade. São suas crenças, seus valores, seus hábitos, os conhecimentos tradicionais, os saberes, as representações.

Esta dissertação pretende apresentar uma das referências imateriais da RCI, o *Agnolini*, classificado como ofício e modo de fazer.

## 1.2 Condução metodológica

O presente estudo sobre o tema referências culturais imateriais e gastronomia é de caráter multidisciplinar e transdisciplinar, por envolver diferentes áreas do conhecimento como Antropologia, História e Turismo. É fundamental para a realização de um bom trabalho a escolha da metodologia e os métodos adequados. Segundo Houaiss (2008) metodologia é o “conjunto de método, princípios e regras empregados por uma atividade ou disciplina”, enquanto método é o “procedimento, técnica ou meio para se atingir um objetivo, processo organizado de ensino, pesquisa, apresentação”.

Para esta dissertação se optou pela metodologia de pesquisa de tipo qualitativa. Segundo Flick ela representa a “pluralização das esferas de vida [...] essa pluralização exige uma nova sensibilidade para o estudo empírico das questões”. (2004, p. 17-18). Quanto aos métodos, utilizou-se a pesquisa bibliográfica, o Inventário Nacional de Referências Culturais (IPHAN - INRC, 2000), história oral e pequenas incursões etnográficas.

Tendo como linha mestra do estudo a interpretação de um aspecto da cultura da Região de Colonização Italiana - RCI tomou-se como princípio que:

A ciência não mais produz `verdades absolutas`, capazes de serem adotadas indiscriminadamente. Fornece ofertas limitadas para a interpretação, cujo alcance é maior do que das teorias cotidianas, mas que podem ser empregadas na prática com comparável flexibilidade (FLICK *apud* BECK; BONB, 2004, p. 19).

O ponto de partida é o conhecimento teórico extraído da literatura, disponível sobre cada um dos eixos da problemática: a cultura, referências imateriais, gastronomia e o turismo. A pesquisa bibliográfica, segundo Köche (2006, p.122) contribui para “conhecer e analisar as principais contribuições teóricas existentes sobre um determinado tema ou problema, tornando-se um instrumento indispensável para qualquer tipo de pesquisa”. A revisão documental a partir de relatórios consulares datados de 1899 e também as descobertas de pesquisas realizadas pelo projeto Elementos Culturais da Imigração Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul – ECIRS, sobre os temas abordados, são os aportes desse resgate teórico.

Foi realizado o trabalho de campo na Região da Serra Gaúcha contemplada pelo recorte espacial da RCI, proposto pela linha de pesquisa do ECIRS. Para Cuche (2002, p. 234) “somente os estudos etnográficos minuciosos podem revelar definitivamente o que são concretamente as culturas imigrantes. Há na realidade diferentes tipos de cultura de imigrantes porque há diferentes tipos de imigrantes”.

A metodologia qualitativa utilizada é de cunho etnográfico e se baseia no tripé observação, fala (entrevista) e escrita (registros de campo e transcrições das entrevistas gravadas).

O modelo utilizado na pesquisa de campo foi o método que o IPHAN utiliza no Registro de Bens Imateriais, o Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, considerado neste trabalho o instrumento de pesquisa. Este foi desenvolvido no ano de 1999, um trabalho de pesquisa acadêmica e aplicação de um projeto piloto coordenado pelo antropólogo Antônio Augusto Arantes Neto. No ano de 2000 foi consolidado politicamente a partir do Decreto 3551, de 4 de agosto de 2000, tornando-se um método de subsídio ao instrumento jurídico que permite registrar oficialmente práticas e estruturas socioespaciais – bens intangíveis (Arantes, 2001).

O INRC, segundo Corsiano (2000, p. ii) “[...] significa a disponibilização de um instrumento essencial para a identificação e documentação de bens culturais e, conseqüentemente, para as possibilidades de preservação desses bens”.

Foi realizado um recorte nesse método (INRC), no manual de aplicação, para que o mesmo se adaptasse a RCI. O questionário aplicado foi o “questionário de identificação: ofícios e modos de fazer” (INRC, 2000, p. 98), tendo como objeto de estudo o *Agnolini* (Anexos A e B).

A aplicação do questionário se deu de forma que contemplasse uma conversa espontânea entre entrevistador e entrevistado, possibilitando dessa forma a técnica de história oral. Quanto à etnografia, esta se caracterizou pela relação de contato *in loco* com os entrevistados, seja em sua residência, em seu local de trabalho, mas essencialmente em sua localidade.

Para Laplantine, “a etnografia propriamente dita só começa a existir a partir do momento no qual se percebe que o pesquisador deve ele mesmo efetuar no campo sua própria pesquisa, e que esse trabalho de observação direta é parte integrante da pesquisa” (2005, p. 73).

Flick, por sua vez, apresenta os aspectos da pesquisa etnográfica a partir dos seguintes elementos: a) forte ênfase em explorar a natureza de um fenômeno social particular, em vez de partir para o teste de hipóteses a seu respeito; b) tendência a trabalhar primeiramente com dados “não-estruturados”, ou seja, que não tenham sido codificados no momento da coleta, em termos de um conjunto fechado de categorias analíticas; c) investigação detalhada de um pequeno número de casos, talvez de apenas um caso; d) análise de dados que envolva interpretação explícita dos significados e das funções das ações humanas, cujo produto



assume principalmente a forma de descrições e explicitações verbais, com a quantificação e a análise estatística desempenhando, quando muito, um papel secundário (2004, p. 159).

Conforme os autores relacionados, esse foi o procedimento utilizado. A pesquisadora foi ao encontro dos pesquisados *in loco*. Dessa forma acredita-se ter sido possível obter um maior grau de integração entre entrevistador e entrevistado, adquirindo assim a confiança mútua para que a entrevista pudesse fluir de forma mais agradável, pois segundo Queiroz (1991, p. 74) “[...] a informação viva provém diretamente do informante e de suas motivações específicas”. A segurança, a simpatia entre ambos é fundamental neste trabalho.

A preocupação quanto à adaptação do método INRC para este caso foi um ponto fundamental, pois esse método é um questionário com questões do tipo fechadas e abertas, mas a real necessidade da dissertação era mais ampla e de cunho etnográfico. Sendo assim foi realizada uma entrevista piloto com a Professora Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro, que verificou a aptidão da pesquisadora nesse trabalho.

Conforme Alberti (2004, p. 44) “é importante que o pesquisador seja capaz de sustentar um diálogo franco e aberto com o entrevistado, respeitando-o enquanto diferente e contribuindo para que seja produzido um depoimento de alta qualidade”. Para Thompson (2002) para ser um bom entrevistador aquele bem-sucedido é necessário um novo conjunto de habilidades, entre as quais uma certa compreensão das relações humanas.

Várias foram as preocupações na elaboração dessa pesquisa: quais seriam os sítios pesquisados? A escolha dos entrevistados? O número de entrevistados?

Quanto aos sítios, a questão inicial era referente aos sítios de representatividades na produção do objeto de estudo: o *Agnolini*. As informações já constatadas eram de que em toda a RCI existe essa manifestação, porém uma das características dos métodos etnográficos e de história oral não é a quantidade, mas sim a importância dos sítios. Assim, com o auxílio da professora Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro, pesquisadora da RCI, optou-se pelos sítios de Antônio Prado, Galópolis e Linha 40.

A escolha dos entrevistados deve ter por ponto de partida os objetivos da pesquisa. A pessoa deve ser representativa na comunidade e obter posição significativa nessa sua experiência, neste caso, o modo de fazer *Agnolini*.

O número de entrevistados foi definido após a realização da entrevista piloto. Como é necessário termos um número significativo para comparar as diferentes versões, optou-se pelo número de três entrevistas por sítio, totalizando nove entrevistas.

Esses foram os passos realizados na condução metodológica da dissertação.

## 2 Cultura

Ao retratar o tema cultura pode-se pensar em muitas abordagens pertinentes, porém, para desenvolver esta dissertação, reconhece-se a noção de cultura a partir da Antropologia.

Trabalha-se teoricamente, então, a partir do conceito antropológico. O teórico Geertz propõe que os estudos da cultura se tornem uma ciência interpretativa e não uma ciência em busca de leis: “Assumo a cultura como sendo essas teias e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura dos significados” (1989, p. 4).

Conforme Santos (1994, p. 8) “[...] cultura diz respeito à humanidade como um todo e ao mesmo tempo a cada um dos povos, nações, sociedades e grupos humanos”. Denys Cuche (2002, p. 9) afirma que a cultura “[...] fornece a resposta mais satisfatória à questão da diferença entre os povos [...]”. Nessa mesma concepção, Journet aponta que “a noção de cultura não se confunde com a soma de conhecimentos partilhados por qualquer grupo de pessoas. Na medida em que se adere a ela, a cultura age sobre o modo como pensamos e agimos” (2002, p. 9-10).

Assim, passa-se a interpretar o conjunto de mecanismos do comportamento: os usos, os costumes, as tradições, os hábitos; é um olhar mais aguçado para mover-se em um terreno instável para tentar desvendar seus sentidos.

No caso do estudo, o sentido da cultura como a prática cotidiana do saber-fazer, a produção do alimento, pois a fome é natural e universal, mas suas práticas alimentares não são naturais, mas situam-se na esfera cultural.

As colocações referenciadas acima mostram diferentes sentidos do termo cultura, nos quais a mesma pode controlar ou veicular, dar origem ou força. Fazendo alusão a seu sentido etimológico, que está ligado a cultivar, conforme Gastal:

[...] a cultura, se analisada a partir da raiz semântica do termo – o *colo* da origem latina, enquanto sinônimo de cultivar a terra, nos permitirá uma outra aproximação do problema. Cultura, enquanto ato de domar e extrair da natureza produtos [...] (GASTAL, 2002, p. 125).

A cultura é um processo dinâmico e, como aborda Journet, é mais mental do que material: “ela não consiste apenas em objetos, em dispositivos, em símbolos, mas também em representações fixadas em nossos cérebros humanos” (2002, p. 10). Permite adaptações dos

homens ao meio e às suas necessidades. Para Cucho (2002, p.10) “[...] torna possível a transformação da natureza”.

Conforme Burity, a cultura tem um “conceito polêmico, ampliado e transformado ao longo de décadas por antropólogos, historiadores e intelectuais em geral, a noção de cultura continua sendo alvo de discussão e reelaborações, gerando dificuldades e imprecisões” (2002, p. 15).

Para Certeau, “mais do que um conjunto de ‘valores’ que devem ser defendidos ou idéias que devem ser promovidas, a cultura tem hoje a conotação de um trabalho que deve ser realizado em toda a extensão da vida social” (1995, p. 192). Pensa-se o todo e não suas partes individualmente, é uma relação de coletividade. Ela passa a ser veículo de socialização quando for tratada como um processo vivo, dinâmico, de uma determinada coletividade, comunidade ou região. Santos (1994, p. 45) aborda que a “cultura é uma construção histórica, seja como concepção, seja como dimensão do processo social. Ou seja, a cultura não é algo natural, não é uma decorrência de leis físicas ou biológicas. Ao contrário, a cultura é um produto coletivo da vida humana”.

McDowell confirma que ela é uma chave para a compreensão sistemática de diferenças e semelhanças entre os homens: “a noção de cultura considera não indivíduos isolados ou quaisquer características pessoais que possam possuir, mas comunidade de pessoas ocupando um espaço determinado [...]” (1996, p. 159).

A partir da visão de Geertz, ao interpretar o bem imaterial vinculado à gastronomia, tratar-se-ia de reconhecer esses símbolos como componentes de uma cultura, seja ela local, regional ou nacional e buscar o sentido que a torna presente e ativa no sistema de que é parte. O autor expressa essa concepção a partir dos símbolos:

Tais símbolos são, portanto, não apenas simples expressões, instrumentalidade ou correlatos de nossa existência biológica, psicológica e social: eles são seus pré-requisitos. Sem os homens certamente não haveria cultura, mas, de forma semelhante e muito significativamente, sem cultura não haveria homens (GEERTZ, 1989, p. 35-36).

Problematizar o estudo a partir desse conceito de que as culturas são “as estruturas de sentido em que as pessoas vivem e formam suas convicções, suas individualidades e seus estilos de solidariedade” (GEERTZ, 2001, p. 215) é um empenho recente, vinculado ao fenômeno turístico.

A abordagem de Geertz dá ao estudo da cultura outro aspecto fundamental: o sentido é construído socialmente. Em suas palavras, “a cultura é pública porque o significado o é”

(1989, p. 9) e o sentido que nasce de “sinais interpretáveis” (2001, p. 75) só existe dentro de um contexto.

Segundo Gastal, é necessário que a cultura deixe de ser apresentada exclusivamente do ponto de vista do lugar, do sedentário, como algo acabado, como produto a ser assimilado/consumido, exemplifica:

[...] peguemos o pão enquanto produto cultural. Ele será um produto cultural, porque para chegar a ele, a humanidade precisou acumular saberes em termos de cultivar o trigo, processar o seu grão em farinha, desenvolver as leveduras, misturar as matérias-primas, chegar ao exato ponto de fermentação e cozimento. [...] embora fazer um pão caseiro seja tarefa que muito poucos ainda cumprem com a necessária competência. E por que este pão é um produto cultural? Porque, além dos saberes acumulados, ele carrega valores simbólicos – nele está o cheiro de infância, a lembrança das férias no interior, o sabor dos bons momentos (GASTAL, 2002, p. 128).

Retornando às metáforas de Geertz, é necessário exercitar a interpretação de uma cultura pensando na sua amplitude, nas “teias”, nas conexões estabelecidas a partir dos objetos de estudo, em nosso caso, as referências imateriais e a gastronomia.

Na medida em que o estudo da cultura aproxima-se do ato de interpretar o ser e o estar do ser humano no mundo, pode-se entender que se está discutindo também a problemática da identidade.

A cultura molda a identidade, segundo Woodward (2000) o antropólogo Marc Augé (1999, p. 64) expõe que a cultura e a identidade são duas noções indissociáveis, que se aplicam simultaneamente à realidade individual e à realidade coletiva. No caso do estudo o processo da imigração italiana e a gastronomia que se confundem com as tradições e com a própria identidade coletiva. Para Hall, a identidade é demasiadamente complexa, muito pouco desenvolvida e muito pouco compreendida na ciência social contemporânea para ser definitivamente posta à prova (2004). Para ele:

[...] as identidades não são nunca unificadas; que elas são, na modernidade tardia, cada vez mais fragmentadas e fraturadas; que elas não são, nunca, singulares, mas multiplamente construídas ao longo de discursos, práticas e posições que podem se cruzar ou ser antagônicas (HALL, 2004, p. 108).

É sempre oportuno lembrar que esta dissertação tem o objetivo de trabalhar a interpretação do patrimônio imaterial tendo como referência a gastronomia, para que se possa extrair o caráter científico e inseri-lo nos estudos turísticos.

Até as identidades que persistem alteram-se em seus laços, seu conteúdo e seu sentido interno. Diz Geertz: é a identidade “sem unísono” (2001, p.197); para ele a identidade nunca é:

[...] um fio único que as perpassa [as formas de vida] inteiramente, definindo-as e transformando-as numa espécie de todo. O que há são superposições de fios diferentes que se intersectam e emaranham, um retomando o curso onde o outro se rompeu, e todos posicionados em tensões efetivas entre si, formando um corpo composto, um corpo localmente díspar, mas globalmente integral.

As velhas identidades estão em declínio, fazendo surgir novas identidades e fragmentando o indivíduo moderno. Para Grinover:

[...] identidade, entendo-a como algo formado ao longo do tempo, chegam à conclusão que as velhas identidades, por muito baluartes do mundo social, estão em franca dissipação, fragmentando o indivíduo moderno até então considerado um sujeito unificado e criando novas identidades (GRINOVER, 2004, p. 44).

Nessa linha, Hall (2004) expõe que o sujeito previamente vívido, como tendo uma identidade unificada e estável, está se tornando fragmentado, composto não de uma única, mas de várias identidades, algumas vezes inclusive contraditórias ou não resolvidas.

Apona Silva (2004, p. 73) “na perspectiva da diversidade, a diferença e a identidade tendem a ser naturalizadas, cristalizadas, essencializadas. São tomadas como dados ou fatos da vida social diante dos quais se deve tomar posição”. Concorda com Hall que identidade é realmente algo formado ao longo do tempo, através de processos inconscientes; além de permanecer sempre incompleta, está sempre em processo.

No passado, as diferenças culturais definiam a identidade. Atualmente, estão reduzidas a uma linguagem internacional, ao impacto global. Autores como Hall (2004) e Oliven (2006) teorizam sobre a questão da globalização que possibilitou o fortalecimento das características regionais, a busca pelo passado, criando “laços imaginários que permitam ‘ligar’ pessoas que, sem eles, seriam simplesmente indivíduos isolados, sem nenhum ‘sentimento’ de terem qualquer coisa em comum” (SILVA, 2004, p. 85).

Sendo assim as culturas nacionais são tentadas a voltar para o passado a restaurar as identidades passadas, porém o interesse pelo local está fortalecido através da globalização. Esse é um dos temas que o autor aborda - a globalização:

Ela tem o efeito pluralizante sobre as identidades, produzindo uma variedade de possibilidades e novas posições de identificação e tornando as identidades mais

posicionais, mais políticas, mais plurais e diversas; menos fixas, unificadas ou trans-históricas (HALL, 2004, p. 87).

Para Santos (2007), não são as identidades que desaparecem, mas seus referentes que se transformam com a mundialização: integração, territorialidade, centralidade. Sua construção é tanto simbólica quanto social. Woodward contribui com a seguinte referência:

A homogeneidade cultural promovida pelo mercado global pode levar ao distanciamento da identidade relativamente à comunidade e à cultura local. De forma alternativa, pode levar a uma resistência que pode fortalecer e reafirmar algumas identidades nacionais e locais ou levar ao surgimento de novas posições de identidade (WOODWARD, 2000, p. 21).

Conclui-se, a partir dos autores, que a identidade está em constante processo de formação; é um fator simbólico e não mensurável; é uma relação de coletividade entre os integrantes da mesma comunidade.

A cultura em sua interpretação e pluralização identifica a identidade de uma coletividade, que se materializa simbolicamente no patrimônio que, nesta dissertação, será apresentado em sua forma de conceitos do patrimônio material e imaterial.

## **2.1 Patrimônio cultural**

O item que segue abordará a cultura do patrimônio com relação a sua história e cronologia, a evolução dos conceitos até a concepção atual de patrimônio imaterial. As principais etapas da gestação do conceito atual de patrimônio imaterial (foco do estudo) foram contextualizadas por órgãos internacionais como a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO a partir da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (Anexo – F) e nacionais como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN e o Ministério da Cultura - MinC.

Para posicionar a questão do patrimônio é necessário retornarmos à Revolução Francesa que ocorreu entre 1789 e 1799 e foi a responsável por mudanças no sentido do termo patrimônio. A formação de um modelo de preservação conduzido como política do Estado é o modelo pelo qual, mais tarde, se estruturou a política de preservação federal no Brasil na terceira década do século XX.

A origem da palavra patrimônio é do latim *patrimonium* que significa tudo que pertencia ao pai, *pater* ou *pater familias*, como a expressão pai de família, a morfologia da palavra patrimônio como a herança paterna, o que se herda, que se transmite de pai para filho,

de geração em geração. “Esta bela e antiga palavra estava, na origem, ligada às estruturas familiares, econômicas e jurídicas de uma sociedade estável, enraizada no espaço e no tempo” (CHOAY, 2001, p.11). Esse conceito aristocrata, individual, de transmissão de bens patriarcais foi utilizado por anos pelas elites europeias.

Bo (2003, p.22) apresenta eixos explicativos na evolução do significado do conceito de patrimônio: “o religioso, o monárquico, o familiar, o nacional, o administrativo e o científico – detalham as circunstâncias em que forjam os sentidos atribuídos ao patrimônio”. Todos eles têm significado representativo na evolução do conceito.

A fé, relacionada à religião que manipula os fiéis, é representada nas igrejas, nos templos, que são patrimônios. O monárquico, como o religioso, elege seus lugares entre os soberanos e os súditos; são representados pelas bibliotecas, monumentos, castelos, coleções de obras de arte. O familiar, por sua vez, está também inserido na classe monárquica. O nacional é a fase da Revolução Francesa (que explanarei mais adiante) em conjunto com um novo sistema político. As fases administrativas e científicas são a consolidação da ideia de patrimônio, a questão do Estado como bem público e não mais privado.

Alguns períodos e fatos históricos influenciaram esse conceito como se referem Funari e Pelegrini (2006, p.12-13): O Cristianismo (séc. VI - XV) somou à aristocracia os valores simbólicos e o coletivo, com relação à religião, no Renascimento (séc. XIII - XVII) lutou-se pelos valores humanos, mas a grande ruptura do conceito individual para um conceito coletivo de patrimônio aconteceu com o surgimento dos Estados Nacionais.

Não se trata de simples acontecimentos, mas de um processo de mudanças ideológicas de pensamentos. “O próprio termo monumento foi mudado de significação e passou a ser entendido como monumento histórico e artístico, ou seja, toda obra tangível de valor histórico e artístico [...]” (FONSCECA, 1997, p. 51).

Entre essas mudanças está relacionada a questão do patrimônio individual, o que pertence a família, o que é herdado, e o patrimônio coletivo, o que pertence a toda a comunidade. Sendo assim o que para alguns significa patrimônio para outros não; era necessário, então, buscar um entendimento geral sobre esse conceito.

Conforme Funari e Pelegrini (2006, p. 16) “o Estado nacional surgiu, portanto, a partir da invenção de um conjunto de cidadãos que deveriam compartilhar uma língua e uma cultura, uma origem e um território”. Complementa a questão nacional com a referência de Camargo (2005, p. 21): “[...] os cidadãos, com a Revolução francesa, eram livres e iguais perante a lei (Liberdade/Igualdade), e, nascidos no país, são todos irmãos (Fraternidade) e herdeiros do mesmo pai, o Estado Nacional”.

Essa concepção de união, integração, igualdade das regiões e da população foi responsável pelo fortalecimento de uma identidade que nessa época era dispersa, não havia o significado de pátria coletiva. “A idéia de posse coletiva como parte do exercício da cidadania inspirou a utilização do termo patrimônio para designar o conjunto de bens de valor cultural que passaram a ser propriedade da nação, ou seja, do conjunto de todos os cidadãos”. (FONSCECA, 1997, p. 58). Supostamente os bens materiais deveriam representar toda a comunidade, serem a referência dos cidadãos de um país, entendido como um bem material concreto, seja ele um edifício, um monumento, um castelo, tudo o que era excepcional, grandioso, belo.

Essa ideologia de igualdade, na qual todos são irmãos, resulta que os monumentos, as obras e as edificações seriam a representação material do Estado Nacional e pertenceriam a todos os cidadãos: “assim começa a surgir o conceito de patrimônio que temos hoje, não mais no âmbito privado ou religioso das tradições antigas e medievais, mas de todo um povo, com uma única língua, origem e território” (FUNARI; PELEGRINI, 2006, p.17). Para Choay (2001, p.11): “Patrimônio histórico. A expressão designa um bem destinado ao usufruto de uma comunidade que se ampliou a dimensões planetárias, constituído pela acumulação contínua de uma diversidade de objetos que se congregam por seu passado comum [...]”. Esse modelo será adotado mais tarde pelo Brasil, com algumas adaptações.

Fica evidente o avanço das mudanças com relação ao patrimônio somente no século XX, quando começam a ser introduzidas as produções dos esquecidos pela história, mas que passaram a ser o objeto principal de interesse da história: os operários, os camponeses, os imigrantes, as minorias étnicas, etc. É a transformação do pensamento que até então somente valorizava os bens representativos das elites comerciais e intelectuais, a partir da representação dos monumentos, edificações de grande valor arquitetônico. Passam, então, a valorizar as manifestações populares que, na maioria das vezes, são realizadas pelos grupos de classes sociais ditas inferiores.

No ano de 1948 é fundada a UNESCO:

[...] a noção de patrimônio vem se configurando em debates e negociações iniciadas desde sua fundação [da Unesco], em 1948. Alimentada por aportes externos, dos Estados-Membros e de entidades não-governamentais, por acadêmicos e juristas, a definição do termo, tal como adotada em textos oficiais, é ampla: inclui monumentos históricos, conjuntos urbanos, locais sagrados, obras-de-arte, parques naturais, paisagens modificadas pelo homem, ecossistemas e diversidade biológica, tesouros subaquáticos, objetos pré-históricos, peças arquitetônicas e tradições orais e imateriais da cultura popular (BO, 2003, p. 17).



A partir dessa citação, já observamos o quanto são amplas as questões que envolvem o patrimônio e, principalmente, toda sua trajetória para um consenso nacional e internacional de patrimônio imaterial. A historiadora Choay (2001, p.12) verifica que “a partir da década de 1960, os monumentos históricos já não representam senão parte de uma herança que não pára de crescer com a inclusão de novos tipos de bens [...]”. Conforme Lévi-Strauss (2001, p. 23):

[...] dos anos 50 ao fim dos anos 70, todas as grandes convenções, recomendações e cartas adotadas por sua iniciativa, inclusive a mais célebre de todas, a Convenção do Patrimônio Mundial, de 1972, definiram seu campo de aplicação segundo concepção bastante restritiva de patrimônio cultural, limitada apenas à sua dimensão física.

O conceito de material, físico, esteve muito enraizado nas concepções de patrimônio material. Por anos, a mudança de visão foi um trabalho que somente em 1989 foi possível. A UNESCO teve a intenção de desenvolver um tratamento “interdisciplinar para o patrimônio intangível” (BO, p. 82). Conforme as referências do texto de 1989 o objetivo é “[...] recomendar aos Estados-Membros que estabeleçam medidas legislativas para fins de salvaguarda do folclore, observando os princípios e as medidas acordados na Conferência-Geral”. Foram relacionadas sugestões para as políticas culturais, nas quais prevalecia a questão imaterial, ligada ao popular e tradicional.

Nos últimos vinte anos, a evolução do pensamento científico, entretanto, colocou amplamente em discussão essas dicotomias e hierarquias de valores. Patrimônio material e patrimônio imaterial não aparecem mais como duas áreas separadas, mas como um conjunto único e coerente de manifestações múltiplas, complexas e profundamente interdependentes dos inúmeros componentes da cultura de um grupo social (LÉVI-STRAUSS, 2001, p. 24).

Muitas foram as reuniões e convenções para discussões, pesquisas, estudos sobre esse tema, patrimônio imaterial, que tem base no mundo oriental. Conforme Abreu (2003, p. 83), em países orientais, principalmente o Japão, a teoria da preservação é bem diferente, valoriza-se o “saber-fazer”, “os procedimentos”, “as técnicas”, não apenas o resultado final. E complementa:

Desde 1950, o governo Japonês concede reconhecimento aos detentores do “saber-fazer”, também reconhece grupos nos casos em que o coletivo é o que importa. Em 1964 a República da Coreia, deu andamento ao sistema de proteção e de transmissão do patrimônio cultural imaterial. As Filipinas em 1973, por meio de um Decreto, concede honras e privilégios aos artistas nacionais. Na Tailândia, esse compromisso é em relação a projetos que relacionam os artistas nacionais, desde 1985 (ABREU, p. 83).

Outros pesquisadores como Tamaso (2006) e Feitoza (2008) destacam esses procedimentos adotados pelo oriente e enfatizam que na China, por exemplo, as palavras valem mais do que as coisas: “A idéia chinesa de que sítios antigos tornam-se sítios de patrimônio pelo passado de palavra e não por suas pedras remete à idéia do valor atribuído à coisa e não à coisa em si”, esta é a preservação da “memória” e no Japão conservam-se os ofícios, hábitos, em ambos os casos o valor de salvaguarda é para o patrimônio imaterial, para o bem intangível e não tangível como acontece no ocidente. (TAMASO, 2006, p. 6).

Pesquisas apresentam que no ocidente, somente em 1994 a França (novamente esse país revolucionando os paradigmas) concedeu um prêmio aos mestres da arte. Segundo Feitoza (2008, p. 8) “[...] instituiu uma política de incentivo aos ‘mestres de ofícios tradicionais’, estimulando-se a transmitirem suas vivências e saberes aos que irão sucedê-los”. O processo é feito através da classificação de alunos interessados em aprender esse ofício, recebem uma bolsa de estudos do governo e participam de aulas com os mestres. Nesse país foi encontrada essa solução como salvaguarda do bem, assegurando a identidade tradicional e popular.

Passados alguns anos acontece, no dia 17 de outubro de 2003, em Paris, a 32ª sessão da UNESCO, na qual foi aprovada a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Esse documento apresenta as definições, instrumentos internacionais, métodos de trabalho, função, entre outros pontos que serão abordados no item “3.2 Patrimônio imaterial” deste trabalho.

Nesse mesmo ano a UNESCO proclama a lista da Obra-Prima do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade. Essas discussões quanto à preservação e salvaguarda dos bens imateriais já eram assunto das reuniões de 1989, relata Bo (2003, p.12-13):

O texto mostra que a preservação do patrimônio intangível ou imaterial vem sendo discutida na UNESCO desde 1989, quando foi aprovada pela Conferência Geral a resolução sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular e, em 1998, instituída a premiação bienal intitulada “Obras-Primas do Patrimônio Oral e Intangível da Humanidade”. É registrado também que reuniões e simpósios foram realizados ao longo de todos esses anos, com a previsão da convocação de uma convenção para a preservação do patrimônio intangível.

Ressalta-se que essa preocupação não é atual, inclusive internacionalmente. Movida pelo medo da perda das referências de culturas populares, os ofícios, a língua (oral), entre outros, a UNESCO definiu um programa de valorização dos mestres mundiais, o caso das Obras-Primas do Patrimônio Oral e Intangível da Humanidade.

O discurso da UNESCO, sem dúvida, ancora-se nos exemplos já mencionados de países do oriente, que já possuem uma cultura de valorização desses bens intangíveis, que são representados por saberes, fazeres, ofícios, pela tradição, pela cultura enraizada na coletividade.

A imigração que ocorreu em vários países também é um fator relevante na cultura das comunidades e nesta dissertação iremos nos deter na gastronomia da imigração italiana como referência do patrimônio imaterial, da identidade desse grupo social, os imigrantes.

## **2.2 Processo de Imigração Italiana no Rio Grande do Sul e Herança Cultural**

Para a caracterização da gastronomia da Serra Gaúcha, Região de Colonização Italiana - RCI, é necessário apresentar, ainda que brevemente, questões relevantes sobre a história da imigração italiana no estado do Rio Grande do Sul.

O Rio Grande do Sul foi descoberto tardiamente, no início do século XVI. Nas expedições litorâneas de exploração e comércio do pau-brasil, o soberano português, D. João VI, em 1674, concedeu a Salvador Correia de Sá e Beneditos terras no continente Del-Rei, como era conhecida essa parte do Brasil, mas somente em 1726 começa a exploração oficial da região com o objetivo de descobrir caminhos e de conquistá-los.

O Nordeste do Rio Grande do Sul, considerado a parte virtual do estado, que se imaginava, mas não era conhecida, deu início a sua colonização em 1824, primeiramente com imigrantes alemães. Eles ocuparam a área do planalto que é caracterizado pela mata subtropical, fechada e “cheia de perigos”, como as ameaças dos índios e o forte e acidentado terreno fincado de vales profundos e declives acentuados. Couberam, assim, aos imigrantes italianos, a partir de 1875, as colônias de Conde d’Eu (Garibaldi), Dona Isabel (Bento Gonçalves) e Caxias (Caxias do Sul).

Para o Rio Grande do Sul há dois momentos fundamentais ligados à imigração: o primeiro, a imigração alemã de 1824 e o segundo, a imigração italiana a partir de 1875, ambos definidores de especificidades culturais no RS.

Os imigrantes portugueses, espanhóis, italianos, alemães, austríacos, entre outros povos, são atraídos pelas propagandas divulgadas em seus países, que acenam para uma vida melhor a quem quiser se aventurar nos trópicos.

Deixar a terra natal e chegar à América não foi tarefa fácil. Uma nova realidade e a construção de novas formas culturais foram empreendidas. A passagem desejada da miséria, que prevalecia na Itália daqueles anos, para a abundância que anunciava a América, o

desenraizamento que levou milhares de camponeses italianos a emigrar para outros países, em busca de sobrevivência, de um futuro de prosperidade, fez com que a colonização se resumisse, segundo Ribeiro, “a um binômio dramático: miséria e fome” (2002, p. 64).

Assim, construir uma nova vida na América era o imaginado, porém eles não imaginaram que teriam que recomeçar praticamente do nada em terras estrangeiras. Tanto o governo da Itália quanto o governo do Brasil tinham interesses em promover a vinda dos italianos para o Brasil, conforme Roveda:

[...] o interesse do Brasil em acolher imigrantes europeus, no caso, italianos, era o de promover uma revolução no sistema econômico brasileiro. Esse sistema até então baseado no latifúndio, na monocultura e na escravidão, deveria mudar para um novo sistema de propriedades, na sua grande maioria, menores de 80 hectares. Essas terras seriam cultivadas, quase exclusivamente, pelo núcleo familiar e caracterizadas pela policultura (ROVEDA, 2005, p. 19).

No Brasil a política promoveria o povoamento e a colonização. Como estratégia, uma campanha de propaganda foi realizada na Itália, estimulando o imaginário popular a identificar a América como o país da abundância, de terras férteis das quais poderiam tornar-se proprietários: “a viagem para um imaginário país de prazeres e delícias gastronômicas” (RIBEIRO, 2004, p. 66). O Brasil torna-se, então, um lugar utópico, revestido pelo sentido de libertação.

Na bagagem trouxeram sua experiência de vida, suas lembranças, suas heranças e sua força para recomeçar uma vida nova na América. Partiram de suas terras motivados pelas promessas dos agentes de imigração e com a incerteza da chegada ao destino. Mal sabiam que a chegada seria também muito complicada. “A América da *coccagna*, país da fartura, da abundância, onde se come, se bebe e bem se fica, estava longe do que haviam prometido, muito mais longe do que haviam imaginado” (ROVEDA, 2005, p. 24-25).

Na travessia a alimentação deficiente, o desembarque e a preocupação provocaram modificações orgânicas e psíquicas. A grande distância entre os dois universos, o da aldeia natal e o da mata subtropical da Serra Gaúcha, não era apenas espacial, mas também social, tecnológica, econômica. Após o desembarque, a viagem para o local designado durava cerca de dois ou três dias em estradas de terra, ou pelo meio da mata virgem, e cada vez mais as dificuldades aumentavam.

A vinda de imigrantes para o Brasil no século XIX é um movimento que se insere no processo de expansão do capitalismo mundial. Para países como a Alemanha e a Itália, o envio de camponeses para os países novos tornou-se um negócio vantajoso, ainda mais porque almejavam perspectivas de retorno de capitais pela formação de núcleos nacionais no

exterior que se vinculariam por laços comerciais à terra natal. Para Pesavento (1997, p. 46) a imigração no Brasil significou a “transição de mão-de-obra escrava para a mão-de-obra livre”. Cuche (2002, p. 225) considera que “a partir do momento em que eles se fixam com suas famílias no país que os recebe, impõe-se que se considerem todas as dimensões de sua existência. E como em suas práticas cotidianas [...]”.

O interesse pela vinda dos italianos era primordialmente por dois fatores básicos, segundo Pesavento (1997, p. 46): “promover o abastecimento do mercado interno brasileiro gerado pelo complexo cafeeiro e formar no sul núcleos coloniais de imigrantes bem sucedidos que pudessem servir como foco de atração à imigração estrangeira para o país”. Para Azevedo (1975, p. 33) “na verdade a colonização estrangeira do Rio Grande corresponderia a um processo de divisão regional do trabalho social, determinando a ocupação definitiva e completa do seu território e a especialização econômica de uma vasta área [...]”.

No Rio Grande, o tipo de produção, basicamente pastoril, apenas se diversificava internamente com a criação de áreas de agricultura intensiva por europeus que complementassem e contrabalançassem a predominância da pecuária na produção de carne, charque e couro.

Em 1874 foi decretada a obrigação de introduzir no país um total de cem mil imigrantes alemães, austríacos, suíços, bascos, belgas, suecos, dinamarqueses e franceses, inclusive italianos do norte, que fossem “agricultores sadios, laboriosos e moralizados” (AZEVEDO, 1975, p. 37). A notícia que no ultramar havia terra e trabalho para todos rapidamente começou a espalhar-se nos campos italianos depois de 1860.

O governo imperial brasileiro despachou seus agentes para o norte do Reino da Itália e publicou nesse país uma circular que indicava as boas condições com que o Brasil receberia novos imigrantes, inclusive oferecendo seis meses de alimentos gratuitos. Os emissários dos interessados no Brasil, os fazendeiros de café de São Paulo, os encarregados pelo governo imperial de aliciar colonos para o Rio Grande do Sul e outras províncias ao Norte, entraram em ação agressivamente entre 1875 e 1880 nas áreas mais pobres do recém criado estado peninsular.

Nesse período, a crise com relação aos impostos e alimentos se abateu por toda a Europa: doenças epidêmicas, pobreza, analfabetismo. Toda essa problemática forçava a emigração. Essa alarmante incidência de desnutrição correspondia à pobreza da água em sais minerais e ao consumo quase exclusivo de trigo, de castanha e particularmente de milho misturado ao centeio ou ao trigo, sob a forma de grandes pães de quilo e meio a quinze quilos ou a polenta. A carne de gado, de ovinos, de porco e de aves domésticas comia-se apenas nos

dias de festa e às vezes era reservada aos homens que nos domingos a encontravam nas tavernas. Conforme Azevedo (1975, p. 51) o camponês era “gente que em todo o ano só 4 ou 5 vezes, em dias de festa, come carne, seu alimento ordinário são batatas”.

Depois de atendidas algumas das necessidades básicas do imigrante, era feito o assentamento em seu lote de terra. Porém essa seleção do lote era feita geralmente em mapas “não levando em consideração acidentes geográficos” (ROVEDA, 2005, p.36). Localizávamos nas inacessíveis e inesperadas montanhas da Serra, não considerando nem a qualidade da terra, nem a geografia da região. Queriam que os colonos continuassem a povoar floresta adentro.

Conforme relatório consular de Petrocchi, dezembro de 1905 (p. 03):

Cada família, logo que lhe era indicado o número do terreno que lhe coubera, ia para lá, com seus embrulhos de farrapos no braço, abrindo o caminho da melhor maneira possível com o facão, seguindo o traçado feito pelos agrimensores. Sua primeira preocupação era a de abrir, quando possível perto da água, uma pequena clareira no meio do denso bosque e construir uma minúscula cabana de taquaras, coberta de ervas e de folhas. E ali se estabeleciam, saudosos do belo céu da Itália passando noites sem dormir pelo medo dos índios, dos animais ferozes e de tantos outros perigos desconhecidos, provocados por aquela densa e soberba floresta virgem, imponente na sua imensidão, silenciosa e sombria.

Os complexos coloniais de Caxias, Conde d'Eu, Dona Isabel e Silveira Martins participaram da grande imigração italiana que incrementou-se em 1876 e 1877 e se concluiu por volta de 1910-1912. A colônia Caxias era centro de distribuição e o mais importante polarizador da grande imigração italiana. O primeiro grupo de colonos chegados em 1875, no então Campo dos Bugres, hoje município de Caxias do Sul, por determinação do Ministério da Agricultura em 11 de Abril de 1877, tomaria o nome de Colônia Caxias. Os últimos municípios que nasceram e se formaram com os italianos e seus descendentes são: Farroupilha, Garibaldi, Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Antônio Prado, Veranópolis, Nova Prata, Encantado e Guaporé, que constituíam a chamada Zona Colonial Italiana.

Replantaram na colônia as diversas mudas e sementes de videira, cerejeira, macieira, pereira, figueira, oliveira, nogueira e outras sementes de trigo e de sorgo<sup>2</sup>. A expectativa da vida em sociedade de abundância e liberdade na utopia da América, além do entusiasmo com a qualidade das terras riograndenses e com a fácil adaptação e frutificação das sementes e mudas trazidas da Itália, fez deles um grupo social, uma comunidade.

---

<sup>2</sup>Semente de sorgo: o sorgo é uma cultura resistente ao calor e à falta de água. É mais barata do que o milho, mas tem valor nutritivo menor. Fonte: <<http://www.embrapa.br>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

Durante os primeiros 10 dias de sua chegada, os colonos que quisessem eram sustentados à custa do governo provincial e na república, o governo-estado, com rações alimentares em gêneros crus ou refeições prontas se estivessem abrigados nos barracões. Também eram entregues as sementes mais necessárias para as primeiras plantações. Porém até o tempo necessário da colheita os imigrantes alimentaram-se do pinhão, a semente do pinheiro.

Até 1880 tinham sido distribuídos na Colônia Caxias, para as sementeiras, 100 sacos de milho, 100 de feijão, 150 de batatas. Da primeira até a sétima e nona léguas foram derrubadas árvores em grande extensão substituídas por plantações de todos os gêneros coloniais, especialmente trigo, cevada, centeio, milho, feijão e batatas (AZEVEDO, 1975).

Segundo Pesavento (1997, p. 50) “a única ajuda com que o imigrante italiano contou foi aquela advinda do trabalho remunerado de 15 dias por mês na abertura de estradas”.

São indescritíveis os sacrifícios que tiveram de suportar; mas a constância e a energia venceram dificuldades de todos os tipos, como a falta de abrigos e de estradas e uma grande escassez de víveres. Pouco a pouco a situação dos nossos imigrantes melhorou e o oportuno sistema de concessão das terras por um preço muito pequeno, transformou em poucos anos aqueles corajosos trabalhadores em proprietários bem situados (CIAPELLI, 1901, p. 04).

Já no seu lote de terra, a primeira refeição do dia, frugal, no meio da manhã, era em geral levada pela esposa ao local de trabalho, às vezes muito longe de casa. A refeição mais substancial já se fazia em grupo na cozinha ao calor do fogão. A mulher e as crianças, enquanto não trabalhavam na lavoura, passavam a maior parte do tempo na cozinha e nos arredores da moradia, cuidando da comida, do pão que assava no forno que se localizava ao lado da morada, das galinhas, dos porcos, da água.

Desde o início, cada colono produzia em seu lote todos os artigos agrícolas de que necessitava para consumo de sua família e o que cultivava para comercializar. Os produtos eram comercializados com os pequenos criadores de aves, de porcos, de gado bovino e de muares e equinos. Porém isso não exclui a especialização de determinadas faixas na cultura e produção de distintos artigos, como se verificam particularmente quanto à vinha, ao trigo, esses que se distribuem desigualmente no território da zona.

As lavouras de feijão, batata e milho tinham 3 ha; nelas, além da amoreira e da criação do bicho-da-seda, implantavam-se as culturas duradouras. Nos primeiros anos da colonização elas são a erva-mate e o piretro<sup>3</sup>. A criação de animais exigia cuidados diários, assim como o

---

<sup>3</sup>Piretro: planta herbácea da família *compositae*, originária da costa do Mediterrâneo, de clima temperado, seco, montanhoso e solo calcário. Suas flores contêm substâncias denominadas piretrinas, de enérgica ação letal contra

parreiral, que necessitava de atenção quase contínua durante o período de produção, ocupando áreas próximas da casa e ficando junto à horta. Em função dos diferentes tipos de relevos no mesmo lote, acontecia a rotação de cultivos, na qual as estações determinavam o calendário agrícola.

Essa disposição do espaço irá constituir o modelo da morfologia dos assentamentos rurais na RCI. Muitos desses assentamentos hoje se inserem em rotas turísticas da Região, conforme Brambatti (2002, p. 8): “Região da Uva e do Vinho, Caminho das Pedras, o Caminho das Colônias e a Estrada do Imigrante”.

O álcool, particularmente o vinho não fermentado, vinho da colônia, é para o colono um alimento saboroso e substancioso, consumido habitualmente. O colono não depende patrimonialmente senão de seus próprios recursos e capacidades, assim concedendo autonomia aos mesmos.

Atualmente muitos desses colonos transformaram sua produção de vinho em vinícolas de renome internacional e empreenderam um novo segmento: o enoturismo. No enoturismo a principal motivação da viagem é o vinho, seja sua apreciação ou degustação. Nessa viagem, pode-se apreciar a produção do vinho na íntegra, desde os diferentes tipos de parreirais até o tempo de maturação do vinho para chegar ao consumidor. No Brasil esse segmento é representado pela Região do Vale dos Vinhedos, localizada no município de Bento Gonçalves (RS), que está inserida na grande Região Turística da Uva e do Vinho, uma forte região vitivinícola. Os turistas visitam o roteiro podendo descobrir, através do vinho, todos os aspectos culturais do Vale<sup>4</sup>.

Em 1882 já existiam mais de 70 moinhos de trigo e milho e desde o início da colonização os colonos procuraram tornar-se independentes e estabelecer-se por conta própria com sua lavoura, sua casa de negócio, sua indústria.

A adaptação da cultura também é uma das questões relevantes: os problemas com a língua portuguesa, o convívio dos italianos com os caboclos brasileiros, proporcionando o aprendizado de técnicas na sementeira e plantio, no preparo da terra para a mandioca, a erva-mate, a cana-de-açúcar. Para Cuhe (2002, p. 228) “o indivíduo não poderia escapar à sua cultura (de origem) da mesma forma que ele não pode escapar de seus caracteres genéticos”. Foi a partir dessa convivência com os gaúchos que muitos italianos começaram a criar bovinos e equinos. Nas refeições diárias a polenta é, muitas vezes, acompanhada da rapadura

---

todos os animais de sangue frio, em especial sobre os insetos. As piretrinas não são tóxicas para os animais de sangue quente, razão do grande interesse para a produção de inseticidas de utilização doméstica. Fonte: <<http://www.jardineiro.net>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

<sup>4</sup> Fonte: <[www.valedosvinhedos.com.br](http://www.valedosvinhedos.com.br)>. Acesso em 02 fev. 2009.



e antes de haver a graspa da uva bebe-se cachaça de cana, enquanto na salada entram folhas da terra, sendo que de algumas se extrai uma espécie de vinagre.

Na Serra Gaúcha, o imigrante teve uma nova experiência de agrupamento espacial, de adaptações, trocas culturais, construindo o Nordeste Gaúcho. Trocas estas que poderiam dar-se tanto na esfera tecnológica, quanto nos hábitos alimentares: “determinadas peculiaridades alimentares que eram próprias de uma região (como o *agnolini* e o risoto dos lombardos e a polenta e galinha ao molho dos vênetsos ou a sopa de *canerdeli* dos trentinos) eram, nessas ocasiões, objeto de troca de receitas” (RIBEIRO, 2004, p. 74).

Para Cucho (2002, p. 233) “as culturas das diferentes coletividades de imigrantes não são um dado acabado, como qualquer outra cultura. Elas são a resultante de inúmeras interações no interior de cada coletividade e as outras coletividades de seu ambiente social”.

Em síntese, o desenvolvimento econômico do imigrante italiano e de seus descendentes na Região de Colonização Italiana - RCI passou por um processo de integração à economia nacional, pela fixação no solo brasileiro, pela cultura de subsistência. Também passou pelo crescimento do pequeno comércio, da pequena indústria doméstica, da vitivinicultura, até a criação e diversificação da indústria propriamente dita.

A partir da produção de seus alimentos, do cultivo do trigo que faz o pão, da videira que produz o vinho, da criação dos animais que produzem o queijo e os embutidos, se constitui a gastronomia de referência da Serra Gaúcha.

### 2.3 Gastronomia, Cultura e Turismo

Pode-se dizer que ao observar a alimentação de um grupo de pessoas, é possível traçar a relação entre os hábitos alimentares, sua herança cultural, seu cotidiano, sua história. Para Araújo (2005, p. 49), “alimentação revela origens, civilidade, comportamentos, culturas [...]”.

Para que a compreensão desse assunto seja clara é fundamental ter as seguintes nomenclaturas e conceitos estabelecidos, segundo o dicionário Houaiss:

Alimento: toda substância digerível que sirva para alimentar ou nutrir, aquilo que mantém, que sustenta (HOUAISS, 2008, p.158).

Alimentação: ato ou efeito de alimentar-se abastecimento renovado do conjunto das substâncias necessárias à conservação da vida, sustento, ato de abastecer, prover, fornecer, carregar alguma coisa com o necessário ao seu funcionamento (HOUAISS, 2008, p.158).

Gastronomia: prática e conhecimentos relacionados com a arte culinária, o prazer de apreciar pratos finos (HOUAISS, 2008, p.1433).

Conforme Câmara Cascudo (2004, p. 66): “O ato de alimentar-se transcendeu o próprio imediatismo fisiológico da nutrição. Virtudes e vícios, a vida e a morte, contêm-se nos alimentos e são levados ao organismo em potência espiritual”.

Essa concepção está relacionada com a interpretação das “teias” de Geertz, que envolvem a procura do significado da gastronomia para o grupo social que compõe a RCI. É uma relação de troca da natureza para com o ser humano, o cultivo, a caça eram necessários para sua sobrevivência, para sua subsistência. Woodward aponta que “historicamente, a escolha dos alimentos tem se desenvolvido no contexto de sua escassez ou de sua superabundância relativas” (2000, p. 48). Corroborando Franco, expressando a questão da ampliação de sua “atividade de caçador ao iniciar o cultivo da terra há cerca de dez mil anos”, sendo que “a agricultura nasceu quando ele se absteve e os enterrou para que germinassem e se multiplicassem” (2001, p. 19).

A dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la, segundo Schlüter, “ao complexo emaranhado das políticas de patrimônio cultural” (2003, p. 69).

Os alimentos e as bebidas de um país são considerados uma das expressões culturais mais importantes a ponto de serem tidos como elementos identitários dessa cultura. Servem como exemplo a cachaça para a cultura brasileira e o galetto com polenta para a Serra Gaúcha. Para Álvarez (2005, p. 19) “los individuos y los grupos construyen patrimonio a través de la colección de objetos y mensajes (incluso los culinarios) con los cuales se identifican ante si y los otros”.<sup>5</sup>

São questões referentes a relações nacionais, a ícones e referências da gastronomia, porém nunca gentrificadas e sim em processos de transformação constante.

Felizmente a gastronomia á aquela disciplina do espírito humano que consiste em não se conformar com as soluções culinárias que se apresentam estruturadas, seja pelas tradições, seja através do olhar elitista, de modo que, sob ambas, pulsam os sabores nacionais como convites a experiências que, a rigor, não têm fim e jamais se apresentarão cristalizadas num receituário selecionado segundo este ou aquele critério” (COZINHEIRO NACIONAL, 2008, p. 26).

A partir desses conceitos organizamos o estudo da relação entre a alimentação (ato ou efeito de alimentar, sustento) com a questão pontual da gastronomia (a arte culinária). Segundo Leal (1998, p. 4), “embora a palavra gastronomia signifique estudo das leis do estômago, ela tem hoje um sentido bem mais amplo. Refere-se à arte de preparar iguarias, tornando-as mais digestivas, de modo a obter o maior prazer possível”.

---

<sup>5</sup> “Os indivíduos e os grupos constroem patrimônio através da coleção de objetos ou mensagens (inclusive a culinária) com os quais se identificam entre si e os outros”. Tradução livre da autora.

A gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade; é ela que amplia gradualmente aquele espírito de convivência que reúne, a cada dia, a diversa condição, confunde-a num todo, anima a conversão e suaviza a desigualdade.

Para Franco (2001, p. 23-24), os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do “mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar”. São a marca de sua “história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas [...]” têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. São, por isso, os hábitos mais persistentes no processo de “aculturação dos imigrantes”. Os homens comem como a sociedade os ensinou. Conforme Ditadi ao referir-se à RCI:

É inegável que a gastronomia faz parte da cultura de um povo. Afinal, cada imigrante que aqui chegou trazia, de suas origens - ao lado de suas ambições, seus planos e projetos de vida -, seu modo de falar, de vestir, suas crenças religiosas [...] e, naturalmente, suas preferências alimentares (DITADI, 2000, p. 3).

Toda a história da alimentação coexiste em relação ao cultivo, à caça, à sobrevivência da espécie naquele dado momento histórico. Em relação aos imigrantes europeus não foi diferente; a adaptação foi necessária, conforme Flandrin e Montanari:

Foi no Oriente Médio que o homem, pela primeira vez, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais. Essas atividades estenderam-se rapidamente a outras regiões mediterrâneas, enquanto, mais ao norte, os produtos da coleta e da caça continuaram predominando até depois da era cristã, favorecendo, aliás, uma alimentação mais equilibrada, com menos carências (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 27).

Woodward (2000, p. 42) faz menção ao antropólogo Claude Lévi-Strauss, que defende: “a cozinha estabelece uma identidade entre nós – como seres humanos (isto é, nossa cultura) – e nossa comida (isto é, a natureza)”. A cozinha é também uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo. Completa Woodward, citando Lévi-Strauss em sua análise: “a comida é não apenas boa para comer, mas também boa para pensar [...] a comida é portadora de significados simbólicos e pode atuar como significante” (WOODWARD, 2000, p. 44). Segundo Carneiro (2003, p. 112-113) “as origens dos alimentos remetem-se às origens reais e simbólicas de todas as civilizações humanas”.

Toda interpretação simbólica faz menção aos significados de cada momento histórico que os imigrantes passam, seja na sua chegada à América, na sua adaptação, ou atualmente pela mesa farta da culinária italiana. Fonseca, Ferretti, Borges e Abreu afirmam: “a mesa era

local central de convívio e partilha. Mais do que às necessidades fisiológicas, atendia às necessidades sociais dos indivíduos [...]” (2006, p. 85). E especificam que:

As mesas funcionavam como academias culturais, de troca de experiência e discussão. Isso fazia parte do cotidiano – as discussões e debates à mesa – fazendo com que o alimento e o momento específico do consumo dele tomasse um significado não só de crescimento físico, mas também intelectual, emocional e até mesmo espiritual (FONSECA *et al*, 2006, p. 87).

A alimentação propicia um momento ímpar no cotidiano. A vinculação da alimentação reunindo seres humanos estimula debates, discussões realizadas à mesa; isso não é mera coincidência e sim a aproximação que a alimentação produz entre os seres humanos.

Destaco as palavras de Revel como justificativa: “as épocas de mutação gastronômica são inevitavelmente épocas de polêmicas, não há pesquisa, porque a polêmica nunca surge se não houver tensão entre a tradição e a invenção ou, ao contrário, entre a tradição e o academismo” (1996, p.186).

O uso turístico do patrimônio faz com que a gastronomia adquira cada vez mais importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas. Possuindo o patrimônio uma dimensão material, que não pode ser dissociada da simbólica, vale a pena discutir o significado da gastronomia em nexos com as referências imateriais.

Com relação ao fenômeno do turismo é relevante ter em foco que este não é uma manifestação isolada e sim integrada, na qual áreas afins, como o meio ambiente, a cultura, a história, a geografia, a gastronomia, entre outras, se interligam para a geração do fenômeno.

Depois que a extensão e o aperfeiçoamento da rede ferroviária estimularam a moda da viagem de recreio, surgiram em série os guias turísticos, codificando, aos poucos, novas modalidades de percepção de determinada região; são eles que, confinando de forma duradoura a particularidade culinária em representações estereotipadas, acabam por impô-la – relacionando-a com a noção de ponto de interesse – como parte integrante do patrimônio, no mesmo nível do mirante, da arquitetura [...] (MONTANARI, 2004, p. 817).

A partir dessa concepção abordaremos o turismo em relação à gastronomia a partir de teóricos que já estudam o assunto. É indispensável incluir o fator cultural nessa abordagem, tendo em vista o fator presente da produção cultural que não poderá ser mencionada somente como bem material, mas sim imaterial, intangível, conforme Barretto: “[...] os seres humanos não produzem apenas obras de arte, produzem ciência, sabedoria, máquinas, remédios, história, vestuário, receitas de cozinha, formas de relacionar-se com os vizinhos, enfim, hábitos, usos e costumes [...]” (2000, p.11).

Todos esses fatores estão interligados na cultura humana e Barretto complementa:

Há também uma enorme variedade de manifestações da cultura imaterial, chamada simbólica pela antropologia, entre as quais podem ser citadas as danças, a culinária, o vestuário, a música, a literatura popular e a medicina caseira, que despertam o interesse de turistas não institucionalizados (BARRETTO, 2000, p. 29-30).

A gastronomia é classificada como bem imaterial e está sendo incluída no turismo com relação à gastronomia local, regional; “viagens rodoviárias e o desenvolvimento do turismo no século XX ascenderam cozinhas regionais e mais, associaram turismo e gastronomia” (ARAÚJO, 2005, p. 47). Flandrin e Montanari (1998, p.819) consideram que:

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

Para Schlüter:

A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar os agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade. A gastronomia faz parte da nova demanda por parte dos turistas de atrações culturais (SCHLÜTER, 2003, p. 79).

Essa inserção a cada dia ocupa seu espaço como fator relevante na escolha do turista que procura o turismo cultural - “turismo em que o principal atrativo não seja a natureza, mas algum aspecto da cultura humana” - (BARRETTO, 2000, p.19). A procura pode ser motivada pela história, memória, artesanato, música, arte ou qualquer outro fator que o conceito inclui. Barretto complementa: “essa procura por cultura tem levado, de um lado, a um crescimento do turismo urbano, e, dentro deste, a uma procura por turismo histórico, artístico e cultural. A procura é pela cultura atual e também pela passada” (BARRETTO, 2000, p. 22).

Porém muitas são as motivações por essa busca do passado, seja o local onde os antepassados desembarcaram, construíram suas vidas, seus artesanatos e sua gastronomia. Para Schlüter (2003, p. 71), “[...] raras vezes a gastronomia é o principal motivador de um deslocamento turístico”. Normalmente a gastronomia é um atrativo único, isolado, então se pode recorrer, segundo a autora, à criação de rotas temáticas e culturais integrando em um único produto os elementos que isoladamente não despertam interesse suficiente.

[...] entre 1930 e 1950, exumando as receitas do “mais profundo das províncias”, os guias dedicados à descoberta gastronômica de determinada região multiplicam os itinerários, circuitos, excursões, passeios ou errâncias que instalam a prática turística do território francês na estética de um apego fervoroso e saboroso à terra e à localidade (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 820).

No ano de 1996 a UNESCO desenvolve um documento que, conforme Álvarez (2005, p.12), eleva a um grau de respeito e atenção o atrativo gastronômico, como a gastronomia regional:

En el marco del proyecto Turismo Cultural en América Latina y el Caribe lanzado por la UNESCO en La Habana en noviembre de 1996, se anotó la urgencia de desarrollar y profundizar la reflexión acerca del “patrimonio gastronómico regional” considerado como uno de los pilares indispensables sobre los que debería fundarse en gran parte el desarrollo del turismo cultural; [...] el Documento Base definía las recetas de cocina como un bien cultural tan valioso como un monumento<sup>6</sup> (ÁLVAREZ, 2002, p. 12).

Ressalto o comparativo do patrimônio material - arquitetura -, e o patrimônio imaterial - receitas caseiras -, que conforme esse documento estariam sendo igualados em suas importâncias. As rotas temáticas e culturais podem oferecer um produto final que, no todo, agrega maior valor, incrementando seus benefícios motivacionais e operacionais, conforme Schlüter:

A UNESCO elaborou seu próprio conceito de rota e estabeleceu que sua função é a de promover o conhecimento entre diferentes civilizações, culturas e religiões, mostrando suas inter-relações e influências recíprocas. Este conceito, denominado Rotas do Diálogo, abrange os aspectos dinâmicos resultantes do encontro entre as pessoas e a transmissão de conhecimentos sobre seus usos, costumes e crenças (SCHLÜTER, 2003, p. 74).

As rotas gastronômicas associadas à cultura têm por objetivo mostrar os valores culturais de determinadas localidades, tendo como destaque as receitas, pratos típicos, o cultivo de certas especiarias, a forma de preparo do alimento, além de outros fatores que muitas vezes estão desvalorizados pelos autóctones e são valorizados pelo turista. Como consequência menciona Barretto:

[...] para os núcleos receptores, trabalhar a tradição como atrativo ajuda a recuperar a memória e a identidade locais, o que, na atualidade, constitui um imperativo para

<sup>6</sup> “No projeto Turismo Cultural na América Latina e Caribe, lançado pela UNESCO em Havana, novembro de 1996, se notou a urgência de desenvolver e aprofundar a reflexão sobre o ‘patrimônio gastronômico regional’ considerado um dos pilares indispensáveis sobre os quais deveriam basear-se em grande parte o desenvolvimento do turismo cultural; [...] o Documento Base definia as receitas caseiras como um bem cultural tão valioso como um monumento”. Tradução livre da autora.

manter um equilíbrio saudável entre a manutenção da cultura local e a incorporação dos avanços positivos da cultura global (BARRETTO, 2000, p. 75).

Essa memória, essa identidade, é procurada pelo turista que cada vez mais quer conhecer, vivenciar e muitas vezes participar da herança de antepassados. É com essa concepção que as rotas gastronômicas têm valor significativo para a Serra Gaúcha, onde a gastronomia já é representativa empiricamente, pois possuímos Rotas com foco na gastronomia na RCI.

Schlüter (2003, p. 77-78) apresenta uma síntese de metodologia para a criação de rotas gastronômicas:

- a) criação de uma base de dados com todos os atrativos turísticos, culturais e gastronômicos;
- b) preparação de um mapa onde se localizam os atrativos mais importantes;
- c) projeto de circuitos que combinem arte e gastronomia assim como outros aspectos de interesse turístico;
- d) realização de visitas de campo para assegurar que os serviços oferecidos reúnam um mínimo de qualidade e o tempo estimado para as visitas seja correto;
- e) submissão das propostas a um painel de especialistas composto por operadores de turismo e agentes de viagem das cidades onde se quer captar o fluxo turístico, para conhecer sua opinião.

Não é intenção deste estudo formatar uma rota gastronômica, mas estudar as referências imateriais com relação à gastronomia para que os resultados deste estudo nos forneçam uma nova oportunidade de atrativo para Serra Gaúcha, onde a gastronomia e o vinho já estão presentes. Conforme Schlüter “a gastronomia, sem dúvida, está ganhando terreno como atração tanto para residentes como para turistas” (2003, p. 89).

A Serra Gaúcha é composta pela Região da Uva e do Vinho, Região das Hortênsias e Campos de Cima da Serra. Esta dissertação teve como sítios pesquisados os municípios de Antônio Prado, representado pela sede, e Caxias do Sul, representado pelos distritos de Galópolis e Linha 40. Essas localidades estão trabalhando para planejar e desenvolver o setor turístico com base na cultura local, nesse caso a imigração italiana.

Antônio Prado é conhecida como “a cidade mais italiana do Brasil”; os registros apontam a cidade como a sexta e última das chamadas colônias de imigração italiana. São mais de 100 anos de história, município possui um centro histórico de 48 edificações tombadas pelo IPHAN. O site da Secretaria de Indústria Comércio e Turismo enfatiza a manutenção e preservação do “Patrimônio Material – Centro Histórico e Arquitetura – e o Patrimônio Imaterial – Artesanato e cultura – através de ações que envolvem a comunidade”<sup>7</sup>.

---

<sup>7</sup> Disponível em: <<http://www.antonioprado.com>>. Acesso em: 29 dez. 2008.

A região administrativa de Galópolis é representativa dos descendentes imigrantes oriundos da região de Schio (Itália). O desenvolvimento da localidade deu-se a partir da cooperativa de tecidos de lã. Atualmente Galópolis possui 2.200 habitantes e fica localizada a 10 Km de Caxias do Sul. Em relação ao turismo, a colheita da uva é um dos eventos mais prestigiados, além de ser significativa a presença de microempresas na produção de massas<sup>8</sup>.

A Linha 40 está inserida no “Roteiro Turístico Caminhos da Colônia: A Gastronomia Italiana”. Essa rota já justifica a representatividade da gastronomia no meio turístico da região. São 23 locais que participam desse roteiro; uma das principais atrações é a Cantina Tonet, onde é possível degustar um bom vinho e *mangiare* a gastronomia da Serra Gaúcha<sup>9</sup>.

Para que Caxias do Sul apresentasse suas diversidades foram elaborados roteiros temáticos. São seis roteiros intitulados: *La Città*; Caminhos da Colônia: A Gastronomia Italiana; Estrada do Imigrante; Ana Rech: Um Encanto de Vila; Criúva: Eco-aventura Gaúcha; e Vale Trentino: A História do Vinho.

O fato de poder apreciar, vivenciar e degustar as modificações nos saberes e fazeres, nas cores e sabores das refeições, certamente abrirá um novo espaço para o turismo cultural. É possível que aconteça um reconhecimento, uma valorização turística do patrimônio imaterial, pois nesses sítios pesquisados encontram-se elementos de escasso significado para a comunidade, mas que para o turismo poderá ser de relevante significação e oportunidade, como aborda esta dissertação sobre o *Agnolini*.

Pozenato (2003, p. 100) afirma que “[...] a viagem turística acaba, também, interferindo como um processo de alteração na ordem cultural.”. No caso do *agnolini* houve um aumento na demanda devido ao turismo na região, em parte voltado à gastronomia local *autentica*.

Houve mudanças no processo do saber-fazer do *agnolini* que são apresentadas na pesquisa, porém esse processo de mudança é contemplado na metodologia do INRC, pois é sempre oportuno lembrar que a cultura é dinâmica.

---

<sup>8</sup> Disponível em: <<http://www.assis.unesp.br/folquito/galopolis.htm>>; <[www.caxias.tur.br](http://www.caxias.tur.br)>. Acesso em: 29 dez. 2008.

<sup>9</sup> Disponível em: <<http://www.caxias.tur.br>>. Acesso em: 29 dez. 2009.



### 3 Patrimônio

Conforme apresentado no capítulo anterior, a cultura, o patrimônio, o processo de imigração italiana e a gastronomia são abordados em concepções gerais e internacionais. No caso específico do patrimônio cultural foi tratada a evolução do conceito em caráter mundial. Neste capítulo elucidarei a questão do patrimônio no Brasil. Para Gonçalves (2003, p. 21):

Patrimônio está entre as palavras que usamos com mais frequência no cotidiano. Falamos dos patrimônios econômicos e financeiros, dos patrimônios imobiliários; referimo-nos ao patrimônio econômico e financeiro de uma empresa, de um país, de uma família, de um indivíduo; usamos também a noção de patrimônios culturais, arquitetônicos, históricos, artísticos, etnográficos, ecológicos, genéticos; sem falar nos chamados patrimônio intangíveis, de recente e oportuna formulação no Brasil” (2003, p. 21).

A partir dessa visão será desenvolvida a cronologia histórica desse tema, o patrimônio, até sua concepção atual de patrimônio imaterial, bem imaterial. Agregaremos ao conceito as questões relacionadas aos modos de fazer da cultura local, enraizada em uma determinada localidade. Também serão abordados os itens específicos como o instrumento de registro, INRC, os bens já registrados no Brasil e a representatividade da gastronomia nesse sistema.

#### 3.1 A trajetória do patrimônio no Brasil

O foco central deste trabalho é o patrimônio imaterial, com referência a arte culinária. Porém esse conceito foi caracterizado pela UNESCO internacionalmente somente no ano de 2003 a partir da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial.

O Brasil foi um dos países que se antecipou a esse conceito e no ano de 2000 já tínhamos estabelecido o Decreto Lei nº 3.551, de 4 de agosto de 2000 (Anexo C), que instituiu o Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial, esse complexo processo de identificação, registro, conceituação que iremos abordar em uma história de 86 anos.

Nosso resgate histórico tem origem no ano de 1922, na Semana de Arte Moderna, com toda sua complexidade, que por um lado significou a “reatualização do Brasil em relação aos movimentos culturais que ocorrem no exterior, por outro lado implica também em buscar novas raízes nacionais [...]” (OLIVEN, 2008, p.1-2). O Brasil estava em plena expansão de uma visão de cultura que englobava a arte, a música, as expressões do país. O nome de

destaque foi Mário de Andrade, que irá expressar a questão do patrimônio cultural imaterial em termos de folclore.

A compreensão do contexto cultural em que, pela primeira vez no Brasil, se formula explicitamente a temática de um patrimônio histórico e artístico nacional, implica na sua relação com o surgimento e o desenvolvimento cultural mais importante na primeira metade do século XX – o Modernismo (FONSCECA, p. 87, 1997).

Sendo assim, Mário de Andrade se torna uma voz em referência às manifestações folclóricas, sendo uma vanguarda de pensamento para época. Em 1924, uma viagem foi realizada por alguns intelectuais da época, conforme cita Nogueira:

[...] conduzida por Mário de Andrade, Oswald de Andrade, Tarsila do Amaral, Olívia Guedes Penteado, Paulo Prado, entre outros, rumou às Minas Gerais [...] o objetivo inicial foi mostrar ao poeta suíço-francês Blaise Cendrars aspectos significativos das tradições populares, logo ficou evidente que se tratava de uma viagem de reconhecimento de um Brasil que desconfiavam existir [...] (NOGUEIRA, 2008, p. 5).

Porém o incessante aprendiz e descobridor de uma cultura popular no Brasil não se conteve com a viagem de 1924 a Minas Gerais, e em 1927 percorreu o norte e o nordeste: “Mário empreende duas viagens ao norte e nordeste entre os anos de 1927 e 1928/1929, respectivamente. Conhecidas como *Viagens Etnográficas*, objetivam alimentar sua fome física [...]” (NOGUEIRA, 2008, p. 6). O escritor e musicólogo foi sem dúvida o precursor da referência em cultura popular:

No exercício do arte-fazer moderno, o “turista aprendiz” vai transformando as sensações visuais, auditivas, táteis, olfativas, gustativas em prosa, em verso, em música, em cores, em sons, em cheiros, em movimento, em fotografia, em cinema, etc. [...] O diário do *Turista aprendiz*, de caráter híbrido (literatura e documento histórico), configura-se, ele mesmo, como riquíssima fonte de uma metodologia de registro do patrimônio cultural expresso, tanto em sua forma material como imaterial (NOGUEIRA, 2008, p. 7).

Pensamentos e ideias avançadas para um período de preocupações com a cultura brasileira, não poderíamos deixar de citar a obra *Turista aprendiz*, que foi uma representação das sensações vividas por Mario de Andrade em suas andanças pelo Brasil. Empenhado em entender a realidade brasileira através do folclore e da cultura popular, suas preocupações etnográficas reúnem materiais de pesquisa sobre danças, melodias do Boi, religiosidade, crenças, poesia, culinária, entre outros.

Caracteriza-se “antiviajante”, porém expressa em suas anotações diárias todas as descobertas, suas satisfações e desgostos: “Viagem pelo Amazonas até / o Peru, pelo Madeira

até a Bolívia / por Marajó até dizer chega / 1927” (ANDRADE, 2002, p. 25). Relata sua descoberta, sua vivência *in-loco* da realidade do povo brasileiro. Suas ideias são expressas neste trecho:

E esta pré-noção invencível, mas invencível, de que o Brasil, em vez de se utilizar da África e da Índia que teve em si, desperdiçou-as, enfeitando, com elas apenas a sua fisionomia, suas epidermes, sambas, maracatus, trajes, cores, vocabulários, quitutes... E deixou-se ficar, por dentro, justamente naquilo que, pelo clima, pela raça, alimentação, tudo, não poderá nunca ser, mas apenas macaquear, a Europa. [...] Deveríamos pensar, sentir como indianos, chins, gente de Benin, de Java... Talvez então pudéssemos criar cultura e civilização próprias (ANDRADE, 2002, p. 60).

Uma década e meia se passou e no ano de 1936 o então ministro da Educação e Saúde Pública, Gustavo Capanema, solicita a Mário de Andrade um projeto com o objetivo de preservar o patrimônio cultural brasileiro. Conforme Nogueira (2008, p. 2): “Fundada na diversidade cultural, a forma do Modernismo reside justamente no entretenimento e na tarefa de construir representações da nação em conformidade com os processos de modernização em curso”. Essa representação da nação era necessária nesse momento de articulação política do Brasil.

Mário de Andrade apresenta o anteprojeto de criação de um Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN. Sua finalidade: “[...] determinar, organizar, conservar, defender, enriquecer e propagar o patrimônio artístico nacional” (ANDRADE *apud* CAVALCANTI, 1993, p. 39).

No capítulo II do anteprojeto, ele definiu patrimônio artístico nacional como: “[...] todas as obras de arte pura ou de arte aplicada, popular ou erudita, nacional ou estrangeira, pertencentes aos poderes públicos, a organismos sociais e a particulares nacionais, a particulares estrangeiros, residentes no Brasil” (ANDRADE *apud* CAVALCANTI, 1993, p. 40).

Nesse conceito já consta a questão da arte popular, que infelizmente por muitos anos ficou somente na proposta, sem uma efetiva proteção, uma visão conservadora, como a política da época. Essa foi a visão que perdurou por anos entre os órgãos responsáveis no Brasil.

O anteprojeto apresenta, além da criação do SPHAN, toda sua estrutura a partir da definição de Patrimônio Artístico Nacional, questões e definições referentes a obras de arte e suas categorias específicas, a arte erudita nacional, a arte erudita estrangeira, os processos de preservação e proteção, os quatro livros tomo. “Os livros de Tombamento servirão para neles serem inscritos os nomes dos artistas, as coleções públicas e particulares, e

individualmente as obras de arte que ficarão oficialmente pertencendo ao Patrimônio Artístico Nacional” (ANDRADE *apud* CAVALCANTI, 1993, p. 44), além de aspectos administrativos.

Em 1936 foi criada a Sociedade de Etnografia e Folclore. Mário, com sua experiência prévia adquirida na viagem etnográfica a Minas Gerais e sua participação no curso que Dina Lévi-Strauss ministrou, tornou-se uma pessoa fundamental nessa entidade. Esse curso teve como objetivo formar pesquisadores de campo, conforme Nogueira (2008).

Muitos conceitos e ideias cada vez mais instigavam Mário e seus colegas de pesquisa. Como resultado obtivemos o primeiro ensaio de cartografia folclórica realizado no Brasil que:

[...] foi apresentado no Congresso Internacional de Folclore de Paris, em 1937. Uma versão mais compacta, sobre as variações lingüísticas de nomes de danças populares foi mostrada, em julho de 1937, com o título de *Mapas folclóricos de variações lingüísticas*, durante o I Congresso Nacional de Língua Cantada [...] (NOGUEIRA, 2008, p. 10).

No ano de 1937, além do evento internacional, foi criado o Serviço do Patrimônio Histórico Nacional – SPHAN que, conforme já abordado, foi um projeto de Mário de Andrade. Esse projeto foi parcialmente aceito, pois as concepções do folclore ficaram de lado. Atualmente esse órgão é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN.

Conforme aborda Fonseca (1997) no mesmo ano o Presidente da República Getúlio Vargas decretou a Constituição que deu início ao Estado Novo: “Vargas mandou realizar a cerimônia da queima das bandeiras na Esplanada do Russell no Rio de Janeiro [...] nesta cerimônia, que marca a nível simbólico uma maior unificação do país e um enfraquecimento do poder regional e estadual [...]” (OLIVEN, 2006, p. 6). Foram queimadas todas as bandeiras dos estados e somente a bandeira nacional representava o país. Essa noção de unificação tem relação direta com a idealização de uma cultura única no país, deixando de lado a diversidade cultural.

O IPHAN então seria o responsável pela proteção do patrimônio artístico nacional:

O Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional foi criado em 13 de janeiro pela Lei nº 378, no governo de Getúlio Vargas. Já em 1936, o então Ministro da Educação e Saúde, Gustavo Capanema, preocupado com a preservação do patrimônio cultural brasileiro, pediu a Mário de Andrade a elaboração de um anteprojeto de Lei para salvaguarda desses bens. Em seguida, confiou a Rodrigo Melo Franco de Andrade a tarefa de implantar o Serviço do Patrimônio. Posteriormente, em 30 de novembro de 1937, foi promulgado o Decreto-Lei nº 25, que organiza a “proteção do patrimônio histórico e artístico nacional”<sup>10</sup>.

<sup>10</sup>Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 28 out. 2008.

O ano de 1938 destaca-se pela realização de mais uma viagem etnográfica. Mário de Andrade, que chefiava o Departamento de Cultura, organiza a “Missão de Pesquisa Folclórica” realizada em fevereiro de 1938 por Luís Saia, Martin Braunwiser, Benedicto Pacheco e Antônio Ladeira. Essa missão percorreu o Norte e Nordeste com o objetivo da “materialização do Inventário dos Sentidos”, conforme expõem Nogueira (2008, p.10), além de “gravar, filmar, fotografar e descrever o maior número possível de manifestações populares que fossem encontrando nas cidades que percorreram” (TONI, 1985, p.7).

Um trabalho de vanguarda, conforme relatam documentos da época: “[...] um dos mais importantes trabalhos na área realizados até hoje no Brasil” (TONI, 1985, p. 17). Nesse trabalho foram registrados maracatus<sup>11</sup>, gravações dos cantos de carregar piano<sup>12</sup>, rodas de São Gonçalo<sup>13</sup>, técnicas de tear e fazer farinha, bumba-meu-boi<sup>14</sup>, sambas, marchas, Reis do Congo<sup>15</sup>, violeiros, Tambor de Mina<sup>16</sup> e de Crioulo, Carimbó<sup>17</sup>, entre outros. Muitos foram os materiais reunidos.

No término da Missão Folclórica, Mário de Andrade não estava mais no comando desse departamento; o trabalho administrativo e burocrático não lhe cabia. Porém sua parceira Oneyda Alvarenga trabalhou por vinte anos, até 1968, na organização desse vasto material.

No ano de 1958 houve a mobilização em torno da Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro. Um trabalho em conjunto do SPHAN e do Ministério da Educação e Cultura: “esse movimento originou o Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular [...]” (IPHAN, 2006, p.11).

---

<sup>11</sup>Maracatus: para Mário de Andrade a origem da palavra maracatu é americana: *maracá* = instrumento ameríndio de percussão; *catu* = bom, bonito. Em tupi: *marã* = guerra, confusão. *Marãcãtú* e depois *marãcãtú* valendo como guerra bonita, isto é, reunindo o sentido festivo e o sentido guerreiro no mesmo termo. Disponível em: <<http://www.terrabrasileira.net/folclore/regioes/5ritmos/maracatu.html>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

<sup>12</sup>Cantos de carregar piano: prática de música funcional; esse canto era realizado pelos escravos que transportavam o piano até a casa do proprietário.

<sup>13</sup>Rodas de São Gonçalo: dança em roda de caráter litúrgico, que faz parte do novenário em homenagem ao Santo São Gonçalo, reverenciando o santo e beijando o altar.

<sup>14</sup>Bumba-meu-boi: tem derivações de nomes como boi-bumbá ou pavulagem; é uma dança representada com personagens humanos e animais. A dança gira em torno do tema boi, sua morte e ressurreição.

<sup>15</sup>Reis do Congo: é um ato de origem africana representando o coração dos reis congos, que desfilam cercados pelo bailado dos guerreiros. Disponível em: <[www.visiteabahia.com.br](http://www.visiteabahia.com.br)>. Acesso em: 02 fev. 2009.

<sup>16</sup>Tambor-de-Mina: ou simplesmente Mina, é uma denominação da religião afro-brasileira surgida no Século XIX, na capital maranhense, onde continua sendo hegemônica. Disponível em: <<http://www.pgcs.ufma.br>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

<sup>17</sup>Carimbó: dança criada pelos índios Tupinambá; com a descoberta dessa dança pelos escravos eles aperfeiçoaram iniciando pelo andamento que passou a vibrar como uma espécie de variante do batuque africano. Disponível em: <<http://www.pinducacarimbo.com.br>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

Paralelamente a esses acontecimentos, ocorriam encontros para discussões sobre a área da cultura, além de serem instituídos órgãos federais representativos. Para Ortiz (2003, p. 85) “realizando o pensamento autoritário do estímulo controlado da cultura, são criadas, após 64, as principais instituições estatais que organizam e administram a cultura nas suas diferentes expressões”. Conforme aponta, entre as décadas de 1960 e 1970 são instalados no Brasil a Embratel, associada ao sistema Intelsat, no ano de 1965; Embrafilme em 1969; em 1972 a chegada da transmissão da TV a cores e a criação da Telebrás; e a criação do Concine e da Radiobrás no ano de 1976. Afirma Ortiz:

[...] 1962 – 1976 nos veículos de comunicação de massa atesta a importância deste mercado [cultural], e o que é mais interessante, revela a origem desses investimentos [...] O Estado é um elemento fundamental na organização e dinamização deste mercado cultural, ao mesmo tempo que ele atua através de sua política governamental” (ORTIZ, 2003, p. 84).

Nesse período a TV se consolida como uma cultura de massa. Não devemos deixar de situar o período da Ditadura Militar no Brasil (1964 – 1985). Com a edição do Ato Institucional nº 5 (AI-5), os militares passaram a controlar com mão de ferro a sociedade; repressão, censura, caçada aos comunistas caracterizaram este como o período mais *forte e negro* da ditadura. Porém a comunidade se organizou contra a repressão em movimentos políticos e grupos de teatro, cinema, artísticos e intelectuais.

Fato importante é que em 1964 os militares que estavam no poder promoveram uma “modernização conservadora” conforme aponta (OLIVEN, 2006, p.11), uma centralização da política, da economia, buscando a integração do mercado.

Em 1966 foram instituídos os seguintes órgãos federais: Conselho Federal de Cultura, Conselho Nacional de Turismo, Embratur e Instituto Nacional de Cinema. Nesse ano também foram definidas as políticas de turismo.

Os processos continuaram seus percursos com a criação do Sistema Nacional de Turismo, o Ministério de Telecomunicações e o I Encontro Oficial de Turismo Nacional. Em 1968 aconteceu a primeira reunião dos Conselhos Estaduais de Cultura; em 1970 a criação do Departamento de Assuntos Culturais – DAC. Este se torna o responsável por efetuar uma política de cultura e após três anos “o DAC lança o 1º Plano de Ação Cultural (de ação limitada)” (ORTIZ, 2003, p. 86).

Ainda na década de 1970 o SPHAN é transformado em Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN e são criados órgãos como Centro Nacional de Referência Cultural – CNRC e Fundação Nacional de Artes – Funarte. Aconteceu também o I

Encontro Nacional dos Dirigentes de Museus, além da publicação do 1º Plano Nacional de Cultura. Para Ortiz (2003, p. 85), “em particular tem-se que a ação governamental se intensifica a partir de 1975. Com a elaboração de um Plano Nacional de Cultura (primeiro documento ideológico que um governo brasileiro produz e que pretende dar os princípios que orientam uma política de cultura) [...]”.

Acontece em 1976 a transformação da Campanha do Folclore em Instituto Nacional, vinculado à Funarte, e o I Encontro Nacional de Cultura. Passados três anos foi criada a Fundação Pró-Memória, a Secretaria do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional e o DAC se transforma em Secretaria de Assuntos Culturais. Nesse contexto:

Nas décadas de 70 e 80, o assunto [cultura popular] voltaria a ecoar e reverberar fortemente, graças às experiências desenvolvidas no Centro Nacional de Referência Cultural (CNRC) e na Fundação Nacional Pró-Memória (FNPM), sob a liderança de Aloísio Magalhães (IPHAN, 2006, p. 11).

Os anos 1980 são marcados por fatos relevantes para as concepções de patrimônio imaterial nas instituições e órgãos responsáveis pela política cultural do país. Em 1984 o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico - CONDEPHAAT realiza um seminário sob a coordenação do Antropólogo Antônio Augusto Arantes. Esse seminário originou a publicação do livro *Produzindo o passado: estratégias de construção do patrimônio cultural*, uma abordagem de ideias antropológicas ainda não incorporadas pelos técnicos responsáveis. São discutidas concepções de cultura, quebra de paradigmas, a filosofia contemporânea, o fenômeno das grandes cidades, metrópoles, assuntos emergentes e instigantes para o período.

Nesse seminário, várias foram as palestras e discussões, porém apontaremos a palestra da Antropóloga Eunice Ribeiro Durham. Para a autora a questão da cultura “[...] possui duas dimensões: uma se refere à natureza mesma do bem cultural, na medida em que incorpora certas características ‘espirituais’, concebidas como de ordem mais elevada; outra diz respeito a uma capacidade especial, restrita a certas pessoas, para usufruir desses bens.” (1984, p. 24).

Muitos pontos são importantes e comentados pela antropóloga como a “deselitização” retirando a conotação de superioridade das classes sociais; os “sistemas simbólicos” que quanto maior a carga simbólica do passado maior a possibilidade de uso futuro; a “produção cultural das camadas pobres” que não se arquiva, guarda, e uma vez produzida pode ser perdida, pois depende da memória das pessoas (DURHAM, 1984, p.26). Todas essas questões são paradigmas que conforme o amadurecimento dos conceitos talvez venham a ser incorporados nas atividades. É o valor que se deve proporcionar à cultura popular, aquela

“dita” como das camadas pobres da população; é repensar os conceitos até este momento aplicados pelos órgãos responsáveis pela preservação do patrimônio cultural. Um seminário de vanguarda e contemporaneidade.

No ano de 1985 é criado o Ministério da Cultura, que passa por transformações nos governos seguintes. Em 1990, no governo Collor, o Ministério da Cultura é extinto e criada a Secretaria da Cultura. É quando o SPHAN e a FNPM assumem o título de Instituto Brasileiro de Patrimônio Cultural – IBPC. Após quatro anos, no governo Itamar Franco, é criado o Ministério da Cultura e o IBPC volta a se chamar IPHAN.

O ano de 1988 foi de extrema relevância no nível político para a área da cultura, pois a Constituição Federal reconhece, nos artigos 215 e 216, as manifestações indígenas, afrobrasileiras e dos grupos que participam do processo civilizatório do país. É a incorporação das ideias antropológicas citadas acima com relação à dinâmica do cotidiano.

I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (CONSTITUIÇÃO FEDERAL, artigos 215-216).

Com relação à década de 1990, algumas estratégias foram criadas, como o Programa Nacional de Apoio à Cultura – Pronac e a Lei nº 8313 de 1991 (Lei Ruanet), com o objetivo de promover a captação e a canalização de recursos e fomentar a preservação dos bens culturais (IPHAN, 2006, p. 7).

Todos os conhecimentos e reflexões adquiridos com o passar dos anos teriam que ser organizados. Sendo assim, em 1995 o Departamento de Identificação e Documentação – DID do IPHAN proporcionou um Encontro de Inventários do Conhecimento. O evento foi realizado no Rio de Janeiro e contou com “trabalhos e experiências de inventário, do próprio IPHAN e de outras instituições estaduais e municipais” (INRC, 2000, p.i).

Em 1997 o Instituto Nacional de Folclore é transformado em Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular – CNFCP. Apenas nesse ano as orientações contidas na Constituição de 1988 obtiveram uma ação concreta com a realização do Seminário Internacional, promovido pelo IPHAN em Fortaleza (Ceará). Nesse seminário foram discutidas as estratégias para proteção do patrimônio imaterial. O CNFCP, no ano de 2003, passa a integrar a estrutura do IPHAN.



Nesse evento foi elaborada a Carta de Fortaleza, um documento que recomenda o aprofundamento sobre o conceito de patrimônio imaterial, que refletiu diretamente nas ações do Ministério da Cultura.

No documento se faz menção à identificação, documentação, proteção, fiscalização, preservação e promoção dos bens imateriais. Será responsabilidade do IPHAN desenvolver o instrumento jurídico de registro específico para os bens de natureza imaterial (CARTA FORTALEZA, 1997). Em âmbito geral o documento traz considerações e recomendações para o cumprimento da constituição, para a inclusão do patrimônio imaterial.

No mês de março de 1998 foi criada uma comissão com o objetivo de elaborar uma proposta para regulamentação do acutelamento do patrimônio cultural imaterial. Em 1999 chegaram ao consenso quanto a aplicação de um método como experiência (piloto do Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC). Conforme registros ocorreu um esforço de seis meses de trabalho.

Sob a coordenação do antropólogo Antônio Augusto Arantes, foi realizada uma nova experiência-piloto do inventário, no sítio compreendido pelo MADE, que abrange sete localidades na região de Porto Seguro e Santa Cruz Cabrália, na Bahia. [...] Todo o processo foi desenvolvido com base na interlocução permanente entre a equipe técnica interdisciplinar do IPHAN e a equipe dos consultores, sob a supervisão do DID (INRC, 2000, p. ii).

Como resultado desse esforço conjunto, no ano de 2000 o método para o conhecimento sobre bens culturais de natureza imaterial estava concluído: o INRC. No dia 4 de agosto desse ano “o Decreto nº 3.551 instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial” (IPHAN, 2006, p.14).

Essa foi uma das conquistas mais importantes em termos culturais para o Brasil. Um motivo de celebrar, já que nosso país comemorava 500 anos. Conforme aponta Arantes (2001, p.130) o decreto “[...] criou, por sua vez, a fundamentação jurídica que faltava para que se desse outro passo decisivo e profundamente inovador no plano conceitual”.

Para salvaguarda do bem é necessário seu registro em um dos quatro livros de registros, conforme IPHAN (2001, p. 136):

1. Celebrações: festivais e rituais públicos associados ao calendário religioso ou a outros aspectos da vida social.
2. Formas de expressão: a prática de modalidades não-linguísticas de comunicação e expressão.
3. Ofícios e modos de fazer: conhecimentos tradicionais e procedimentos utilizados no trabalho, na cura e em outras práticas sociais.

#### 4. Lugares: espaços apropriados por cerimônias e outras práticas coletivas.

No ano de 2001 a UNESCO promoveu uma reunião na qual foi tratado o conceito de patrimônio imaterial. O Brasil esteve representado pela antropóloga Manuela Carneiro da Cunha. Essa participação foi fundamental para as definições que aconteceriam na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial dois anos depois, em 2003.

O ano de 2002 destacou-se pelo primeiro registro de patrimônio imaterial no Brasil, o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, Vitória/ES, registrado no Livro dos Saberes. Nesse ano também aconteceu o Registro da Expressão Gráfica e Oralidade entre os *Wajãpi* do Amapá, registrado no Livro das Formas de Expressão. Pela importância desse tema irei posteriormente apresentar todos os registros, incluindo um breve discurso sobre os mesmos.

Em 2004, dois bens foram registrados, Samba de Roda do Recôncavo Baiano, inscrito no Livro das Formas de Expressões, e o Círio de Nazaré, inscrito no Livro das Celebrações.

Os registros do Jongo no Sudeste, Baianas de Acarajé e Modo de Fazer Viola-de-Cocho aconteceram no ano de 2005. Ano este que a UNESCO proclamou o Samba de Roda do Recôncavo Baiano como Obra-Prima do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade.

No ano de 2006 o Brasil ratifica a Convenção de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial:

Em abril de 2006, o governo brasileiro ratificou, por meio do Decreto nº 5.753, essa convenção, que assim define patrimônio imaterial: [...] 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. Esse patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e de continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2006, p.16).

Os registros da Cachoeira do Iauaretê, lugar sagrado dos povos indígenas, dos Rios Uaupés e Papuri e do Queijo Artesanal de Minas são firmados, respectivamente, no Livro dos Lugares e Livro dos Saberes, no ano de 2006.

Em 2007 mais quatro bens foram registrados: Tambor de Crioula, Matrizes do Samba no Rio de Janeiro: Partido Alto, Samba de Terreiro e Samba-Enredo, Frevo, Feira de Caruaru. Aconteceram as primeiras ações interministeriais ente Ministério da Cultura – MinC e Turismo – Mtur. Essa ação originou o Projeto Roteiros Nacionais de Imigração, integrando 15

municípios catarinenses. Seu objetivo é valorizar as diversas etnias imigrantes na região, buscando a identificação e a preservação cultural através do incentivo ao turismo<sup>18</sup>.

O Registro da Roda de Capoeira e Mestres de Capoeiras e O Modo de Fazer Renda Irlandesa aconteceram em 2008. Nesse mesmo ano foram ministrados dois cursos à distância sobre o tema Bem Imaterial, uma parceria da UNESCO, MinC, IPHAN e SID. Foi aberto o edital para o Inventário da Diversidade Linguística e Mapeamento Documental do Patrimônio Imaterial. Em Recife aconteceu o Evento Nacional de Bem Imaterial (no Anexo D está o Quadro Cronológico: 86 anos de história, no qual é possível verificar de forma resumida essa história).

### **3.2 Patrimônio imaterial / Bem imaterial**

Conforme abordado anteriormente, desde a década de vinte do século passado se expressa a questão do patrimônio imaterial, porém não havia um consenso de seu conceito e sua forma de salvaguarda. O Brasil foi um dos pioneiros no ocidente a aprovar uma legislação pertinente a esse bem.

Retornamos à questão da Revolução Francesa que conforme Feitoza (2008, p. 6) foi “[...] quando o conceito de patrimônio nacional despontou com a finalidade de salvaguardar os imóveis e as obras de arte de propriedade do clero e da nobreza, transformados em propriedades do Estado”. Choay (2001, p. 97) complementa “[...] não visa apenas à conservação das igrejas medievais, mas, em sua riqueza e diversidade, à totalidade do patrimônio nacional”. Sendo assim a preocupação era com os bens tangíveis, a face visível que representasse a grandiosidade do país, além da representação das classes sociais dominantes. Este foi, por anos, o conceito utilizado por todo o ocidente.

No Brasil, conforme já exposto, em 1922 já se mencionava o conceito de folclore, cultura popular, que integram os bens intangíveis, porém somente nos anos 80, com a “retomada do processo democrático, era consensual que a preservação deveria contemplar a pluralidade étnica e social que se manifestava nos movimentos sociais [...]” (ARANTES, 2001, p. 129). Expõe Cunha (2005, p. 19):

Os instrumentos legais que tratam do patrimônio imaterial derivam histórica e logicamente daqueles elaborados para o patrimônio material. As instituições, por sua vez, seguiram rotas paralelas à da legislação: por isso o patrimônio imaterial é hoje

---

<sup>18</sup>Disponível em: <[www.cultura.gov.br](http://www.cultura.gov.br)>. Acesso em: 4 jul. 2008.

um departamento *sui generis* e necessariamente específico – “marcado”, como diriam os linguistas – do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, cuja missão original se centra, como o nome indica, no testemunho material (e, no mais das vezes, de pedra e cal) do passado.

A autora aponta para questões paralelas, pois conforme já mencionado, no anteprojeto elaborado por Mário de Andrade já estavam mencionados itens como a arte popular, folclore, paisagens (e inclusive na Constituição Federal de 1988). Não é nosso objetivo responder por que não se incluía no processo de tombamento esses bens, mas sim a evolução que o Brasil obteve como pioneiro em relação a esse conceito e sua legislação específica.

Muitas foram as reuniões, discussões para se chegar a um consenso, conforme apresentado no item anterior. Partiremos do primeiro documento oficial a “Carta de Fortaleza” de novembro de 1997. Esse documento tratou das medidas que deveriam ser realizadas pelos órgãos responsáveis e solicitava o estabelecimento de uma Política Nacional de Preservação do Patrimônio Cultural.

As respostas a esse documento vêm três anos depois, com o Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000: “considerando que se entende por bem cultural de natureza imaterial as criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social”<sup>19</sup>.

Nesse momento obtivemos respostas às propostas históricas e discussões referentes à preservação da cultura popular no Brasil. Conforme documento de Turismo Cultural (2006, p. 20) o patrimônio cultural imaterial “[...] caracteriza-se por seu caráter intangível e dinâmico – ou seja, está sujeito a mudanças impostas pelo cotidiano do homem, já que se trata de seus modos de vida, saberes e fazeres, que evoluem constantemente”. Esse símbolo é representado por uma receita, um artesanato, um saber transmitido de geração em geração, que muitas vezes não é registrado e pode-se perder com o passar dos anos com a dinâmica e as mudanças da cultura.

Juntamente com o Decreto nº 3.551, foi instituído o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI:

[...] responsável por viabilizar projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural [...] busca estabelecer parcerias com instituições dos governos federal, estadual e municipal, universidades, organizações não-governamentais, agências de desenvolvimento e organizações privadas ligadas à cultura, à pesquisa e ao financiamento (PNPI, p. 1).

---

<sup>19</sup> Citação retirada da edição nº 57 de 23 mar. 2007.

Constam nesse documento os objetivos do programa, as linhas de ações e outros instrumentos da política de preservação como Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, Inventário Nacional de Referências Culturais e Planos de Salvaguarda. Para cada item são apresentadas suas respectivas informações.

A rigor, o PNPI vem desencadeando a conformação de uma teia político-institucional em torno da multiplicidade de forma de fazeres, saberes, manifestações e lugares no território nacional. Por um lado aguça o interesse de grupos estéticos e certas narrativas regionais em obter o canônico título de bem imaterial nacional (algo que impacta muito nas estimas de certos grupos e tradições locais), por outro, como efeito das interdependências envolvendo os eixos mencionados, amplia a economia dos eventos ligados à cultura popular e consolida certas rotas de consumo e destinos de lazer e entretenimento (ALVES, 2007, p. 4).

O Brasil, que despontou com essas questões de vanguarda, foi representado nas discussões da UNESCO, que somente em 2003 apresenta o documento oficial da “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial”, no qual é definido o conceito de Patrimônio Cultural Imaterial:

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” 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. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL, 2003, p. 3).

Esse conceito é o que norteia o trabalho realizado pelo IPHAN, a valorização do patrimônio imaterial no Brasil, e também é o condutor desta dissertação. Justifica-se pela importância e representatividade que esse órgão, a UNESCO, possui, além de sua responsabilidade e trabalho constante na área da cultura.

Continuando as questões relevantes tratadas nesse documento quanto às manifestações desse bem:

- a) tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial;
  - b) expressões artísticas;
  - c) práticas sociais, rituais e atos festivos;
  - d) conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo;
  - e) técnicas artesanais tradicionais.
- (CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL, 2003, p. 4).

Outros itens constam nesse documento como: relação com outros instrumentos internacionais; métodos de trabalho; certificações; funções dos Estados; inventários; outras medidas de salvaguarda; educação, conscientização e fortalecimento de capacidades; participação das comunidades, grupos e indivíduos; lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade; lista do patrimônio cultural imaterial que requer medidas urgentes de salvaguarda; programas, projetos e atividades de salvaguarda; cooperações; denúncias; entre outros.

Destaca-se também o programa da UNESCO referente à Proclamação de Obras-Primas do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade. Essa proclamação acontece desde 2001 quando foram proclamados 19 itens representando o patrimônio imaterial; em 2003 foram acrescentados mais 28 bens e a última referência é de 2005. O Brasil já recebeu destaque da UNESCO por dois bens: Arte Gráfica dos Índios Wajãpi e Samba de Roda do Recôncavo Baiano.

Os bens culturais do Brasil constituem em um ativo que deve ser incorporado em indicadores, que podem contribuir para a compreensão do processo cultural e da relação entre a salvaguarda dos bens culturais e o processo de desenvolvimento do país. Esses indicadores podem ser utilizados na formulação de políticas, principalmente nas áreas de cultura, educação, turismo, meio ambiente, ciência e tecnologia, saúde, agricultura, desenvolvimento, indústria e comércio (LAGES; BRAGA; MORELLI, 2004, p. 146).

Não podemos, no entanto, deixar de lado a complexidade das questões. Temos consciência de que uma ação isolada não atingirá os objetivos de salvaguarda, de proteção dos saberes populares. São necessárias experiências sociais nas quais a comunidade, o grupo social, sempre esteja engajado e à frente das discussões relevantes desse bem de natureza imaterial, pois somente dessa forma será representativo e importante perante a nação.

### **3.2.1 Instrumento do registro – INRC**

Conforme já mencionado, o INRC é uma metodologia cuja preparação percorreu alguns anos de pesquisa para chegar a atual estrutura, que vamos apresentar. Para Célia Maria Carsino (INRC, 2000, p. i) o INRC pretende “[...] evoluir para a construção de novos instrumentos, capazes de levantar e identificar bens culturais de natureza diversificada, apreender os sentidos e significados a eles atribuídos pelos grupos sociais e encontrar formas adequadas à sua preservação”.

Retornamos às questões da dicotomia entre os *bens de pedra e cal* e os bens imateriais. Esse processo teve seu início em 1988 com a inserção de ideias antropológicas no IPHAN; sua continuidade se deu em 1995, através do Encontro de Inventários do Conhecimento, proporcionado pelo DID. Mas o ponto marcante foi o Seminário do Patrimônio Imaterial em Fortaleza, acontecido em 1997.

Vários desafios deviam ser pensados na elaboração do INRC entre eles: “tornar viável a identificação e a documentação, dentro dos temas destacados, de conjuntos de referências ou bens que fossem significativos para os grupos sociais”, “manter a associação desses bens aos conjuntos e aos contextos que lhes dão sentido”, e esquivar-se “de um tipo de registro que congelasse o processo social formador desses bens” (INRC, 2000, p. 3).

Após a reflexão sobre os pressupostos para a complexa elaboração desse método o autor nos apresenta as definições desde seu princípio, como o significado da palavra inventário: “Etimologicamente, a palavra inventário deriva do latim jurídico [...] *inventarium*, ‘encontrar’: (1) relação dos bens deixados por alguém que morreu; (2) por extensão, descrição e enumeração minuciosa; (3) levantamento individuado e completo de bens e valores.” (INRC, 2000, p. 6).

Vários pontos desse conceito de inventário são importantes, mas se destaca nesse contexto o levantamento minucioso e deve-se ter em mente que “a realidade social e cultural é heterogênea, contraditória e dinâmica”. Para além disso, o INRC pretende ter aplicação em contexto universal; por esse motivo baseia-se em critérios explícitos e “produzirá sempre como resultado um conjunto aberto de ocorrências, que ademais serão datadas e parciais, perante o conjunto de casos possivelmente observáveis” (INRC, 2000, p. 7).

O objetivo do inventário é gerar conhecimento sobre os domínios da vida social aos quais são atribuídos sentidos e valores e que, portanto, constituem marcos e referências de identidade para um determinado grupo social. Para Fonseca (2001, p. 113) “[...] significa, pois, dirigir o olhar para representações que configuram uma ‘identidade’ da região para seus habitantes, e que remetem à paisagem, às edificações e objetos, aos ‘fazereres’ e ‘saberes’, às crenças, hábitos, etc”.

A partir de várias questões pertinentes tratadas pelo antropólogo Antônio Augusto Arantes, seu conhecimento prévio e a elaboração de pesquisas-piloto, chegou-se a seguinte delimitação sobre as categorias dos bens que estruturariam o inventário:

Celebrações. Nesta categoria incluem-se os principais ritos e festividades associados à religião, à civilização, aos ciclos do calendário, etc. São ocasiões diferenciadas de sociabilidade, envolvendo práticas complexas com suas regras específicas de

distribuição de papéis, a preparação e o consumo de comidas, bebidas, a produção de vestuário específico, a ornamentação de determinados lugares, o uso de objetos especiais, a execução de música, oração, danças, etc. São atividades que participam fortemente da produção de sentidos específicos de lugar e de território.

Formas de expressão. Formas não-lingüísticas de comunicação associadas a determinado grupo social ou região, desenvolvidas por atores sociais (individuais ou grupos) reconhecidos pela comunidade e em relação às quais o costume define normas, expectativas, padrões de qualidade, etc.

Ofícios e modos de fazer, ou seja, as atividades desenvolvidas por atores sociais (especialistas) reconhecedores de técnicas e de matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Este item refere-se à produção de objetos e à prestação de serviços que tenham sentidos práticos ou rituais, indistintamente.

Lugares. Toda atividade humana produz sentidos de lugar. Neste inventário serão incluídos especificamente aqueles que possuem sentido cultural diferenciado para a população local. São espaços apropriados por práticas e atividades de natureza variadas, tanto cotidianas quanto excepcionais, tanto vernáculas quanto oficiais. Essa densidade diferenciada quanto a atividades e sentidos abrigados por esses lugares constitui a sua centralidade ou excepcionalidade para a cultura local, atributos que são reconhecidos e tematizados em representações simbólicas e narrativas (INRC, 2000, p. 11-12).

Em 1975 foi criado o Centro Nacional de Referência Cultural – CNRC, que se baseou na teoria de referência cultural, a partir da visão antropológica de cultura. É a diversidade, a dinâmica da produção material, mas principalmente os sentidos, os signos, os valores representativos do bem pelo grupo social. Conforme Arantes (2001, p.131):

Referências, portanto, são sentidos atribuídos a suportes tangíveis ou não. Elas podem estar nos objetos assim como nas práticas, nos espaços físicos assim como nos lugares socialmente construídos. São como as relíquias históricas e os legados de família, os bens de raiz, as jóias e obras de arte, ou as fotografias, as narrativas, os conhecimentos e objetos de valor afetivo e pessoal.

São as práticas e os objetos por meio dos quais as comunidades representam sua identidade, seu sentido. Devem ser legitimadas, valorizadas como marca significativa dessa cultura local.

São os significados, os sentidos que o grupo social concede ao bem, o reconhecimento e o consenso, “as referências que o CNRC se propunha a apreender eram as da cultura em sua dinâmica (produção, circulação e consumo) e em sua relação com os contextos socioeconômicos” (FONSECA, 2001, p. 116).

Reconhecendo o verdadeiro valor da cultura local são sentidos os valores vivos, marcos de vivência e experiências para um grupo, comunidade, sítio.

Expusemos o inventário em sua forma teórica de apresentação, seu objetivo, sua delimitação. Mas quanto ao processo de trabalho, como proceder? Essa pergunta é respondida a partir das etapas previstas no inventário: 1) levantamento preliminar, 2)



identificação e documentação, 3) documentação. Para cada fase foram elaborados formulários com fichas de identificação, questionários e fichas de campo (Anexo A – INRC: Questionário modos de fazer). Esse questionário foi baseado na adaptação da autora conforme apresentou-se no item Metodologia.

É prevista também a formação de uma equipe para a realização do inventário, pois cada lugar apresenta suas características próprias e frequentemente nas cidades encontramos pessoas que possuem um conhecimento aprofundado da cultura local. Esse conhecimento tem valor, as informações secundárias também devem ser observadas. Assim na formação da equipe de trabalho são importantes, além dos especialistas e técnicos, pessoas do lugar para serem interlocutores.

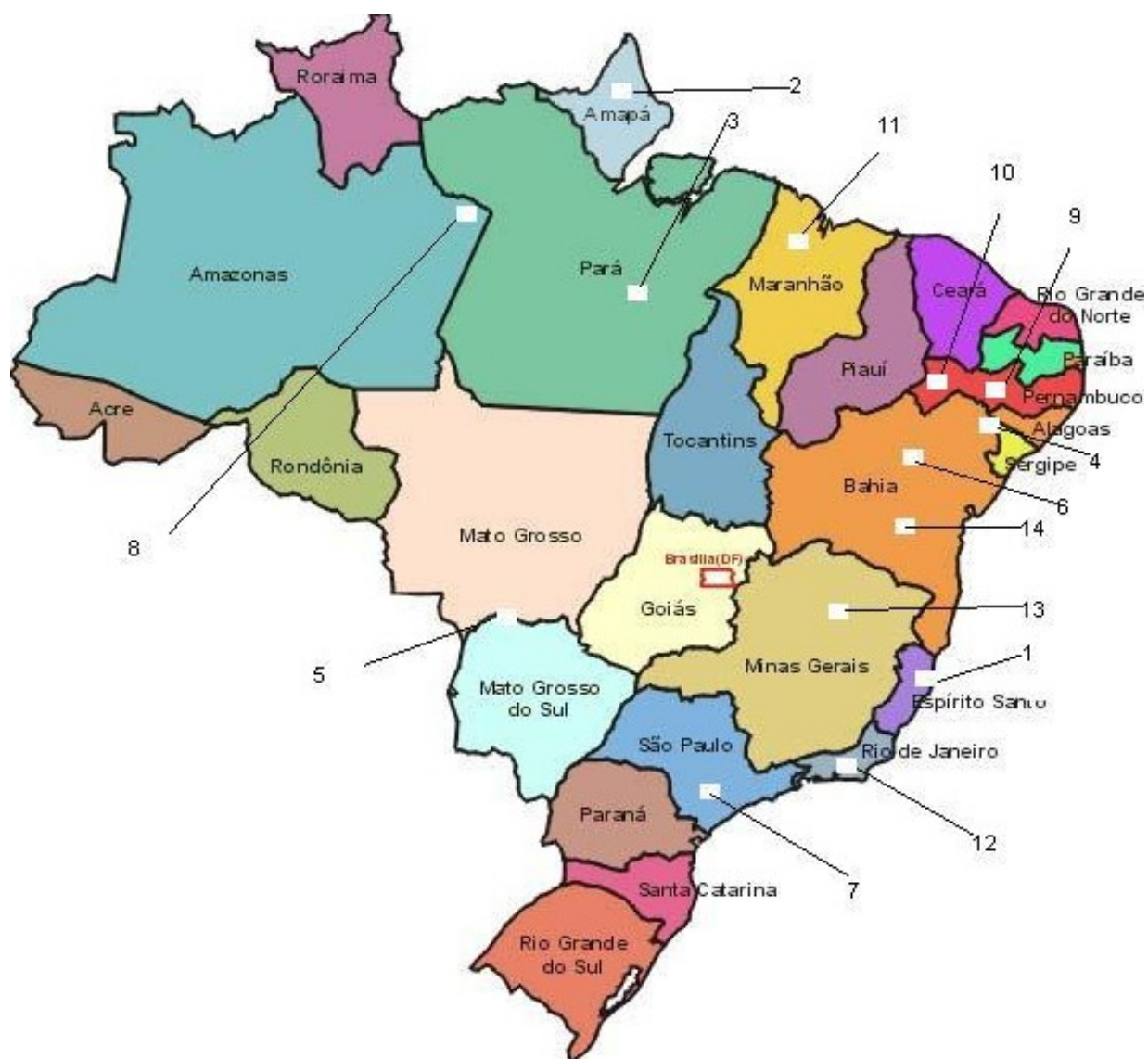
No próximo item apresentarei os bens registrados no Brasil.

### **3.2.2 Bens imateriais registrados no Brasil**

Do ano de 2000 até 2008 foram registrados pelo IPHAN um total de 15 bens imateriais, sendo estes na sua maioria da região nordeste (7), seguida da região sudeste (4), região norte (3) e centro-oeste (1). Na região sul não há registros, conforme apresenta o mapa<sup>20</sup>:

---

<sup>20</sup>Mapa disponível em: <<http://www.google.com.br>>. Acesso em 10 dez. 2008. Adaptado pela autora.  
Legenda disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acessos em: 10 out. 2008 e 04 fev. 2009.



**Legenda:**

- 1 - Ofício das Panelleiras de Goiabeiras;
- 2 - Kusiwa – Linguagem e Arte Gráfica Wajãpi;
- 3 - Círio de Nossa Senhora de Nazaré;
- 4 - Samba de Roda do Recôncavo Baiano;
- 5 - Modo de Fazer Viola-de-Cocho;
- 6 - Ofício das Baianas de Acarajé;
- 7 - Jongo no Sudeste;
- 8 - Cachoeira de Jauretê – lugar sagrado dos povos indígenas dos Rios Uaupés e Papuri;
- 9 - Feira de Caruaru;
- 10 - Frevo;
- 11 - Tambor de Crioula do Maranhão;
- 12 - Samba do Rio de Janeiro;
- 13 - Modo artesanal de fazer queijo de Minas;
- 14 - Roda de Capoeira e Ofício dos Mestres de Capoeira;
- 15 - O modo de fazer Renda Irlandesa produzida em Divina Pastora (SE).

Cada bem registrado recebe do IPHAN um parecer, uma certidão, um registro e um dossiê, que ficam à disposição do público através do site.

No parecer consta o entendimento geral desse bem, com a especificação do número do processo, as datas de pedidos e reuniões formais de discussão sobre ele. Na certidão é especificado em qual livro o bem foi registrado, o volume e um breve resumo. No registro consta a data de registro, o número da reunião na qual foi lavrado, o proponente, além de constar também um relato do bem.

Alguns requisitos são necessários para que o bem receba a categoria de registro pelo IPHAN, de acordo com o Decreto nº 3551/2000, regulamentado pela Resolução nº 001/2006:

1 - Apresentação de requerimento\*, em documento original, datado e assinado, acompanhado obrigatoriamente das seguintes informações e documentos:

- I. Identificação do proponente;
- II. Justificativa do pedido;
- III. Denominação e descrição do bem proposto para registro, com indicação da participação e/ou atuação dos grupos sociais envolvidos, de onde ocorre ou se situa, do período e da forma em que ocorre;
- IV. Informações históricas básicas sobre o bem;
- V. Documentação mínima disponível, adequada à natureza do bem, tais como fotografias, desenhos, vídeos, filmes, gravações sonoras ou filme;
- VI. Referências documentais e bibliográficas disponíveis;
- VII. Declaração formal de representante da comunidade produtora do bem, ou de seus membros, expressando o interesse e a anuência com a instauração do processo de Registro.

2 - A instrução técnica do processo administrativo de Registro consiste na produção e sistematização de conhecimentos e documentação sobre o bem cultural\* e deve, obrigatoriamente, abranger:

- I. Descrição pormenorizada do bem que possibilite a apreensão de sua complexidade e contemple a identificação de atores e significados atribuídos ao bem; processos de produção, circulação e consumo; contexto cultural específico e outras informações pertinentes;
- II. Referências à formação e continuidade histórica do bem, assim como às transformações ocorridas ao longo do tempo;
- III. Referências bibliográficas e documentais pertinentes;
- IV. Produção de registros audiovisuais de caráter etnográfico que contemplem os aspectos culturalmente relevantes do bem, a exemplo dos mencionados nos itens I e II deste artigo;
- V. Reunião de publicações, registros audiovisuais existentes, materiais informativos em diferentes mídias e outros produtos que complementem a instrução e ampliem o conhecimento sobre o bem;
- VI. Avaliação das condições em que o bem se encontra, com descrição e análise de riscos potenciais e efetivos à sua continuidade;
- VII. Proposição de ações para a salvaguarda do bem.

(\*) Resolução 001 de 2006:

Art. 2º O requerimento para instauração do processo administrativo de registro poderá ser apresentado pelo Ministro de Estado da Cultura, pelas instituições vinculadas ao Ministério da Cultura, pelas Secretarias Estaduais, Municipais e do Distrito Federal e por associações da sociedade civil.

O preenchimento de todos esses requisitos é necessário para obtenção do registro de patrimônio imaterial no Brasil. Antes de qualquer menção a solicitação de registro é necessário primeiramente conhecer, identificar, para em um segundo momento proteger. Essas manifestações devem ter significado para a comunidade, ser um símbolo vivo.

A lista dos bens registrados já foi mencionada. A partir deste momento apresentarei cada bem com um breve relato de seu registro. As informações descritas foram compiladas nas leituras de cada registro e complementadas com informações da página do IPHAN. São eles:

**1. Ofício das Panelas de Goiabeiras:** esse foi o primeiro registro e ocorreu no ano de 2002. O proponente foi a Associação das Panelas de Goiabeiras e a Secretaria Municipal de Cultura-Vitória /ES. Registrado no Livro dos Saberes.

Consiste na fabricação de panelas artesanais em barro; é uma atividade feminina, passada de mãe para filha. Sua origem é indígena e é o meio de sobrevivência de mais de 120 famílias.

Há um destaque para a relação com o turismo, pois há demanda crescente de turistas para apreciar a gastronomia típica dessa região e também visitação e compra das panelas. As panelas continuam sendo modeladas manualmente com argila e o auxílio de ferramentas rudimentares. Existe também a preocupação com o bem de natureza não renovável, nesse caso a argila, utilizada como matéria-prima das panelas.

**2. Arte Kusiwa – Pintura Corporal e Arte Gráfica Wajãpi:** registrada no Livro das Formas de Expressão ano de 2002; seus proponentes foram o Conselho das Aldeias Wajãpi – Macapá/AP e o Museu do Índio – Funai.

Esse bem foi proclamado pela UNESCO em 2003 como Obra-prima do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade. Reúne toda a história simbólica de cada pintura usada para decorar os corpos e objetos. Eles fazem uso da tinta vermelha do urucum, do suco do jenipapo verde, gordura de macaco e resinas perfumadas. Várias são as formas que expressam a diversidade que representa os seres humanos. Representa um prazer estético e um desafio criativo. No dossiê são apresentadas as várias formas de desenho e seus significados.

**3. Círio de Nossa Senhora de Nazaré:** registrado no Livro das Celebrações no ano de 2004. O proponente foi a Arquidiocese de Belém/PA e a Diretoria da Festa do Círio da Região Norte, Belém do Pará. Registrado no Livro das Celebrações.

O dossiê conta a história da santa que há 211 anos faz Belém do Pará literalmente parar para a Procissão do Círio de Nossa Senhora de Nazaré. Sua história está envolta em lendas e mitos que se misturam a fatos históricos. Reza a tradição que em 1700 caminhava nas matas um caboclo agricultor, que acabou encontrando entre as pedras uma pequena imagem da Virgem de Nazaré. O Círio de Nazaré é um acontecimento que envolve, direta e indiretamente, toda a população paranaense. Apesar da existência de Círios de Nazaré em outros municípios, nenhum deles possui a amplitude desse fenômeno religioso no Brasil. É

muito mais do que um fenômeno religioso, podendo ser estudado e compreendido por pontos vitais, sejam eles estéticos, turísticos, culturais, sociológicos, antropológicos, entre outros.

**4. Samba de Roda do Recôncavo Baiano:** registrado no ano de 2004. Os proponentes foram a Associação Cultural Samba de Roda Dalva Damiana de Freitas, Grupo Cultural Filhos de Nagô e a Associação de Pesquisa em Cultura Popular e Música Tradicional do Recôncavo. Representa a Região Nordeste, Bahia e Recife. Registrado no Livro Formas de Expressão.

Trata-se de expressão musical, coreográfica, poética e festiva das mais importantes e significativas oriundas da tradição religiosa afrobrasileira. No final de setembro são celebrados os sambas nas festas dos santos Cosme e Damião, sincretizados com os orixás. É parte fundamental do culto dos caboclos. A disposição dos participantes, os instrumentos, as coreografias são apresentadas no dossiê com detalhes e inclusive com a transcrição das partituras das músicas.

No ano de 2005 a UNESCO proclamou o Samba de Roda do Recôncavo Baiano como Obra-Prima do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade, sendo este o segundo bem reconhecido em nível internacional no Brasil.

**5. Modo de Fazer Viola-de-Cocho:** registrado no Livro dos Saberes no ano de 2005. Os proponentes foram os estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, representados por abaixo-assinados dos artesãos e instrumentistas. Participa da Região Centro-Oeste. Registrado no Livro dos Saberes.

A viola-de-cocho é uma expressão única do fazer popular, realizada de modo artesanal, um instrumento musical singular quanto à forma e sonoridade, produzido com matérias-primas existentes na Região Centro-Oeste do Brasil. Esse bem ainda não possui dossiê na página do IPHAN.

**6. Ofício das Baianas de Acarajé:** registrado no Livro dos Saberes no ano de 2005. Proponentes: Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia, Centro de Estudos Afro-Orientais e Terreiro Ilê Opô Afonjá.

Um alimento de origem africana da época dos escravos na colonização do Brasil. Pela tradição, quem faz é a mulher que oferecia aos santos e fiéis nas festas relacionadas ao candomblé. É feito de feijão-fradinho, cebola e sal fritos em azeite de dendê. A história, a lenda e os mistérios também são apresentados em forma de entrevistas com os representantes das comunidades.

**7. Jongo no Sudeste:** registrado no ano de 2005. O proponente foi o Centro Nacional de Cultura Popular, Região Sudeste - Vale do Rio Paraíba. Registrado no Livro Formas de Expressão.

É uma forma de expressão afrobrasileira que integra percussão de tambores, dança coletiva e práticas de magia. É relacionado à cultura do café e da cana-de-açúcar. O jongo é uma forma de louvação aos antepassados, consolidação de tradições e afirmação de identidades.

**8. Cachoeira de Iauaretê – Lugar sagrado dos povos indígenas dos Rios Uaupés e Papuri:** primeiro registro do Livro dos Lugares no ano de 2006. Proponentes: Associação Indígena de Iauaretê e Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro – FOIRN; Região Norte.

São celebrações, saberes e expressões culturais que se manifestam por meio de relações sociais, sejam individuais ou coletivas; a integração do homem com a natureza, conceituando a paisagem cultural. A Cachoeira de Iauaretê faz parte do cenário descrito nos mitos de vários povos indígenas que narram as transformações que resultam no aparecimento dos primeiros humanos em suas diferentes versões.

**9. Feira de Caruaru:** registrado no ano de 2007, no Livro dos Lugares. O proponente foi a Prefeitura Municipal de Caruaru.

São os mercados, feiras, santuários, praças onde são concentradas ou reproduzidas práticas culturais coletivas. É um lugar de memória e de continuidade de saberes, fazeres, produtos e expressões artísticas. É um meio importante de escoamento da produção agrícola. Esse bem ainda não possui dossiê na página do IPHAN.

**10. Frevo:** registrado no ano de 2007 no Livro Formas de Expressão. Os proponentes são: Ministério da Cultura, Prefeitura de Recife e Secretaria de Cultura do Município.

A riqueza de uma expressão artística ao mesmo tempo popular e erudita, o caráter de resistência de um ritmo que surgiu das camadas menos favorecidas. É uma forma de expressão musical, coreográfica e poética. Surge no final do século XIX, no carnaval. Esse bem ainda não possui dossiê na página do IPHAN

**11. Tambor de Crioula:** registrado no Livro Formas de Expressão no ano de 2007. Os proponentes foram a Prefeitura Municipal de São Luis do Maranhão, a Comissão Maranhense de Folclore e o Conselho Cultural do Tambor de Crioula do Maranhão.

Matriz afrobrasileira que envolve dança circular, canto e percussão de tambores ao ar livre, nas praças, no interior de terreiros, especialmente em louvor a São Benedito. Destaca-se como uma das modalidades mais difundidas e ativas no cotidiano do Maranhão; não tem

época fixa de apresentação. Tradicionalmente, toda a festividade de bumba-meu-boi é encerrada com tambor de crioula.

**12. Matrizes do Samba no Rio de Janeiro: Partido Alto, Samba de Terreiro e Samba-Enredo:** foi registrado no Livro das Formas de Expressão no ano de 2007. O proponente foi o Centro Cultural Cartola.

Comunidades negras do Rio de Janeiro, excluídas da participação plena nos processos produtivos e políticos formais e impedidas de celebrar suas folias e sua fé, deram forma a um novo samba, diferente dos tipos então conhecidos, que viria a ser chamado de samba urbano, samba carioca, samba de morro ou simplesmente samba. Também criaram as escolas de samba. O dossiê explica cada especificidade dos sambas abordados, no caso, o Partido Alto, Samba de Terreiro e o Samba-Enredo. O dossiê também apresenta a questão do turismo nas escolas de samba. No ano de 2005 foi inaugurada a Cidade do Samba: são modernos galpões onde são confeccionadas fantasias e alegorias, e paralelamente acontecem apresentações de samba destinadas aos turistas.

**13. Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre:** registrado no Livro dos Saberes no ano de 2006. Os proponentes foram a Secretaria de Cultura de Minas Gerais e a Associação de Amigos do Serro - AASER.

Serro, Canastra, Alto Paranaíba (serra do Salitre ou do Cerrado), Araxá e serras do sul de Minas somam microrregiões onde se estabelecem e se edificam em dinâmica tradição os modos de fazer um queijo reconhecido mundialmente como artesanal tipo Minas. Os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo dos alimentos, a partir do mundo natural, da mesma forma distinguem identidades e grupos regionais.

No dossiê são apresentadas passo a passo todas as especialidades de cada região abordada e suas diferenças na produção desse alimento.

**14. Roda de Capoeira e Ofício dos Mestres de Capoeira:** esse bem imaterial recebeu dois registros: para Roda de Capoeira e para o Ofício dos Mestres de Capoeira, que foram inscritos no Livro dos Saberes (ofício) e no Livro Formas de Expressão (roda), no ano de 2008. Esse bem ainda não possui dossiê na página do IPHAN.

**15. O modo de fazer Renda Irlandesa produzida em Divina Pastora (SE):** ofício feminino, originalmente vinculado à aristocracia. É classificada como um tipo de renda de agulha, primeiramente desenhada em papel manteiga e fixada em um papel mais grosso, depois são preenchidos os espaços vazios entre a fita, compondo a renda. Atualmente a renda é produzida por mulheres humildes que reinventaram a técnica. Seu registro aconteceu no ano de 2008 no Livro dos Saberes.

Além desses quinze bens já registrados, constam mais quatorze processos de registros em andamento. São eles<sup>21</sup>:

- Complexo Cultural do Bumba-meu-Boi do Maranhão;
- Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis;
- Registro da Localidade de Porongos;
- Festa de São Sebastião, do município Cachoeira do Arari, da Ilha de Marajó;
- Registro das Festas do Rosário;
- Ritual Yãkwa do povo indígena Enawenê Nawê;
- Artesanato Tikuna AM;
- Farmacopéia Popular do Cerrado;
- Circo de Tradição Familiar;
- Lugares Sagrados dos Povos Indígenas Xinguanos/MT;
- Linguagem dos Sinos nas Cidades Históricas Mineiras, São João Del Rei, Mariana, Ouro Preto, Catas Altas, Serro, Sabará, Congonhas e Diamantina;
- Registro do Mamulengo;
- Feira de São Joaquim, Salvador/BA.

Em fase de elaboração e pesquisa, são mais vinte e seis bens de natureza imaterial, com o método INRC em andamento<sup>22</sup>:

1. INRC dos Povos Indígenas do Alto Rio Negro em Manaus/AM;
2. INRC da Ilha de Marajó/PA;
3. INRC do Tacacá/PA (CNFCP);
4. INRC das Cuias de Santarém/PA (CNFCP);
5. INRC da Farinha de Mandioca/PA (CNFCP);
6. INRC de Natividade/TO;
7. INRC do Centro Histórico de São Luís/MA;
8. INRC de Rio de Contas/BA;
9. INRC Rotas da Alforria – Cachoeira e São Félix/BA;
10. INRC da Região do Cariri/CE;
11. INRC das Festas do Largo de Salvador /BA (CNFCP com recursos da Petrobrás);
12. INRC das Comunidades Quilombolas de Pernambuco/PE;
13. INRC das Feiras do Distrito Federal/DF;
14. INRC do Congo de Nova Almeida – Serra/ES;
15. INRC do Bom Retiro – São Paulo/SP;
16. INRC da Festa do Divino Maranhense no Rio de Janeiro/RJ (CNFCP com recursos da Petrobrás);
17. INRC do Povo Guarani – São Miguel das Missões/RS;
18. INRC do Sítio Histórico de Porongos – Pinheiro Machado/RS;
19. INRC da Viola Caipira do Alto e Médio São Francisco/MG;
20. INRC da Lapa/PR;
21. Levantamento de documentos sobre o Estado de Sergipe;
22. INRC Cerâmica de Rio Real/BA (CNFCP);
23. INRC do Toque dos Sinos/MG;
24. INRC do Seridó/MG.

<sup>21</sup> Disponível em: <[www.iphan.gov.br](http://www.iphan.gov.br)>. Acesso em: 17 nov. 2008.

<sup>22</sup> Disponível em: <[www.iphan.gov.br](http://www.iphan.gov.br)>. Acesso em: 17 nov. 2008.



Fica evidente a ênfase em uma visão da cultura brasileira com forte influência da descendência indígena e afrobrasileira, conforme demonstrado na identificação do mapa, além da história do conceito de patrimônio imaterial no Brasil que demonstra claramente essa preferência por uma representação de cultura brasileira de origens indígenas e africanas. Espera-se que também outras etnias sejam valorizadas, pois várias são as origens dos povos que construíram esse país; os imigrantes europeus também representam uma parcela significativa na pluralidade cultural do país.

A diversidade é apresentada de muitas formas e expressões, conforme Silva (2004, p. 97):

[...] chamada “diversidade” cultural. Neste caso, o pressuposto básico é o de que a “natureza” humana tem uma variedade de formas legítimas de se expressar culturalmente e todas devem ser respeitadas ou toleradas – no exercício de uma tolerância que pode variar, desde um sentimento paternalista e superior até uma atitude de sofisticação cosmopolita de convivência para a qual nada que é humano lhe é “estranho”.

Nosso país apresenta uma diversidade que de alguma forma está sendo deixada de lado pelas políticas públicas. Nesta era de mundialização, como aponta Dina Lévi-Strauss (2001, p. 27), “a diversidade externa tende a tornar-se cada vez mais pobre, torne-se urgente manter e preservar a diversidade interna de cada sociedade”. E complementa: “[...] a diversidade que deve ser salva, não o conteúdo histórico que cada época lhe conferiu e que ninguém saberá perpetuar para além dela própria” (LÉVI-STRAUSS, 2001, p. 27).

### **3.2.3 A gastronomia como patrimônio imaterial**

A história da alimentação mistura-se com a história da humanidade. Os homens pré-históricos, bem como vários povos, eram nômades. Um dos motivos desse nomadismo era a busca pela alimentação, a caça, a pesca e posteriormente o cultivo na agricultura.

A alimentação desempenha relevante papel na produção de identidades nacionais, regionais, étnicas e religiosas; assim, pode-se dizer que na medida em que congrega um conjunto de práticas, relações e representações sociais revela a estrutura social dos diferentes grupos humanos e apresenta-se como importante instrumento de identidade social.

Quando buscamos elementos explicativos da vida em sociedade, na busca teórica de interpretações sociológicas e culturais, os alimentos assumem papel relevante. Sua dimensão complexa de processo explica a repercussão dessa atividade no campo da vida em sociedade. Interpretar os saberes e as técnicas de um produto artesanal (nesta dissertação o Agnolini) é,

sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura que referenciam a construção identitária de um grupo social. No caso da culinária, se explica mais pela prática do que por teorias.

Comer massa na Serra Gaúcha é um hábito alimentar de forte presença na cultura local; seu enraizamento nas comunidades está relacionado ao processo de imigração italiana. Entre as variadas formas de massa (espaguete, talharim, parafuso) estão as massas do tipo recheada, entre elas o *Agnolini*, também conhecido como *Capecleti*. São recheadas com “bolinhas de carnes, presunto cru, queijo e especiarias, cozidas e servidas em caldo de galinha”, conforme Ribeiro (2006, p. 2).

Para elaboração desta dissertação tomam-se por base os dois bens imateriais com o objeto “alimento” ou “comida” já registrados, a saber: Ofício das Baianas do Acarajé e Queijo Artesanal de Minas, ambos no Livro dos Saberes.

A socióloga Maria Dina Nogueira Pinto (2005, p. 282) expõe:

[...] como projeto-piloto para testar a metodologia do INRC e como objeto de inventariar bens que expressam a unidade e a diversidade cultural que caracteriza o Brasil, o Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular elaborou o *Projeto Implantação de Inventários: Celebrações e Saberes da Cultura Popular*. Esse projeto foi dividido em diferentes linhas temáticas, uma das quais diz respeito aos sistemas culinários [...] o feijão e a mandioca [...] ocupam uma posição de destaque neste sistema.

No caso do feijão, esse projeto-piloto foi o resultado do dossiê Ofício das Baianas de Acarajé. A mandioca representa o modelo simbólico da “pluralidade cultural” do Brasil (PINTO, 2005, p. 282). É um complexo universo que engloba desde seu cultivo até os pratos derivados dessa iguaria relacionando às diferentes tradições. Conforme informação no site do IPHAN, está em fase de elaboração e pesquisa o INRC da Farinha de Mandioca/PA.

A partir dessa posição temos a preferência por essas iguarias como expressão da representação da identidade nacional. No dossiê Baianas do Acarajé encontramos a reunião de artigos de cinco anos do projeto Implantação de Inventário: Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Teremos a identificação, o ofício, o modo de fazer e os significados, o traje de baiana, a questão da contemporaneidade, dinâmica e mudanças, entre outros itens.

Segundo vários depoimentos da primeira metade do século XX, anos 40 e 30, as famílias ficavam esperando, às sete horas da noite, a mulher do acarajé passar, e era uma espécie de cerimônia [...], porque sua voz era especialmente aguda e alta para anunciar de longe lê acarajé, iê abará; aí o povo se preparava, pegava o dinheiro, ia às portas (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p. 15).

O acarajé é feito de feijão-fradinho, cebola e sal fritos no azeite de dendê. Sua origem é a África Ocidental e seu nome significa “comer fogo – acará (fogo) + jejum (comer)” (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p. 15). É comida sagrada de ritual oferecida aos orixás, uma atividade passada por mães e avós.

Enquanto testemunhos patrimoniais integrados à religião, à arquitetura, à população, ao turismo, as baianas de acarajé mantêm viva uma tradição ancestral importante, componente de um sistema culinário que, além de alimentar e satisfazer o paladar, articula diferentes dimensões da vida social: liga os homens aos deuses, o sagrado ao profano, a tradição à modernidade (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p.17-18).

Além dos mistérios e lendas envoltos no Acarajé, ele representa o sustento de várias famílias em Salvador. Elas estão organizadas a partir da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares da Bahia (Abam); possui estatuto próprio e foi fundada no ano de 1992, com quase três mil profissionais: “[...] seu objetivo é qualificar e capacitar as baianas para que possam oferecer serviços melhores, com higiene, qualidade e, principalmente, tradição” (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p. 23).

[...] importante marca identitária e referência cultural, o acarajé, vindo das mãos de uma baiana, articula universos simbólicos relacionados à esfera da culinária votiva e às chamadas comidas de rua, onde se apresenta como meio de vida e fonte de renda para uma parcela da população (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p. 23).

O dossiê apresenta passo a passo como preparar o acarajé e destaca como se fazia e como se faz hoje, a incorporação de recheios e cuidados com a higiene. Outro ponto de destaque é o traje, que não deixa de ser a marca, a identificação da baiana. As festas religiosas também estão referenciadas: “as baianas de acarajé e as festas de largo em Salvador são referências culturais relevantes da Bahia a que o candomblé se relaciona intimamente” (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p. 36).

Essas festas religiosas são em homenagem aos santos católicos, realizadas no espaço das igrejas e em seu entorno, conforme o dossiê “[...] caracterizam-se por intensa sociabilidade e pela presença simultânea de rituais religiosos – novenas, missas e procissões – e manifestações da vida cotidiana: barraquinhas, brincadeiras, música, danças, comidas e bebidas” (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p. 36).

Como o acarajé, o *Agnolini* também é representativo nas festas religiosas da comunidade. Conforme depoimentos coletados pela pesquisadora:

Eu só faço quando tem uma festa em uma comunidade ou na outra, daí a gente faz, mas eu sou chefe de cozinha, falo, coordeno oriento ponho (coloco) os temperos [...] (Carmem Magbosco, Antônio Prado).

[...] lembro que quando era criança minha mãe fazia em datas especiais, casamento, Páscoa, Natal, na Festa da Padroeira (Maria do Carmo T. Schiochet, Antônio Prado).

Imerso na dinâmica cultural das grandes cidades brasileiras, como o Acarajé, em Salvador, o Queijo Artesanal no Estado de Minas Gerais e o *Agnolini* na Serra Gaúcha, todo esse saber-fazer está sujeito ao processo de transformação, porém seu significado para a sociedade continua sendo válido.

O próprio Turismo é responsável direta e indiretamente por algumas transformações e adaptações. São incorporados novos temperos, alguns elementos culturais; uma dessas questões é referente a aspectos de saúde pública, ações de vigilância para prevenção de contaminações de doenças, além de questões de higiene para o preparo do alimento.

No período colonial, o Acarajé chegava às ruas frito. Com o Turismo, atualmente, as baianas possuem seus espaços de comercialização em praças históricas e pontos turísticos, além de o Acarajé ser frito na hora.

Algumas mudanças ocorreram no processo de produção do acarajé. Com a chegada dos americanos em 1943 e 1944 “[...] a cidade se americanizou [...] relação com o cachorro quente, com o sanduíche [...] nos anos 80 para 90, começaram a colocar caruru já por conta do turismo [...] os turistas que querem provar a comida baiana [...]” (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p. 53). Mas a principal mudança foi em 1970, a substituição do moinho de pedra, que serve para triturar o feijão fradinho, pelo moinho elétrico.

Outra mudança importante é a incorporação do homem na feitura do acarajé: “[...] nos últimos anos tem sido desempenhada também por homens que, não só assumem o ofício como incorporam os símbolos identitários, como as roupas de origem africana” (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p. 54).

Com relação à religião também ocorreu uma mudança da crença com a inclusão dos evangélicos no comércio de acarajé:

Os evangélicos, grupo cada vez mais crescente em todos os estados do país, têm entrado nesse mercado, o que lhe atribui novos significados e o vincula a outro universo religioso. Com esse caráter atendem a uma clientela que compartilha suas crenças e recusa-se a consumir o acarajé relacionado ao candomblé (DOSSIÊ BAIANAS DE ACARAJÉ, 2008, p. 55).

Vários pontos dessas mudanças são relacionados à dinâmica da vida humana, da cultura. Como será visto adiante, em relação ao *Agnolini* também foram encontradas

mudanças consideráveis e relevantes. Antes se priorizava a matéria prima caseira, aquela que era plantada e criada na horta da casa. Hoje é necessária a compra de produtos industrializados próprios para a comercialização, o modo de armazenamento, as embalagens em função da vigilância sanitária. Antigamente era preparado somente em datas festivas, hoje é possível encontrá-lo em prontaentrega.

O segundo dossiê que trata do alimento como patrimônio é o do Queijo Artesanal de Minas. São três os territórios abordados: Serro, Serra da Canastra e o Alto Paranaíba. É apresentada a história, origens, modos de fazer, a ruralidade, a dinâmica cultural, entre outros pontos.

O queijo artesanal de Minas Gerais é uma tradição originária das técnicas típicas da serra da Estrela, em Portugal: “Essa origem técnica que chega à América portuguesa com o colonizador é raiz de uma nova construção intimamente ligada, a cada tempo, à sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e, por fim, de mineiros” (DOSSIÊ QUEIJO ARTESANAL DE MINAS, 2006, p. 9).

Há documentações que expressam a persistência do queijo na alimentação dos mineiros. É produzido e consumido por necessidade e gosto. A fazenda mineira é a produtora do queijo artesanal, como uma “atividade inseparável das ações do homem” (DOSSIÊ QUEIJO ARTESANAL DE MINAS, 2006, p. 32). Depoimentos apresentados comprovam o costume e trabalho masculino nesse ofício. Necessidades colocadas pela modernidade também alteraram o modo de fazer: “As queijarias, na dinâmica de mudanças e de permanência vão sendo valorizadas e dá-se nova dimensão ao espaço, buscando atender as exigências sanitárias, à legislação que se implanta, com objetivos claros de obtenção de um produto que dê segurança alimentar ao consumidor” (DOSSIÊ QUEIJO ARTESANAL DE MINAS, 2006, p. 32-33).

O passo-a-passo é apresentado desde a obtenção do leite, a elaboração do queijo (adição do coalho industrial, adição do pingo, corte da massa, mexedura, retirada do soro, massa colocada em formas plásticas, espremedura, salga, viragem, maturação e acabamento). Todos esses passos são apresentados em forma de fluxograma e explicados individualmente.

São apresentados três eixos fundamentais nas entrevistas: “[...] (1) a memória da infância e a herança dos antepassados; (2) a identificação da fazenda com o queijo e, (3) as qualidades de um bom queijeiro” (DOSSIÊ QUEIJO ARTESANAL DE MINAS, 2006, p. 43).

Fica evidente no dossiê do Queijo Artesanal de Minas a relação da herança de um produto como expressão de um modo de vida tradicional e rural dessas regiões e não somente a configuração de um produto comercial; em suma, um sinal de identidade.

Foi possível observar as questões referentes à alimentação, as suas transformações, adaptações e também a relação simbólica e representativa desse bem na cultura brasileira. Muitos são os alimentos representativos em todas as regiões do Brasil, porém fica evidente que o número de registros ainda não é significativo para a expressão empírica que existe nesse universo de estudo.

#### 4. Pesquisa

Com base nos princípios metodológicos do INRC efetivamos a pesquisa sobre o *Agnolini* nas localidades representativas da RCI, entre elas: Antônio Prado (município), Galópolis e Linha 40 (distritos de Caxias do Sul). Esses locais são referências na produção do *Agnolini*; foram realizadas no total nove entrevistas que duraram entre 1h e 3h.

Foi utilizado o código de ética da Associação Brasileira de Antropologia – ABA, conforme Anexo G.

##### 4.1 Perfil dos entrevistados: os sujeitos do saber-fazer

Primeiramente apresentarei um breve perfil das pessoas entrevistadas. A amostra de nove entrevistas inclui microempresas que produzem o *Agnolini* em pequena ou grande escala, pessoas que são contratadas ou auxiliam espontaneamente nas festas das paróquias e um restaurante. Inclui-se nesse contexto a entrevista realizada com a coordenadora do Projeto ECIRS, Profa. Dra. Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro, responsável pelo projeto de pesquisa sobre os elementos culturais da RCI.

A Família Giulian reside na cidade de Antônio Prado. Recebi a indicação para a entrevista do Escritório Técnico do IPHAN daquela cidade. O patriarca, falecido dois meses antes da entrevista, Sr. Nelson Giulian, é um dos pioneiros na comercialização do *Agnolini* no município. Conforme contado na entrevista realizada com sua esposa, Sra. Olga, e seu filho, Sr. Gustavo, a intenção do pai não era a venda do *Agnolini* e sim ajudar a comunidade principalmente nas festas da paróquia, pois as mulheres tinham que ficar muito tempo em pé. Então ele teve a idéia de construir uma máquina que fechasse o *Agnolini*; essa foi sua motivação para dois anos de trabalho até a construção da máquina. Atualmente a microempresa de administração familiar entrega *Agnolini* em grande escala para os principais estabelecimentos da cidade e também para uma rede de supermercados do Estado, porém de forma terceirizada. Sua estrutura, entretanto, continua no porão da casa.

A Sra. Carmem Magnabosco é conhecida do ECIRS (das pesquisas que esse projeto realiza há mais de 30 anos na RCI), foi indicação da Profa. Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro. Reside na Linha Camargo, que faz parte do território administrativo de Antônio Prado. Ela é uma das mulheres que coordena a produção do *Agnolini* nas festas da

comunidade ou outras festas como casamentos e encontros de família. Ela é contratada para coordenar e preparar a massa e o recheio, essa é sua responsabilidade.

O Sr. Remi Stragliotto foi entrevistado por indicação da subprefeitura de Galópolis, pois possui uma das mercearias mais conceituadas em distribuição de massas. O *Agnolini* é preparado em família, ele, sua esposa e os dois filhos.

A Sra. Cecília Bordin Adamatti foi indicada pelo padre da paróquia de Galópolis. Ela, como a dona Carmem Magnabosco, é a coordenadora do *Agnolini* nas festas da comunidade; não produz para comercialização, somente nessas datas festivas e para consumo em casa.

A Sra. Ermínia Matte Faoro também foi uma indicação da subprefeitura de Galópolis. A subprefeitura comunicou que toda semana acontece a feira do produtor nas terças-feiras, sendo assim encontrei-a no seu ambiente de trabalho e, inclusive, na venda do *Agnolini* e de outros tipos de massas e iguarias.

A Sra. Maria do Carmo Schiochet, indicação do Escritório Técnico do IPHAN em Antônio Prado, possui uma microempresa em que produz vários alimentos, mas o *Agnolini*, segundo ela, é o mais vendido.

A Sra. Clari Angelina Tomazzoni reside na Linha 40 há 50 anos. Seu esposo foi o fundador do Moinho Tomazzoni; a indicação procede de seu filho, Prof. Edegar Tomazzoni, que é docente no Mestrado em Turismo. A Sra. Clari sempre fez *Agnolini* na comunidade e até hoje ajuda nas festas da paróquia ou no clube de mães.

A Sra. Joana Basso Gayo é proprietária de uma microempresa juntamente com sua vizinha; encontrei a terceira geração trabalhando com ela, sua neta. Ela foi indicada pelo Prof. Tomazzoni e reside na Linha 40.

A Sra. Beatriz Tonet é proprietária de uma cantina e um restaurante. A principal atividade é a cantina, com venda de vinhos, espumantes, vinagres, entre outros produtos derivados, porém atualmente o restaurante é muito frequentado por turistas que visitam a Serra Gaúcha, e um dos pratos servidos como entrada é a sopa com *Agnolini* produzido no restaurante. Nessa entrevista foi possível acompanhar desde a produção do *Agnolini* até ele chegar à mesa dos turistas. A Cantina Tonet está inserida no Roteiro Caminhos da Colônia: A Gastronomia Italiana, de Caxias do Sul.

A Profª. Dra. Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro é a fundadora do Projeto ECIRS – Elementos Culturais das Antigas Colônias Italianas no Rio Grande do Sul, que existe há 30 anos na Universidade de Caxias do Sul. Conforme ela contou, a motivação surgiu de indagações para formar o “cenário de festejos que se destinavam a celebrar o centenário da imigração italiana no Rio Grande do Sul”.



Em 1978 o então Reitor da UCS solicitou o início dos trabalhos formalmente a partir de uma pesquisa com o objetivo de mapear a “contribuição da imigração italiana na definição do perfil da Serra Gaúcha”. Nesse ano foi formada uma equipe interdisciplinar entre os Departamentos de Letras, História, Geografia, Pedagogia e formatada uma metodologia de pesquisa baseada na Antropologia. Adotaram procedimentos de seminários semanais, que resultaram em publicações de livros, e consolidaram seus estudos em um acervo fotográfico.

Atualmente o projeto continua trabalhando em pesquisas que envolvem a RCI e os aspectos culturais dos imigrantes italianos, um trabalho reconhecido pela UNESCO que em 2008 convidou a professora a proferir uma palestra em seu evento anual *Rencontres du clos-vougeot* – Universidade de Borgonha em Dijon / França.

#### **4.2 Análise das pesquisas**

As pesquisas foram realizadas *in-loco* nos meses de setembro e outubro de 2008. Foi necessário solicitar a disponibilidade das pessoas entrevistadas telefonando com antecedência ou agendando uma data disponível para que não ocorresse imprevisto no andamento das entrevistas. Conforme já mencionado foram delimitados os territórios representativos de Antônio Prado (o município) e Caxias do Sul (o distrito de Galópolis e a Linha 40).

A pesquisadora primeiramente verificou órgãos representativos na localidade para informar, indicar os entrevistados. Em Antônio Prado, o Escritório Técnico do IPHAN; em Galópolis, a subprefeitura; na Linha 40, o Prof. Dr. Edegar Tomazzoni, nascido na Linha 40 e atualmente docente do Mestrado Acadêmico em Turismo.

O questionário base está inserido na metodologia do IPHAN, o Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC. Para um melhor andamento das entrevistas achamos conveniente adaptá-lo a realidade do saber-fazer do *Agnolini* (os questionários encontram-se nos Anexos A e B). As entrevistas foram realizadas com um gravador e depois degavadas.

A entrevista com a coordenadora do ECIRS foi uma conversa formal com roteiro de questões pré-estabelecidas que envolveram desde a criação do ECIRS até elementos significativos de suas pesquisas, neste caso, o saber-fazer e o modo de fazer do *Agnolini*.

Inicialmente a pesquisadora explicava o motivo do trabalho a ser realizado e solicitava a disponibilidade do entrevistado para responder as questões. Como de praxe preenchia-se a localização, a identificação do questionário, a identificação do entrevistado e a identificação do bem cultural.

Quanto ao bem cultural existem variações de nomenclatura: *Agnolini* e *Capeleti*, porém houve uma predominância absoluta do *Agnolini*. A Família Giulian utiliza *Capeleti*, conforme depoimento da Sra. Olga e do Sr. Gustavo Giulian: “*Capeleti* para diferenciar do *Agnolini* que é fechado manual e o dessa empresa é fechado a máquina”. Explanaremos essa diferenciação exposta pelo entrevistado.

Segundo Ribeiro (2006), a cozinha italiana é na verdade uma cozinha de regiões que precedem, no tempo, a própria nação italiana; sendo assim, essas diferenças para designar um mesmo processo de rechear quadrinhos de massa de 3 cm de lado, estão diretamente associadas à própria história italiana de diversas regiões.

Nas ilustrações abaixo, Hazan (1994, p. 28-29) apresenta as variações de nomenclaturas e formatos do *Agnolini* (“carneirinho” na língua italiana) e *Capeleti* (“chapeuzinho” na língua italiana) para designar as massas recheadas:



Fonte: (HAZAN, 1994, p. 28-29).

*Capelletti / Tortelloni*: *capelletti* são “chapeuzinhos”, parecidos com *tortelloni*, mas feitos de um quadrado de massa em vez de um círculo, de modo que formam um bico. Os maiores são de Bolonha e são chamados, confusamente, de *tortelloni*, o mesmo nome dos quadrados [...]

*Tortellini*: são uma especialidade de Bolonha e são servidos com sopa, na noite de Ano Novo ou ainda com molho de creme de leite (HAZAN, 1994, p. 28).

No item 5 do questionário foi solicitada a relação com o bem inventariado, esse item é subdividido em 5 questões. A questão do item 5.1 solicitava que o entrevistado contasse como ele começou a fazer *Agnolini*:

Meu pai Nelson Giulian trabalhava como contador no Moinho Nordeste, e sempre acompanhava as festas da comunidade, onde a sopa de *Agnolini* era servida. Ele tinha pena do padre e das senhoras que sempre tinham que fechar grandes quantidades de *Agnolini* em pé, doía a coluna. Então pensou em inventar uma máquina para fechar *Agnolini*. Sr. Nelson trabalhou durante dois anos e meio, após o expediente e finais de semana, juntamente com um mecânico da cidade para construir o equipamento (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

Isso faz anos, já vem de família, dos avós, dos bisavós, foi aperfeiçoando um pouquinho, mas não mudou o sistema é aquilo que trouxeram das raízes da Itália (Sra. Carmem Magnabosco).

Bom eu aprendi ainda no tempo da minha avó, desde que eu era pequeno e hoje agente faz para comercializar aqui no comércio, quem faz é minha esposa que trabalha em casa, mas eu também faço (Sr. Remi Stragliotto).

Isso ainda é do tempo das vovós, nossos antepassados eram italianos mesmo da Itália (Sra. Cecília Adamatti).

Desde criança, lembro de ajudar minha mãe (Sra. Ermínia Faoro).

Desde criança lembro da minha mãe e minhas irmãs fazendo (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Ela era cozinheira, minha mãe era chamada na região para as festas, fazia *Agnolini* tudo à mão, não é como hoje com a máquina, era com rolo. Eu acompanhava ela, ajudava. Ela matava a galinha cozinhava a carne com bastante tempero (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Eu tinha uma pequena fruteira na cidade aí começou a vender, aí nós começamos eu e aquela senhora lá, a minha vizinha Ironi, trabalhávamos só nós duas, depois entrou a filha dela, o filho, a gente trabalhou com a família (Sra. Joana Basso Gayo).

Aprendi com a mãe há mais de 50 anos (Sra. Beatriz Tonet).

Com relação às nove respostas apresentadas fica evidente a característica de herança familiar nesse modo de fazer, todos aprenderam o ofício em casa. Alguns dos entrevistados já informam que possuem comercialização e vendem esse produto. Nesse momento já se constata o valor cultural de enraizamento familiar, uma característica marcante dessa região.

No item 5.2 foi solicitado como, quando, onde e com quem aprendeu essa atividade. Observaremos que muitas das respostas irão complementar a resposta anterior.

Aprendi a fazer *Agnolini* com a mãe que era de descendência italiana. Em 1992, início das atividades da Cappelletti Giulian (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

Foi com a minha mãe, começou a fazer para família e eu sempre acompanhei; minha mãe também era cozinheira e fazia as festas nas comunidades, aí fui aprendendo com ela (Sra. Carmem Magnabosco).

Com avó, mais ou menos 8 anos (Sr. Remi Stragliotto).

Aprendi com a avó. Faz 55 anos que sei fazer (1953). Eles ensinavam pra gente, pediam ajuda, porque o *Agnolini* em si é demorado (Sra. Cecília Adamatti).

Aprendi com a mãe, mais ou menos 50 anos (Sra. Ermínia Faoro).

Desde sempre, há 40 anos (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Aprendi com minha mãe, quando era criança ainda, “tô” com 71 anos, eu era criança e a minha mãe criava galinha em casa, tinha ovos (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

A gente aprendeu fazendo na comunidade, minha mãe também fazia, aprendi com ela. A fabricação tem 28 anos. Eu sei fazer desde nova quando tinha uns quinze anos, e a gente fazia para comer em casa, era muito mais difícil, tinha que espichar a massa com o rolo (Sra. Joana Basso Gayo).

Nas festas junto com a mãe (Sra. Beatriz Tonet).

É evidente que as formas de aprendizado são em família e desde pequenos; algumas como o caso da Sra. Joana Gayo, aprenderam com as próprias mulheres da comunidade, estando ela inserida no contexto de ajuda das festas comunitárias. Importante também que o aprendizado não se dá somente entre as mulheres da família, mas também com os filhos homens, como no caso do Sr. Remi Stragliotto, que aprendeu ajudando sua mãe quando era criança

Na questão 5.3, é abordado se o entrevistado ensinou o ofício a outras pessoas:

Sra. Olga ensinou para todos os filhos, eles acompanharam todo o processo de invenção da máquina do pai, e os testes que foi necessário fazer (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

Já a gente quando trabalha vai comentando ensinando tem gente que aprendeu comigo, meus filhos sabem fazer, mas não querem ser profissionais desse ramo (Sra. Carmem Magnabosco).

“Pros” meus guris, eles sabem fazer, mas não querem viver disso (Sr. Remi Stragliotto).

Sim, meus filhos, meus netos isso vai passando, as crianças da catequese, a gente convida para ajudar e vão aprendendo (Sra. Cecília Adamatti).

Sim, minha filha. Inclusive é ela que produz na 6ª légua (Sra. Ermínia Faoro).

Sim, meu esposo e minha filha sabem fazer (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Já, para minhas filhas, mas elas não exercem. Hoje até eu compro, é mais fácil. Mas se elas precisarem sabem fazer, fazer é fácil a preparação que é complicada, tem que saber fazer o recheio, as coisas (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Sim, tem três que trabalham hoje com firma que trabalharam comigo. Elas aprenderam comigo. Eu tenho uma netinha com 11 anos que já sabe fazer, a minha filha quando eu preciso também me ajuda (Sra. Joana Basso Gayo).

Ensinei para os funcionários e umas pessoas do Mato Grosso que vieram aprender (Sra. Beatriz Tonet).

Os depoimentos indicam uma continuidade desse saber-fazer, pois todos já ensinaram a outras pessoas, sejam da família, da comunidade ou não; inclusive a pesquisadora teve a oportunidade de *colocar a mão na massa* e fechar *Agnolini* com a Sra. Maria do Carmo Schiochet, em Antônio Prado. Observe na foto que a quantidade relativa das duas bandejas é desproporcional, pois uma das bandejas representa os *Agnolini* que a pesquisadora fabricou, enquanto a outra mostra os *Agnolini* que a Sra. Maria do Carmo Schiochet produziu no mesmo espaço de tempo. A prática leva ao desenvolvimento desse ofício.



Foto 01 – Comparativo entre os *Agnolini* fechados pela pesquisadora e os da produtora

Fonte: Foto da pesquisadora

O item 5.4 referencia outros dados biográficos relevantes, nesse caso, conforme explica o manual de aplicação do INRC, corresponde à trajetória pessoal da família.

Descendentes italianos – Verona (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

Descendentes italianos – Verona (Sra. Carmem Magnabosco)

É de descendentes italianos, agora não me lembro de onde eles vieram (Sr. Remi Stragliotto).

Vó e vô – Bisavós foram enterrados na Itália. Não lembra a região (Sra. Cecília Adamatti).

Meu avô, pai do meu pai. Não sabe a região (Sra. Ermínia Faoro).

Meus tataravós vieram da Itália, mas não lembro a região (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Pais da minha mãe, olha vieram da Itália, de Veltri (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Minha avó e avô de Veltri, na Itália (Sra. Joana Basso Gayo).

Bisavós da Itália (Sra. Beatriz Tonet).

Como observamos, a descendência é italiana, mas não há uma preocupação com a localidade ou região da Itália e sim do país como um todo, são descendentes de italianos; todos os entrevistados demonstraram uma reação de orgulho por sua descendência, eles me questionavam se eu gostaria de ter mais informações sobre sua família.

A questão 5.5 corresponde à participação em alguma cooperativa ou associação, ou se conhece alguma que seja atuante na localidade. Segundo as respostas:

Não. Atualmente terceirizo para uma casa de massa em Caxias do Sul e grande empresa de congelados (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

Não (Sra. Carmem Magnabosco).

Não. A maioria faz em casa e vende no comércio (Sr. Remi Stragliotto).

Não. Tem várias pessoas que fazem, mas é particular (Sra. Cecília Adamatti).

Não. Atualmente trabalha na agroindústria faz 10 anos (Sra. Erminia Faoro).

Não. Aqui nunca teve associação (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Não. Tem na região fábrica de *Agnolini*, mas eu nunca participei. Já fiz em casa para vender, foi numa época que teve uma feira. Sempre fiz, mas para a família. Quando meu marido faleceu, mudou todo, agora posso comprar também (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Não. Sempre foi em casa mesmo (Sra. Joana Basso Gayo).

Não sempre foi cada um por si. Eu comecei para vender, mas agora com o restaurante não dá mais tempo (Sra. Beatriz Tonet).

Conforme as respostas, nenhum dos sítios inventariados tem ou teve alguma cooperativa ou associação para produção do *Agnolini* nesse tempo.

O item 6 é subdividido em questões fechadas e abertas e corresponde a descrição da atividade. Na questão 6.1 perguntei a periodicidade, questionando se o *Agnolini* era produzido em qualquer época do ano ou em datas específicas.

Safra forte é no inverno (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

Eu só faço quando tem uma festa em uma comunidade ou na outra, daí a gente faz, mas eu sou chefe de cozinha, falo, coordeno, oriento, ponho os temperos; em casa eu não faço para vender só para o consumo caseiro (Sra. Carmem Magnabosco).

Todo o ano a gente vende tanto no inverno como verão. No verão sai um pouco menos, mas sempre sai (Sr. Remi Stragliotto).

É específico quando tem uma festa, ou algum pedido (Sra. Cecília Adamatti).

O ano todo. Mas no inverno sai mais (Sra. Erminia Faoro).

Hoje faço todo o ano. Mas lembro que quando era criança minha mãe fazia em datas especiais, casamento, Páscoa, Natal, na Festa da Padroeira (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Mais no inverno, pois se consome mais caldo sopa (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Sempre, no verão diminui, porque vende pouco (Sra. Joana Basso Gayo).

Antigamente só fazia em datas e festas especiais, para comemorar mesmo. Hoje toda hora (Sra. Beatriz Tonet).

A partir das respostas considera-se que o *Agnolini* é produzido o ano todo, não importa a estação. Como mencionado nos depoimentos, antigamente ele era feito e consumido somente em datas especiais e comemorativas. Na atualidade ele é um produto facilmente adquirido nessa região.

A questão 6.2 é fechada e corresponde aos anos em que os entrevistados participam efetivamente dessa atividade. As respostas correspondem: 1992, 1984, 1990, 1953, 1998, 1992, 1960, 1980 e 1995.

No item 6.3 solicita-se os motivos da atividade. Também corresponde a uma questão fechada. Obteve-se a seguinte conclusão entre os pesquisados: seis consideram a produção do *Agnolini* seu meio de vida, três consideram outras, no sentido de complemento na renda mensal e ajuda nas festas da comunidade.

As questões 6.4 e 6.5 são muito próximas e as respostas estão associadas: se o entrevistado sabe qual a origem do *Agnolini* e se existem histórias associadas à atividade.

Já tinha na localidade a empresa Suavitá, o Rudi, muitas pessoas sabem fazer *Agnolini* na cidade. Não lembro. Mas conta que sempre no domingo a mãe fazia essa sopa e que muito antigamente o recheio era feito com os miúdos de carne (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

Comida especial que faziam em dia de festa, agora fazem todos os dias, é tudo mais fácil, batizado, casamento, não era fácil, antigamente era feito tudo com rolo para espichar a massa e hoje em dia tem máquinas só se fecha o *Agnolini* à mão, se dobra; à mão fica mais gostoso, tem outro gosto, hoje tem máquinas para fechar o *Agnolini*. Não (Sra. Carmem Magnabosco).

Não sei, não me contavam. Não (Sr. Remi Stragliotto).

Não. Tem o Hino do *Agnolini* do clube de mães, mas eu de cor não sei. Não (Sra. Cecília Adamatti).

Não sabe, mas comenta que lembra que essa não era uma sopa comum como é hoje, não era conhecida e era preparada em dias especiais de festas. Não (Sra. Ermínia Faoro).

Não. Não (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Não. Só que ela aprendeu com a mãe dela, além do *Agnolini* a minha mãe sabia fazer muitas outras coisas. Não (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

A minha avó sempre disse que veio da Itália com essa receita. A minha mãe nunca me comentou isso. Não (Sra. Joana Basso Gayo).

Nunca, as mães não falavam muito antes, não contavam nada (Sra. Beatriz Tonet).

Com relação às respostas fica evidente que a história do *Agnolini* não é contada de geração em geração. Destaque para as observações quanto ao passado em que a sopa não era comum como nos dias atuais, era feita e degustada em datas comemorativas, conforme falado.

Ribeiro, em suas pesquisas a partir de focos diversos dos elementos da RCI, depara-se com a seguinte história do *Agnolini*:

[...] à invenção da massa recheada e que deu origem a sopa mais popular na Região Colonial Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul: a sopa de *agnolini* ou *capeleti*. De acordo com a lenda narrada desde 1200 em Castelfranco, na Emília, teria sido um cozinheiro *voyeur*, a criar a forma do tortellino, a partir do umbigo de uma garota, uma verdadeira Vênus [...] os habitantes de Valeggio, na Província de Verona (Região do Vêneto) contrastam a supremacia gastronômica emiliana com outra reconstrução mitológica [...] fins do ano 1300; Geangaleazo Visconti, senhor de Milão, dito o Conde de Virtù, acampou às margens do [rio] Mincio, perto dos muros de Vallegio. Ali o bufão Gonnella entretém os soldados, à luz das fogueiras, com a estória das belíssimas ninfas que de noite saem do rio para dançar, porém sob a forma de bruxas horríveis. Quando as tropas adormecem tem início o sabã. Mas o valente capitão Malco está de sentinela e agarra uma delas que, como por encanto, se revela uma belíssima ninfa. Noite de amor e promessas de eterna felicidade. Antes da aurora a ninfa deve mergulhar nas profundezas do Mincio. Deixa para Malco como lembrança um lençinho de seda e ouro ternamente atado. Na noite seguinte, o Conde Di Virtù dá uma recepção. Algumas garotas dançam e, entre elas, Malco reconhece Silvia que a beija e assim desperta o ciúme de Isabella, prima do Visconde, que pretende casar com o capitão. Aquela é uma bruxa, sibila Isabella. Os guardas avançam sobre a garota, mas Malco se interpõe e permite assim que ela se jogue no rio, no qual se jogará também, dali a pouco. Na margem, o infeliz casal deixa o lenço de seda atado com um nó. Transmitida de mãe para filha a lenda nó de amor era lembrada nos dias de festa, conta Zuccheta. As camponesas espicham, com o rolo, uma massa fina como a seda e cortada e atada como o lenço de ouro, enriquecida de um delicado recheio. Nasce assim o tortelino di Valeggio, o *agnolini* da região do Vêneto (RIBEIRO, 2006, p. 3-4).



O item 7 corresponde à preparação. Foi solicitado aos entrevistados se poderiam falar sobre a preparação do *Agnolini*.

De acordo com os pedidos. Primeiro prepara-se o recheio que a capacidade da panela é de 200 kg, a base do recheio é peito de frango, deixam ele cozinhando na madrugada, depois prepara-se a massa conforme a quantia de *capeleti* para ser preparado no dia. É conservado o recheio no congelador (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

A gente começa sempre botando as carnes para o recheio para cozinhar, enquanto a carne do recheio cozinha a gente prepara a massa e deixa ela descansar, e quando a carne “ta” cozida a gente mói, põe os temperos, prepara o recheio. Depois, espichar, fazer as tiras e rechear (Sra. Carmem Magnabosco).

Prepara a massa com farinha e ovos de colônia e é amassado na máquina, depois vem o cozimento da carne que você faz o recheio de carne de frango, alguns gostam misto, carne de frango e carne de gado e depois é moído, colocado noz-moscada, os temperinhos caseiros para dar o sabor, é moído bem fininho. E faz as bolinhas para rechear a massa (Sr. Remi Stragliotto).

Para ficar bom tem que ter carne boa, carne de frango, mistura um pouco de gado com um bom tempero e queijo ralado, põe na massa da carne, faz a pasta, depois faz a massa de farinha, corta e faz os *pasteletos* (Sra. Cecília Adamatti).

Primeiro faz o recheio: manteiga, frango, temperos, noz-moscada, canela, cebola. Cozinha e depois mói. Segundo faz a massa de farinha e ovos (Sra. Ermínia Faoro).

Primeiro o recheio: cozinhar o frango e a carne de gado e os temperos, depois moer bem, depois temperar com o queijo e a noz-moscada. A massa é com ovos e farinha, só isso (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

O recheio era feito assim: carne de galinha e carne de gado fica muito mais gostoso. Hoje em dia as pessoas não usam mais, pois acham que fica muito escura a bolinha do *Agnolini*, mas fica muito mais gostoso. A carne tem que ser moída duas ou três vezes, tem que ser passada depois de cozida com bastante tempero. Depois vai pão torrado, queijo ralado, tem que ser do bom, e a noz-moscada para dar o toque, a essência do *Agnolini*. Os temperos são tempero verde, cebola, salsa e não é moído junto com a carne tem que separar a calda que sobra da carne, vai o pão e o queijo e vai tudo misturado e se passa na máquina para ficar bem fininho. A massa “tu quebra” os ovos, coloca numa bacia e vai colocando a farinha de trigo até a massa ficar no ponto. Não usa água porque se tu colocar água o *Agnolini* abre, quebra, a massa fica grudenta nos quentes quando “tu come” (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Primeiro a gente pega o frango, cozinha, tem que desfiar ele, passar na máquina, tem que moer a carne. Recheio de frango tem que colocar os temperos, cebolinha, salsa, canela, noz-moscada, queijos, bom o parmesão, ou farinha, ou pão também. Depois a massa com ovos e farinha (Sra. Joana Basso Gayo).

Recheio: numa panela coloca o frango e os temperos todos, e a massa é de ovos e farinha, massa fresca. Os temperos são a cebola, a canela, tempero verde, noz-moscada, pão, queijo. Depois tem que passar na máquina e moer tudo (Sra. Beatriz Tonet).

Essa sequência de fotos apresenta as etapas do preparo do *Agnolini*, nesse caso, a massa na máquina para misturar. A própria máquina já possui o local de onde saem as tiras, para depois cortá-las em quadradinhos com a faca ou uma carretilha. Depois o recheio, que normalmente é feito em bolinhas para colocar no centro do quadrado e depois fechar manualmente.



Foto 02 – Máquina para preparar massa: coloca-se a farinha e os ovos e a máquina mistura.

Foto 03 – Máquina que espicha a massa e faz as tiras.

Fonte: Fotos da pesquisadora



Foto 04 - Cortar as tiras com a carretilha ou com uma faca.

Foto 05 - Recheio que deve ser bem moído.

Fonte: Fotos da pesquisadora

Os depoimentos nos apresentam uma grande habilidade de todos os entrevistados, alguns expõem mais detalhes e outros não, porém fica evidente que todos preparam a massa

da mesma forma, somente ovos e farinha, e quanto ao recheio existem as variações, alguns misturam carne de gado e carne de frango, outros somente frango, etc.

Foi incluída nesse item a questão: O que faz um *Agnolini* ser bom? Segundo os depoimentos um caldo bem feito é um dos principais fatores, além do recheio; também é comentada a qualidade do recheio feito de carne fresca.

Sra. Olga, o recheio, o toque feminino, gostar de fazer e principalmente, com coisa boa se faz coisa boa (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

O caldo é essencial, os temperos, né, o capricho de fazer, um queijo bom, não pode faltar temperos, uma carne boa, não precisa ser de primeira, metade carne de gado, metade carne de frango, fica mais gostoso, e cozinha com bastante tempero verde, cebola, alho, manjerona, esses temperos a gente usa bastante. Não tem muitos segredos, depois de pronto o recheio, misturo um pouco de canela, noz-moscada, pimenta e um pouco de queijo ralado, o segredo é o tempero verde, bastante sabor (Sra. Carmem Magnabosco).

Uma carne de frango boa, fresquinha, não carne velha congelada, tem que ser uma carne novinha, queijo ralado, a noz-moscada não pode ser demais nem de menos, tem que ser no ponto (Sr. Remi Stragliotto).

É o tempero, né. Preparar a massa da carne bem boa, senão não tem gosto (Sra. Cecília Adamatti).

Um bom caldo, uma boa galinha (Sra. Ermínia Faoro).

O caldo tem que ser bom da sopa, não adianta só o *Agnolini*, tem que ser os dois, o caldo tem que “ta” fervendo para colocar o *Agnolini* para cozinhar (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

O tempero tem que usar coisas boas, o queijo tem que ser bom e acho que a mão, minha mãe dizia que tinha que ter mão, amor, boa para cozinhar, essas coisas (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Tem que ter tempero, o recheio bem temperado, um bom queijo (Sra. Joana Basso Gayo).

Um caldo bom e recheio bom, bastante carne, tempero (Sra. Beatriz Tonet).

As questões referentes à parte 8 são sobre a realização, o desenvolvimento da atividade, conforme mencionado pelo entrevistado. A questão 8.1: Quais são as principais etapas e participantes da atividade? Nas respostas analisadas sete apresentam a mesma ordem:

1º: Preparar o recheio;

2º: Preparar a massa;

3º: Enquanto o recheio esfria, a massa deve ser espichada para depois ser cortada em quadradinhos;

4º: Fechar.

Quanto aos participantes, uma pessoa pode realizar todas as etapas; o mais demorado é fechar. Para oito entrevistados, fechar o *Agnolini* necessita da habilidade dos dedos. Nessa pesquisa temos a exceção da Família Giulian, que inventou uma máquina de fechar *Agnolini*.

Essa habilidade de fechar o *Agnolini* com as mãos é ilustrada na sequência de fotos abaixo:

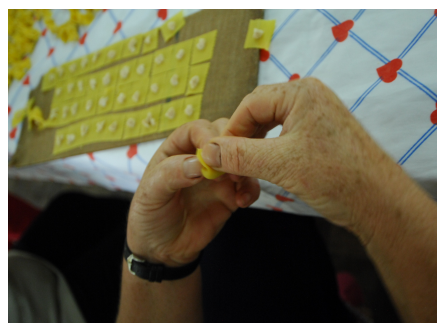


Foto 06 - Dobrar ao meio o quadrado.

Foto 07 - Juntar as duas pontas superiores.

Foto 08 - Virar encaixando no dedo.

Fonte: Fotógrafo do ECIRS; Aldo Toniazzo.

A questão 8.2 trata dos recursos financeiros, capital e instalações utilizadas. Para a Família Giulian, o investimento foi próprio, a fábrica começou na garagem e hoje é instalada no porão. A Sra. Carmem Magnabosco não possui nenhum tipo de investimento, pois faz *Agnolini* somente para festas na comunidade; é o mesmo caso da Sra. Cecília Adamatti. As Sras. Maria do Carmo Schiochet, Ermínia Faoro, Joana Basso Gayo e o Sr. Remi Stragliotto fizeram investimentos, pois produzem para venda; a Família Tonet fez investimento no restaurante e a Sra. Clari não fez investimentos, pois só produz para o consumo caseiro.

Na continuação do item Realização questiona-se quais são as matérias primas e ferramentas de trabalho utilizadas. As respostas indicam: máquina para preparar a massa (essa máquina amassa e faz as tiras), máquina de moer, carretilha, rolo, faca, panela. No caso específico da Família Giulian, que possui a máquina para fechar o *Agnolini*, também possui

uma máquina separada para o preparo da massa e só posteriormente leva-a para a máquina de rechear e fechar o *Agnolini*. Conforme ilustram as fotos:



Foto 09 – Carretilha: instrumento utilizado por alguns produtores para cortar as tiras.  
Foto 10 – Sra. Clari Angelina Tomazzoni ainda guarda o rolo de espichar a massa que seu esposo fez.  
Fonte: Fotos da pesquisadora.



Foto 11 – Máquina de preparar a massa.  
Foto 12 – Máquina para espichar a massa e fazer as tiras.  
Fonte: Fotos da pesquisadora



Foto 13 – Máquina de moer a carne para o recheio.  
Fonte: Foto da pesquisadora.



Fotos 14, 15, 16 e 17 - Máquina de fechar *Agnolini* inventada pelo Sr. Nelson Giulian.  
Fonte: Fotos da pesquisadora.



Foto 18 e 19 – Máquina italiana pertence à Família Giulian.  
Fonte: Fotos da pesquisadora.

Foram incluídas nesse item duas questões. A primeira: O que a senhora considera importante na produção? A resposta foi quanto à qualidade, toda a matéria-prima deve ter boa qualidade. Conforme depoimento:

Tudo é importante, mas se tu tens ovos de galinha caipira para fazer a massa bem melhor, uma massa firme, gostosa (Sra. Carmem Magnabosco).

Em entrevista, a Profa. Cleodes fez o seguinte comentário:

Matéria-prima adequada à preservação da qualidade, resumindo, o nosso *Agnolini* está em processo, eu vou exagerar um pouquinho, em processo de degradação, porque a matéria-prima está degradada: a galinha não é mais a galinha com quatro meses de idade que é usada para fazer parte do recheio, para fazer o caldo no qual o *Agnolini* é cozido. Ela tem 35 dias e já está nas gôndolas do supermercado com o processo de aceleração moderno dos grandes aviários; enfim, ainda há redutos de excelência que fazem o *Agnolini*, que é uma massa recheada lembrando pequenos nós, nozinhos, cozida no caldo e tomada sobre a forma de sopa; há redutos de excelência, ainda municípios como Antônio Prado, por exemplo, que conservam o padrão de qualidade não só na sopa de *Agnolini*, mas no conjunto, mas não só Antônio Prado, mesmo no interior do município de Caxias, e eventualmente dentro da cidade, há alguém que se permite ao luxo de fazer o *Agnolini come-fu* com todo o rigor do que era feito pelas nossas avós: o rigor da matéria-prima na massa finíssima. E consegue-se até nos supermercados pela pressão de uma demanda que já se manifesta; as ditas galinhas caipiras para fazer o caldo e o *Agnolini* e depois a sua constelação, o pescoço do frango recheado, a carne lessa, a galinha ao molho, o estufado, enfim há um elenco de pratos que fazem parte da comida doméstica e ainda podem ser oferecidos em restaurantes que disputam hoje com a alta gastronomia que se faz na Itália, na França, em Taiwan, no Japão.

A segunda pergunta foi: Onde a senhora obtém ou compra os produtos (ovo, leite...) que utiliza para preparar o *Agnolini*? Essa questão gerou um dos elementos de mudança. Atualmente a inspeção sanitária solicita que todos os ingredientes sejam controlados. Então é necessário comprar no supermercado ou em estabelecimentos credenciados. Isso gera uma insatisfação dos produtores, que gostariam de utilizar o frango caipira criado na sua fazenda, os ovos da colônia. Para os produtores de média e grande escala, os ingredientes são comprados no fornecedor; os que preparam para consumo próprio, utilizam ingredientes de casa. Segundo os entrevistados, o gosto dos produtos caseiros é diferente dos industrializados; comentam que lembram de ajudar suas mães a matar a galinha, a colher os temperos.

O item 8.4 questiona sobre comidas e bebidas próprias dessa atividade. A resposta foi unânime: o vinho tinto acompanha a sopa. Para as questões de 8.5 a 8.9, todas as respostas foram negativas: quanto à existência de informações sobre instrumentos e objetos rituais, trajes e adereços, danças, músicas, orações e instrumentos musicais.

Após a atividade, quais são as tarefas executadas e quem as executa? Essa é a questão 8.10. As respostas se identificam, respondem que é necessário fazer a limpeza do ambiente, das máquinas, e esse é um trabalho realizado por eles mesmos.

Outras perguntas foram: Quais são os produtos ou resultados dessa atividade? Em que quantidade? O resultado é o *Agnolini*. A quantidade difere de entrevistado para entrevistado, pois suas atividades de produção também são diferentes. A Família Giulian prepara pacotes de 500g e anualmente a produção é de 18 toneladas. A Sra. Carmem Magnabosco diz que dependendo da festa pode ser feito em grande e pequena quantidade. O Sr. Remi Stragliotto produz conforme a saída do produto em sua mercearia, fala em uma média de 8kg se for preparado por 2 pessoas. A Sra. Cecília Bordin Adamatti faz em casa 1kg, mas quando há festas não tem ideia de quantidade. A Sra. Ermínia Matte Faoro diz que depende da venda. A Sra. Maria do Carmo T. Schiochet produz 5kg por dia. A Sra. Clari Angelina Tomazzoni diz que já fez 30kg, 40kg; quando vendeu para a festa da padroeira Nossa Senhora das Neves, fizeram 50kg, hoje é só para casa. A Sra. Joana Basso Gayo já produziu até 50kg por dia, mas hoje é de 7kg a 9kg e faz mais por encomenda. A Sra. Beatriz Tonet produz 12kg a 15 kg e depende do consumo do restaurante.

Para o item 8.12 as respostas foram diversas. As perguntas: Qual é o público? Qual o destino dos produtos dessa atividade?



Quem vem para festa, quando sobra vendemos (Sra. Carmem Magnabosco).

A maioria é daqui (Sr. Remi Stragliotto).

Não vendo (Sra. Cecília Adamatti).

Mando para o mercado em Caxias do Sul (Sra. Ermínia Faoro).

Gente de fora, de Porto Alegre, Novo Hamburgo. O turista que vem pra cá. Esses adoram (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Fazia para consumo de casa e ajudava as outras pessoas a fazer Agnolini, colaborava, nunca ganhei nada (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Tem umas fruteiras. Mas o pessoal vem comprar aqui, o pessoal de Caxias e do interior compra bastante, que tem bastante condomínio por aqui e vem comprar (Sra. Joana Basso Gayo).

Nós trabalhamos com muitas festas de firmas, o pessoal é de fora, muitos grupos de turistas (Sra. Beatriz Tonet).

Aqui encontramos diferentes respostas em função das diversas atividades dos entrevistados. Um ponto importante é a menção ao turista que visita a região e que muitas vezes degusta a sopa. No Restaurante da Cantina Tonet, no dia em que realizei a entrevista, foi possível acompanhar três grupos de turistas que almoçavam. A pesquisadora teve um contato informal com eles e questionou, por curiosidade, sobre a sopa. As respostas foram as mesmas: excelente, maravilhosa. Impressionados com o tamanho do *Agnolini* e curiosos por saberem se é fechado com os dedos. Inclusive uma das turistas disse que na Itália, na região de Roma, não se encontra esse tipo de sopa; seu irmão mora lá e ela sempre o visita. Como já havia estado na Serra Gaúcha, conheceu a sopa e procurou em Roma o *Agnolini*.

A questão 8.13 fica encarregada de verificar se a atividade é importante para a renda, o sustento da família, se é a principal fonte de renda e, para comunidade, esse tipo de atividade é importante? Por quê?

Principal. Hoje é produzido o *capeleti*, brodo, bucho, lasanha de carne e frango, *capeleti* de espinafre, tortéi (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

Complemento. Trabalha em conjunto e eu sou a responsável e tem que sustentar as tradições das festas, o que vem dos antepassados, não dá para perder tudo, a origem de tudo (Sra. Carmem Magnabosco).

Complemento. Gostam é bem procurado. Tem mais casas aqui que fazem e todos vendem (Sr. Remi Stragliotto).

Não é fonte de renda. Ajuda nas festas (Sra. Cecília Adamatti).

Principal. Ter esta massa (Sra. Ermínia Faoro).

Principal. Para comunidade vendo outras coisas, bolos, salgadinho, porque aqui em Antônio Prado tem muita gente que faz *Agnolini* (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Não é fonte de renda. É muito importante porque é uma colaboração espontânea sem ganhar nada, só doa, além do mais, “tu faz” doação, além do trabalho manual, doa comida em dinheiro, em oferta, ou farinha, ovos, azeite, café (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Complemento. Acho que sim porque vejo outras firmetas que começaram comigo (Sra. Joana Basso Gayo).

Principal. Para a comunidade não tem importância meu trabalho, pois tem muita gente que sabe fazer (Sra. Beatriz Tonet).

Observa-se nessa amostra, reduzida em termos regionais, que essa atividade é fonte principal de algumas famílias e inclusive é importante para a comunidade, como expressa a Sra. Ermínia Faoro: “esta massa”. Os entrevistados sentem orgulho nesse ofício; é um modo de fazer enraizado na comunidade, como comenta a Sra. Beatriz Tonet: “muita gente sabe fazer”.

O item 8.14 refere-se a mudanças dos modos de fazer e/ou resultados, matérias-primas, usos do bem/serviço, execução. Solicitava-se que informassem os tipos, momento e motivos das mudanças. No caso específico da Família Giulian, o formato da máquina não é como o formato fechado a mão. O Sr. Gustavo comenta que “existe uma resistência a ser fechado com a máquina, as pessoas comem o feitiço”. Porém a empresa está em plena produção, os mercados e padarias de Antônio Prado oferecem a venda dos produtos deles, inclusive o *Capecleti*, que é fechado de outra forma, na máquina construída por seu pai. A microempresa possui duas máquinas: a construída pelo Sr. Nelson, e uma de marca italiana, que fecha de forma diferente. O *Capecleti* fechado na máquina italiana é somente entregue para uma grande rede de supermercados do Rio Grande do Sul, que distribui com sua marca para o resto do Brasil. Conforme demonstram as fotos:



Foto 20 - *Agnolini* fechado pela máquina italiana.

Foto 21 - *Agnolini* fechado pela máquina da Família Giulian.

Fonte: Família Giulian.

Quanto às outras respostas obtivemos a unanimidade de que não houve mudanças na receita, mas todos concordam que incluíram temperos diferentes da época de suas mães, como o caldo de galinha, conhecido pelo nome comercial Caldo Knorr, este foi o mais citado.

Com relação à salvaguarda de um bem é necessário observar as adaptações e mudanças. Para o IPHAN essas adaptações se referem a mudanças da cultura, é uma interferência externa, pois conforme já discutimos, a cultura é dinâmica e está sempre em processo de adaptações.

Foi incluída nesse item a seguinte questão: Na sua opinião, porque as pessoas comem o *Agnolini*?

A tradição da sopa de domingo, sopa sagrada e tradição e é uma boa refeição completa (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

Coisa diferente, o pessoal gosta, é outra massinha, outra coisa, o arroz tem todo dia e o *Agnolini* é diferente, por isso as pessoas gostam, dá mais mão-de-obra, uma coisa mais difícil de fazer (Sra. Carmem Magnabosco).

Porque gostam, é um prato quente para o inverno, as pessoas chegam dia de inverno e pedem e dizem que vão fazer (Sr. Remi Stragliotto).

Sopa muito boa, o caldo também tem que ser bom, não adianta o *Agnolini* ser bom e o caldo não, tem que saber fazer o caldo (Sra. Cecília Adamatti).

Porque a sopa é suficiente. É uma sopa muito boa (Sra. Ermínia Faoro).

Eu acho que porque é um alimento gostoso, acho que não tem quem não goste de sopa de *Agnolini*, o cheirinho e depois é um prato que vem primeiro na mesa é o que come com mais vontade (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Um prato muito bom, excelente, é um caldo bom para sopa. Não tem explicação (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Não sei, mas acho que é quando é frio todo mundo gosta de uma sopa é uma coisa. Os italianos são acostumados com o *Agnolini*. Sustenta (Sra. Joana Basso Gayo).

Tem pessoas de fora que não comem, pois não conhecem, as pessoas daqui já são acostumadas (Sra. Beatriz Tonet).

Os depoimentos são os mais diversos, desde a tradição de domingo até o frio do inverno, inclusive o não comer a sopa no caso de turistas que não conhecem e podem não apreciar o caldo, a massa. Questões de distintas concepções. Pela massa possuir muitos ovos, também é um caldo forte e sustenta no inverno. A tradição italiana segundo a comunidade.

As respostas conferem com o depoimento da pesquisadora do ECIRS:

Os italianos chamam de *Agnolini* ao brodo, é uma forma antiga de se consumir esse *Agnolini* porque ele é na sua origem uma sopa ritual; o que eu tenho observado é que

é tão precisa essa iguaria que todos, não importa se pertencem a esse ou aquele grupo étnico, não importa, se estão aqui há mais de cem anos, ou se estão aqui de passagem esse prato é apreciadíssimo.

O item 9 do INRC especifica o lugar da atividade, onde ocorre, quem é o responsável, o proprietário do lugar. Todos os entrevistados são proprietários. As respostas correspondem a um local apropriado, de preferência uma cozinha ou um ambiente propício. No caso das festas das paróquias, o *Agnolini* é preparado no salão, em grandes mesas. Em casos específicos, como o da Família Giulian, é preparado em uma grande cozinha montada no porão da casa. O local da Sra. Maria do Carmo Schiochet é uma cozinha adaptada na garagem; a Sra. Joana Basso Gayo também trabalha na garagem; e a Sra. Beatriz Tonet, na cozinha do restaurante.

Seguem fotos ilustrativas dos locais de trabalho.



Foto 22 e 23 – Representam o local de trabalho.  
Fonte: Pesquisadora.

A identificação de outros bens e informantes é demonstrada nas questões do item 10, no qual se solicitou: Quem mais poderia informar sobre esta atividade, existem outros ofícios característicos desta localidade? Todos os entrevistados indicaram duas a três pessoas na comunidade que também sabem fazer o *Agnolini*. Quanto a outros ofícios, foram citados alimentos como tortéi, talharim, *pien*<sup>23</sup>, pão caseiro. No artesanato, cesta de vime, dreça, crochê, tricô e o jogo da mora, tradicional na região.

Para finalizar a entrevista, solicitava: Qual o significado do *Agnolini* para a senhora?

Para a família o ganha pão, o pai viu o futuro em seu invento e que havia mercado para isso (Sra. Olga e Sr. Gustavo Giulian).

É um costume que a gente tem, uma comida diferente (Sra. Carmem Magnabosco).

Fonte de renda que ajuda, um complemento; é de origem italiana, pode vir em qualquer festa aqui da colônia, é difícil a festa que não tem *Agnolini*, é o prato principal da festa (Sr. Remi Stragliotto).

<sup>23</sup> “Pescoço da galinha recheado, também é uma comida de tradição” (Sra. Carmem Magnabosco).

“Eu gosto muito, uma boa sopa (Sra.Cecília Adamatti).

Sobrevivência, dá para viver e ir adiante. Progredir (Sra.Ermínia Faoro).

Eu acho que é uma comida chique, farta, uma sopa rica, cara, que não é para todo mundo que pode comprar (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Significa muito, adoro comer *Agnolini* (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

O prazer de fazer, eu “tô” aqui ainda porque gosto disso tudo, de fazer (Sra. Joana Basso Gayo).

Quando tinha festa era muito especial, a melhor coisa. Agora não tem mais tanto valor (Sra. Beatriz Tonet).

Os significados são representados nos depoimentos, porém temos uma tendência a ser um saber-fazer que significa o sustento de alguns na comunidade, além da aspiração em fazer esse trabalho, que exige habilidades manuais.

A pesquisadora solicitava a cada entrevistado uma receita base. Para melhor visualização dos ingredientes utilizados formulamos o quadro que segue:

Informante	1	2	3	4 <sup>24</sup>	5	6	7	8	9
Denominação	<i>Capecti</i>	<i>Agnolini</i>	<i>Agnolini</i>	<i>Agnolini</i>	<i>Agnolini</i>	<i>Agnolini</i>	<i>Agnolini</i>	<i>Agnolini</i>	<i>Agnolini</i>
Sítio	Antônio Prado	Antônio Prado	Galópolis	Galópolis	Galópolis	Antônio Prado	Linha 40	Linha 40	Linha 40
<b>Massa</b>									
Farinha	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Ovos	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>Recheio</b>									
Carne de gado		x	x	x	x	x	x		
Carne de frango	x	x	x		x	x	x	x	x
Caldo Knorr	x								
Canela		x						x	x
Noz-moscada		x	x			x		x	x
Tempero verde	x	x					x		x
Cebola		x			x	x	x		x
Alho									
Pão							x	x	x
Queijo			x			x	x	x	x
Pimenta		x	x						
Sal		x	x			x			
Temperos			x		x	x	x	x	

<sup>24</sup> Não disponibilizou informações sobre o recheio.

É importante destacar alguns pontos comentados pela coordenadora do ECIRS sobre uma possível degradação desse modo de fazer expressando o que é necessário para a reabilitação:

A reabilitação envolve primeiro o ponto matéria-prima, o ovo, que seja o ovo da galinha criada no terreiro, a massa que é um dos itens importantes para fazer toneladas de *Agnolini*, as máquinas estão postas a serviço das mulheres e eventualmente homens que fazem *Agnolini*. A massa é grossa e não pode ser porque ela é suporte, ela é importante *de per si* ela é suporte pelo que ela traz dentro dela que é o recheio, e o recheio está banalizado hoje, os restos do frango que está nas bandejinhas das gôndolas dos frigoríficos, de supermercados são usados para fazer o recheio e não é isso. A galinha, a parte nobre da galinha, feita a galinha ao molho para depois ser moída e misturada com linguiça, o queijo bom e pão dormido e ralado e não pão torrado da padaria que dá outro gosto que compromete severamente o sabor do recheio; o pão torrado dá mais trabalho, dá, mais é outro produto, então a receita, a rigor todos sabem fazer acho eu, mas a preocupação do lucro e também a falta de apoios para produção de uma matéria-prima que seja disponibilizada mais amplamente impede que a gente tenha. A minha luta é exatamente para que depois de detectado um, aquilo que poderia se chamar de um padrão do *Agnolini* da melhor qualidade, interferir na cadeia produtiva, porque não há porque numa região rica e com uma vocação consolidada para receber viajantes de toda ordem, desde aquele que viaja como lazer, como quem viaja para negócios, como quem está em trânsito, as diferentes categorias dos que se movem, e precisam, e querem comer, tem que ter cuidado com isso, que é patrimônio; usando uma categoria proposta pela UNESCO, patrimônio imaterial, esse saber-fazer que hoje é socializado. As mulheres não precisam ser descendentes de italianos para fazer *Agnolini*; nessa terra gregos e baianos sabem fazer o *Agnolini*. O que é preciso é exigir que o padrão de qualidade seja reabilitado; tem a falsa justificativa de que não dá para fazer porque é muita gente que quer e custa muito caro se a gente vai fazer como manda o padrão, é isto.

Esses são alguns pontos que a dissertação pode, através da aplicação do INRC, observar e detectar: a importância e significado desse modo de fazer para a comunidade da RCI, além de documentar esse ofício que não deverá ser esquecido.

## 5 Considerações Finais

Esta dissertação propiciou a identificação e documentação de um patrimônio cultural de natureza imaterial na RCI, nos moldes do instrumento de aplicação do INRC. Para concretizar este objetivo e responder a problematização da pesquisa foi necessário estudar as referenciais bibliográficos e documentais para subsidiar e embasar cientificamente a dissertação.

Por se tratar de uma pesquisa com base antropológica de caráter etnográfico e evidenciada na oralidade, tendo a premissa de realização da dissertação, a interpretação da pesquisa de campo na qual obtivemos alguns pontos relevantes que explicitarei.

Embora haja variação de nomenclatura na RCI, o *Agnolini* é o termo mais conhecido, mas esse tipo de massa recheada também pode ser chamado de *Capelletti*. Essas nomenclaturas são utilizadas pelos descendentes de imigrantes italianos, especificamente de Bolonha, onde a iguaria é chamada de *Tortelloni*, em outras regiões *Capelletti*, que corresponde a variações de formatos. O *Tortelloni* é recheado com a massa quadrada e o *Capelletti* com a massa cortada em círculo. Na RCI não há essa variação e todos os *Agnolini* são recheados com a massa cortada em formato quadrado.

A marca de tradição familiar é outro ponto. O *Agnolini* é transmitido de geração para geração. Esse modo de fazer está enraizado, é considerado uma herança, um símbolo de integração, como os almoços de mesa farta nos domingos nas casas das *nonnas*, tornando-se uma referência de integração e união familiar muito presente nessa região. Fica evidente a transmissão desse saber-fazer, porém alguns dos entrevistados já identificam que seus filhos e netos não desejam exercer esse ofício como profissionais.

Com o presente estudo identificamos que a RCI não possui nenhum tipo de cooperativa ou associação para a produção do *Agnolini*. As microempresas são familiares ou entre vizinhas, com produções em pequena escala. Este é um ponto que demonstra que a padronização do saber-fazer não segue uma linha, pois cada pessoa tem seu modo de preparar o recheio ou o próprio caldo (o brodo).

Pode-se afirmar, em decorrência das mudanças de produção, que atualmente o *Agnolini* é feito o ano todo e não mais em datas especiais, porém é enfatizada a relação direta com as festas da paróquia e seus padroeiros. Nos sítios estudados, as principais comemorações são:

- ♦ Antônio Prado: a festa em comemoração ao Sagrado Coração de Jesus que acontece no mês de julho, com almoços e jantares nos quais não pode faltar a sopa de *Agnolini*;
- ♦ Galópolis: a homenageada é Nossa Senhora do Rosário de Pompéia, a festa acontece no mês de outubro;
- ♦ Linha 40: Nossa Senhora das Neves é a padroeira e também acontece almoço comemorativo.

Essa é uma tradição que não somente acontece nessas localidades, mas em todas que compõem a RCI. O que percebemos é que não se sabe quando iniciou a tradição do *Agnolini*. Não há história ou documentos que expressem esse ofício. Os entrevistados sabem que suas mães faziam e ensinaram para eles. Entre as mudanças e transformações, constata-se a utilização das máquinas para misturar a massa e moer o recheio, além da máquina para espichar a massa e fazer as tiras, já que não é mais utilizado o rolo. Também a popularização do *Agnolini* que é encontrado o ano todo e não mais em datas especiais.

No mesmo caminho observa-se que muitas famílias têm na produção do *Agnolini* seu sustento ou complemento econômico na renda. Um outro aspecto a ser enfatizado é a qualidade da matéria-prima. Para alguns a matéria-prima adequada é a caseira, aquela que é cultivada na horta de suas casas. Para outros os produtos industrializados possuem melhor qualidade. Nesse ponto ainda existem as questões de saúde pública: por ser um alimento considerado artesanal, deverá obter também normas de segurança em seu preparo, como a higiene do ambiente, das mãos, dos instrumentos, tudo o que é necessário para a produção e para um bom resultado final.

Com respeito à qualidade deve-se ainda observar a espessura da massa. Essa deve ser fina e cortada em quadrados pequeninos para que o *Agnolini*, depois de cozido, não cresça muito e sim obtenha o tamanho desejado. O público que consome esse alimento é o mais diverso, desde a população local até os turistas que muitas vezes degustam o *Agnolini* na forma de sopa, nos diversos restaurantes típicos da Serra Gaúcha e em outros locais do Brasil.

Quanto à receita padrão, foi possível observar que existe uma receita do *Agnolini* e está enraizada na questão da oralidade do saber-fazer. Todos sabem fazer, mas não seguem uma receita específica, anotada em um caderno, e sim conforme aprenderam e adaptando o recheio como mais lhe agrada. Isto representa a dinâmica da cultura, as transformações e as adaptações conforme o tempo atual.

Tomamos como premissa de nossa interpretação o entendimento de que esse saber-fazer é expressão tradicional que passa de geração em geração, que se transforma em um produto de uma cultura identificada por sua comunidade que lhe oferece significados mais



amplos que a simples sobrevivência de herança criando um produto também considerado econômico. Interpretar um bem patrimonial nessa premissa é conferir a ele utilidade social e cultural, é perceber seu significado, sua referência, sua representatividade local.

O Turismo Cultural, representando a gastronomia regional, é uma perspectiva que não pode ser desconsiderada pelas instâncias reconhecedoras do patrimônio, que devem promover a interpretação e preservação do bem. Assim a participação consciente dos grupos locais é primordial.

A perspectiva da interpretação de uma herança familiar, então, é de valorização e não de conservação. Os valores não são, em nosso caso, aderidos a objetos, produtos, técnicas e tecnologias, mas ao saber-fazer, ao ofício que faz parte da história da RCI.

O método do INRC estimula a necessidade de ampliar as oportunidades e condições para elaboração e implantação de políticas de salvaguarda de saberes e difusão de conhecimentos sobre as tradições regionais, podendo gerar benefícios diretos para as comunidades envolvidas. Porém optou-se por uma adaptação do INRC. A escolha desse método se deu pelo fato de ser o método utilizado pelo IPHAN para registrar o Patrimônio Imaterial no Brasil. Não se considerou, contudo, toda a metodologia. Para que a mesma fosse aplicada seria necessária uma equipe multidisciplinar que trabalhasse a fundo as relações de signo e significado desse modo de fazer.

Nessa dissertação optou-se, então, por utilizar o recorte do questionário de identificação Ofícios e Modos de Fazer para investigar o *Agnolini* através da interpretação e do método de história oral. Ainda adaptou-se o método para que fosse possível sua aplicação por apenas uma pesquisadora.

Certifico-me de que esse foi somente um passo que servirá de alerta para que a academia e os órgãos públicos e privados entendam que esse bem cultural imaterial deve receber atenção. Quanto ao Turismo Cultural, o patrimônio tanto material quanto imaterial pode tornar-se o principal atrativo de um destino. Pressupondo a produção de informações, as pesquisas podem dar suporte ao planejamento turístico das regiões. Uma localidade turística só se desenvolve quando se conhece as práticas de determinados grupos sociais, tendo em vista a construção de um sistema de referências culturais.

A RCI possui uma diversidade de bens naturais e culturais que já estimula uma procura considerável pela gastronomia regional dos descendentes de italianos, embora isso ainda não possa ser demonstrado cientificamente.

Acredito que conhecendo, documentando e estudando os bens culturais de natureza imaterial na RCI, a preservação e a valorização serão imediatas e o processo turístico receberá

um aporte considerável de desenvolvimento sustentável. Muito ainda precisa ser pesquisado. Neste estudo foi abordado um saber-fazer, o modo de fazer o *Agnolini*; entre as opções de pesquisa encontram-se as celebrações, formas de expressão, lugares, linguística, entre outras possíveis referências imateriais.

No percurso foram deixados de lado importantes olhares e interpretações que poderiam ter construído outras indagações, outras escolhas. Registra-se, no entanto, um dos primeiros passos para novas oportunidades epistemológicas na área do Turismo.

## REFERÊNCIAS

ABREU, R.; CHAGAS, M. (Orgs.). *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

ABREU, R. Tesouros humanos vivos ou quando as pessoas transformam-se em patrimônio cultural: Notas sobre a experiência francesa de distinção dos “Mestres da Arte”. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003, p. 81-94.

ALBERTI, V. *Manual da História Oral*. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2004.

ÁLVAREZ, M. La cocina como patrimonio (in)tangible. In: *VVAA: Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico*. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002. p. 11-25.

ALVES, E. P. M. A. O advento do ministério da identidade/diversidade popular. In: *Anais do III ENECULT: Terceiro Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura*. Salvador: UFBA, 2007.

ANDRADE, M. de. *O turista aprendiz*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2002.

ANTÔNIO PRADO. Disponível em: <<http://www.antonioprado.com.br>>. Acesso em: 29 dez. 2008.

ARANTES, A. A. Patrimônio imaterial e referências culturais. In: *Revista Tempo Brasileiro*, Rio de Janeiro, n. 147, out.-dez. 2001, p. 129-139.

AUGÉ, M. *O sentido dos outros: atualidade da antropologia*. Petrópolis: Vozes, 1999.

AZEVEDO, T. de. *Italianos e gaúchos: os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: A Nação Instituto Estadual do Livro, 1975.

BAHIA. Disponível em <<http://www.visiteabahia.com.br>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

BARRETTO, M. *Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento*. Campinas: Papyrus, 2000.

BO, J. B. L. *Proteção do patrimônio na UNESCO: ações e significados*. Brasília: UNESCO, 2003.

BRAMBATTI, L. E. (Org.) *Roteiros de turismo e patrimônio histórico*. Porto Alegre: EST, 2002.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000. Institui o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 05 de ago.2008.

BURITY, J. A. (Org.) *Cultura e identidade: perspectivas interdisciplinares*. Rio de Janeiro: DPEA, 2002.

CAMARGO, H. L. *Patrimônio histórico e cultural*. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2005.

CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARTA DE FORTALEZA, 14 de novembro de 1997.

CASCUDO, L. da C. *Civilização e cultura: pesquisas e notas de etnografia geral*. Rio de Janeiro: INL, 1973.

CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CAVALCANTI, L. (Org.). *Modernistas na repartição*. Rio de Janeiro: UFRJ, 1993.

CAXIAS DO SUL. Disponível em: <<http://www.caxias.tur.br>>. Acesso em: 29 dez. 2008.

CERTEAU, M. *A cultura no plural*. Campinas: Papirus, 1995.

CHOAY, F. *A alegoria do patrimônio*. São Paulo: Estação Liberdade; Editora UNESP, 2001.

CIAPPELLI, E. *O Estado do Rio Grande do Sul (Brasil) e a Imigração Italiana: Relatório consular*. Ago. 1901.

*Cozinheiro nacional*. Revisão Geraldo Gerson de Souza e Maria Cristina Marques. São Paulo: Ateliê, Editorial: Editora Senac São Paulo, 2008.

CUCHE, D. *A noção de cultura nas ciências sociais*. 2. ed. Bauru: EDUSC, 2002.

CUNHA, M., C. da. Patrimônio Imaterial e Biodiversidade. In: *Revista IPHAN: Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, n. 32, 2005, p. 15-27.

DURHAM, E. R. Texto II. In: ARANTES, Antônio Augusto (Org.). *Produzindo o passado: estratégias de construção do patrimônio cultural*. São Paulo: Brasiliense, 1984.

EMBRAPA. Disponível em: <<http://www.embrapa.br>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

FEITOZA, P. F. de B. *Patrimônio cultural da nação: tangível e intangível*. Disponível em: <[http://www.revista.uea.edu.br/abore/artigos/artigos\\_2/Artigos\\_Professores/Paulo%20Feitoza.pdf](http://www.revista.uea.edu.br/abore/artigos/artigos_2/Artigos_Professores/Paulo%20Feitoza.pdf)>. Acesso em: 3 nov. 2008.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLICK, U. *Uma introdução à pesquisa qualitativa*. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.

FONSCECA, M. C. L. *O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil*. Rio de Janeiro: UFRJ; IPHAN, 1997.

FONSECA, M. C. L. Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio. In: *IPEA: Políticas Sociais: acompanhamento e análise*, n. 2, 2001, p.111-120.

FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 2. ed. São Paulo: Editora Senac, 2001.

FUNARI, P. P. A.; PELEGRINI, S. de C. A. *Patrimônio histórico e cultural*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

GALÓPOLIS. Disponível em: <<http://www.assis.unesp.br>>. Acesso em: 29 dez. 2008.

GASTAL, S. *Turismo & Cultura: por uma relação sem diletantismos*. In: GASTAL, S. (Org.). *Turismo: 9 propostas para um saber-fazer*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2002, p. 117-130.

GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Ltc Editora, 1989.

GEERTZ, C. *Nova luz sobre a antropologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

GONÇALVES, J. R. S. *O patrimônio como categoria de pensamento*. Editora: Cidade, 2003, p. 21-29.

GRINOVER, L. A Hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade. In: *Hospitalidade*, a. III, n. 2, 2004, p. 29-49.

HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 9. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

HAZAN, G. *A autêntica cozinha italiana*. São Paulo: Manole, 1994.

HOUAISS, A. *Dicionário da língua portuguesa*. 3. ed. Objetiva: Rio de Janeiro, 2008.

IPHAN. Disponível em: <[www.iphan.gov.br](http://www.iphan.gov.br)>. Acesso em: 28 out. 2008.

IPHAN. *Dossiê Círio de Nazaré*. Brasília, 2004. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Dossiê Ofício das Paneleiras de Goiabeiras*. Brasília, 2002. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Dossiê Wajãpi, expressão gráfica e oralidade entre os Wajãpi do Amapá*. Brasília, 2002. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Dossiê Jongo no Sudeste*. Brasília, 2005. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Dossiê Samba de Roda do Recôncavo Baiano*. Brasília, 2004. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Dossiê Matrizes do Samba no Rio de Janeiro: partido-alto, samba de terreiro, sambanredo*. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Dossiê Cachoeira de Iauaretê: lugar sagrado dos povos indígenas dos Rios Uaupés e Papuri (AM)*. Brasília, 2006. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Dossiê Queijo Artesanal de Minas*. Brasília, 2006. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Dossiê Os tambores da ilha*. São Luís, 2006. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Dossiê Baianas do Acarajé*. Brasília, 2008. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 10 set.2008.

IPHAN. *Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC*, 2000.

IPHAN. *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois: a trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil: 1936/2006*. Brasília, maio 2006.

JARDINEIRO. Disponível em: <<http://www.jardineiro.net>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

JOURNET, N. (Org.). *A cultura: do universal ao particular*. Tradução e seleção de textos de Cleodes Maria Piazza Júlio Ribeiro e José Clemente Pozenato. Paris: Éditions Sciences Humaines; Caxias do Sul: UCS; Biblioteca do Projeto ECIRS, 2002.

KÖCHE, J. C. *Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa*. 23. ed. Petrópolis: Vozes, 2006.

LAGES, V.; BRAGA, C.; MORELLI, G. (Orgs.). *Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva*. Rio de Janeiro: Relume Dumará; Brasília: SEBRAE, 2004.

LAPLANTINE, F. *Aprender antropologia*. São Paulo: Brasiliense, 2005.

LEAL, M. L. de M. S. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

LÉVI-STRAUSS, L. Patrimônio Imaterial e Diversidade Cultural: o novo decreto para a proteção dos bens imateriais. *Revista tempo brasileiro*, n. 147, out.-dez. 2001, p. 23-44.

MCDOWELL, L. A transformação da geografia cultural. In: GREGORY, Derek; MARTIN, Ron; SMITH, Graham (Orgs.). *Geografia humana: sociedade, espaço e ciência social*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996, p.159-188.

MINISTÉRIO DO TURISMO; SECRETARIA NACIONAL DE POLÍTICAS DE TURISMO. *Turismo cultural: orientações básicas*. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

MINISTÉRIO DA CULTURA. Disponível em: <<http://www.cultura.gov.br>>. Acesso em: 04 jul. 2008.

MONTANARI, M. *La comida como cultura*. Espanha: Trea, 2004.

NOGUEIRA, A. G. R. Arte patrimonial como base para o patrimônio imaterial. In: *Patrimônio e memória*. UNESP; FCLAS; CEDAP, v. 4, n. 1, 2008, p. 1-16.

OLIVEN, R. G. *A parte e o todo: a diversidade cultural no Brasil-nação*. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2006.

OLIVEN, R. G. *O nacional e o regional na construção da identidade brasileira*. Disponível em: <[http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs\\_00\\_02/rbcs02\\_07.htm](http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_02/rbcs02_07.htm)>. Acesso em: 17 nov. 2008.

ORTIZ, R. *Cultura brasileira e identidade nacional*. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 2003.

PESAVENTO, S. J. *História do Rio Grande do Sul*. 8. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1997.

PETROCCHI, L. *As colônias italianas do distrito de Bento Gonçalves: Relatório consular*, Dez. 1905.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e Saberes da Casa de Mani: a mandioca nos sistemas culinários. In: *Revista IPHAN: Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, n. 32, 2005, p. 281-301.

PGCS. Disponível em: <<http://www.pgcs.ufma.br>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

PINDUCA CARINHO. Disponível em: <<http://www.pinducacarinho.com.br>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

QUEIROZ, M. I. P. de. *Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1991.

REVEL, J. F. *Um Banquete das Palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIBEIRO, C. M. P. J.; POZENATO, J. C. (Orgs.). *Cultura, imigração e memória: percursos & horizontes: Projeto ECIRS 25 anos*. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

RIBEIRO, C. M. P. J. *Festa e identidade: como se faz a Festa da Uva*. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

RIBEIRO, C. M. P. J. *As massas alimentícias e suas histórias*. Caxias do Sul, 2006. [No Prelo].

ROVEDA, F. *Memória e Identidade: Antônio Prado, patrimônio histórico e artístico nacional*. Caxias do Sul: Lorigraf, 2005.

SANTOS, J. L. dos. *O que é cultura*. 14. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

SANTOS, R. J. A construção simbólica do lugar turístico: referências culturais e hibridismo na cidade de Gramado, RS, Brasil. *VII RAM: Estudos antropológicos do turismo*. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

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

SILVA, T. T. da S. (Org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

SOUZA, Geraldo Gerson; MARQUES, Maria Cristina. *Cozinheiro nacional*. São Paulo: Ateliê Editorial; Editora Senac, 2008.

TERRA BRASILEIRA. Disponível em: <<http://www.terrabrasileira.net/folclore/regiões/5ritmos/maracatus.html>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

TAMASO, I. *A expansão do patrimônio: novos olhares sobre velhos objetos, outros desafios*. Brasília, 2006, p. 1-31.

THOMPSON, P. *A voz do passado: história oral*. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

TONI, F. C. *A missão de pesquisas folclóricas*. 1. ed. São Paulo: Centro Cultural São Paulo, 1985.

UNESCO. *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Paris, 17 out. 2003.

VALE DOS VINHEDOS. Disponível em: <<http://www.valedosvinhedos.com.br>>. Acesso em: 02 fev. 2009.

WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000.



**ANEXOS**

<b>INRC - INVENTARIO NACIONAL DE REFERENCIAS CULTURAIS</b>				CÓDIGO DA FICHA	
<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO</b>				--	---
<b>OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>				--	Q60
UF	SÍTIO	LOC	ARO	FICHA	NO.

**1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO**

<b>DATA</b>		<b>INÍCIO</b>		<b>TÉRMINO</b>	
<b>ENTREVISTADOR</b>			<b>SUPERVISOR</b>		

**2. LOCALIZAÇÃO**

<b>SÍTIO INVENTARIADO</b>	
<b>LOCALIDADE</b>	
<b>MUNICÍPIO / UF</b>	

**3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL**

<b>DENOMINAÇÃO</b>	
<b>OUTRAS DENOMINAÇÕES</b>	

**4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO**

<b>NOME</b>				<b>Nº</b>	
<b>COMO É CONHECIDO (A)</b>		<b>DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO</b>		<b>SEXO</b>	<input type="checkbox"/> MASCULINO <input type="checkbox"/> FEMININO
<b>ENDEREÇO</b>					
<b>TELEFONE</b>		<b>FAX</b>		<b>E-MAIL</b>	
<b>OCUPAÇÃO</b>					
<b>ONDE NASCEU</b>		<b>DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE</b>			

**5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO**

<b>5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?</b>
PÁGINA 1 DE 6

<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	--	--	--	--	Q60	---
--	----	----	----	----	-----	-----

--



<b>5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?</b>

<b>5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?</b>

<b>5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES</b>

<b>5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE?</b>

## 6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

<b>6.1. PERIODICIDADE</b>	
---------------------------	--

<b>6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990</b>											
1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE?</b>
<input type="checkbox"/> MEIO DE VIDA _____
_____
<input type="checkbox"/> PRÁTICA RELIGIOSA _____
_____
<input type="checkbox"/> OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.) _____
_____



<b>6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE?</b>

	PÁGINA 2 DE 6
--	---------------

**QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**

--

--

--

--

Q60

---

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE?

--

## 7. PREPARAÇÃO

--

## 8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?

DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS.

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSOMEM-SE OUTRAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM



8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

## QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

-- -- -- -- Q60 ---

8.6. HÁ TRAJES E ADEREÇOS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.7. HÁ DANÇAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ



8.8. HÁ MÚSICAS E ORAÇÕES PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? OCORREM OUTRAS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.9. HÁ INSTRUMENTOS MÚSICAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?		
DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ

8.10. APÓS A ATIVIDADE, QUAIS SÃO AS TAREFAS EXECUTADAS? QUEM AS EXECUTA?	
QUEM EXECUTA	ATIVIDADE

8.11. QUAIS SÃO OS PRODUTOS OU RESULTADOS DESTA ATIVIDADE? EM QUE QUANTIDADE?

8.12. QUAL É O PÚBLICO? QUAL O DESTINO DOS PRODUTOS DESTA ATIVIDADE?

<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	--	--	--	--	Q60	---
--	----	----	----	----	-----	-----

<b>8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?</b>		
PRINCIPAL <input type="checkbox"/>	COMPLEMENTO <input type="checkbox"/>	NÃO É FONTE DE RENDA <input type="checkbox"/>
IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE		

<b>8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.</b>	
ÉPOCA	OCCORRÊNCIA

**9. LUGAR DA ATIVIDADE**

<b>9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?</b>

<b>9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?</b>

<b>9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE</b>

**10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES**

<b>10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE?</b>

<b>10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE?</b>		
OFÍCIOS E MODOS DE FAZER	CARACTERÍSTICAS	CONTATO

**11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA**

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR
		PÁGINA 5 DE 6

<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	--	--	--	--	Q60	---
--	----	----	----	----	-----	-----


**12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA**

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR

**13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR**

<b>13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?</b>



<b>13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).</b>

<b>13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES</b>

<b>INRC - INVENTARIO NACIONAL DE REFERENCIAS CULTURAIS</b>				CODIGO DA FICHA					
<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO</b>				--	--	--	--	<b>Q60</b>	---
<b>OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>				UF	SÍTIO	LOC	ARO	FICHA	NO.

**1. IDENTIFICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO 2**

DATA		INÍCIO		TÉRMINO	
ENTREVISTADOR			SUPERVISOR		

**2. LOCALIZAÇÃO 1**

SÍTIO INVENTARIADO	
LOCALIDADE	
MUNICÍPIO / UF	

**3. IDENTIFICAÇÃO DO BEM CULTURAL 4 A SENHORA UTILIZA O NOME COMO AGNOLINI OU CAPELETI?**

DENOMINAÇÃO	
OUTRAS DENOMINAÇÕES	

**4. IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO 3**

NOME					Nº	
COMO É CONHECIDO (A)		DATA DE NASCIMENTO / FUNDAÇÃO		SEXO	<input type="checkbox"/> MASCULINO	<input type="checkbox"/> FEMININO
ENDEREÇO						
TELEFONE		FAX		E-MAIL		
OCUPAÇÃO						
ONDE NASCEU		DESDE QUANDO MORA NA LOCALIDADE				

**5. RELAÇÃO COM O BEM INVENTARIADO CONTE COMO A SENHORA COMEÇOU A FAZER AGNOLINI?**

5.1. QUAL É A SUA RELAÇÃO COM A ATIVIDADE? O QUE FAZ?
---

	PÁGINA 1 DE 6
--	---------------



<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	--	--	--	--	Q60	---
--	----	----	----	----	-----	-----

--



<b>5.2. COMO, QUANDO, ONDE E COM QUEM APRENDEU ESTA ATIVIDADE?</b>

<b>5.3. ENSINA OU ENSINOU A OUTROS?</b>

<b>5.4. OUTROS DADOS BIOGRÁFICOS RELEVANTES</b>

<b>5.5. PARTICIPA OU PARTICIPOU DE ALGUMA COOPERATIVA OU ASSOCIAÇÃO? CONHECE ALGUMA QUE SEJA ATUANTE NESTA LOCALIDADE?</b>

**6. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE** A SENHORA FAZ O AGNOLINI A QUALQUER ÉPOCA / PERÍODO DO ANO? OU DATA ESPECÍFICA?

<b>6.1. PERIODICIDADE</b>	
---------------------------	--

<b>6.2. ANOS EM QUE PRATICOU EFETIVAMENTE A ATIVIDADE DESDE 1990</b>											
1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>6.3. QUAIS OS MOTIVOS DA ATIVIDADE? A SENHORA FAZ PARA SEU USO? FORNECE PARA ALGUÉM ?</b>
<input type="checkbox"/> MEIO DE VIDA _____
_____
<input type="checkbox"/> PRÁTICA RELIGIOSA _____
_____
<input type="checkbox"/> OUTRAS (SENTIDO LÚDICO, ETC.) _____
_____



<b>6.4. QUAIS AS ORIGENS DA ATIVIDADE? DO AGNOLINI</b>

	PÁGINA 2 DE 6
--	---------------

<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	--	--	--	--	Q60	---
--	----	----	----	----	-----	-----

6.5. EXISTEM HISTÓRIAS ASSOCIADAS À ATIVIDADE? A SENHORA SABERIA ME CONTAR SE ....

7. PREPARAÇÃO A SENHORA PODE ME FALAR SOBRE COMO É FEITO? A PREPARAÇÃO?

O QUE FAZ UM AGNOLI SER BOM?

8. REALIZAÇÃO

8.1. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS ETAPAS E PARTICIPANTES DA ATIVIDADE?

DENOMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE E SUAS METAS	PARTICIPANTES/FUNÇÃO

8.2. QUAIS SÃO OS RECURSOS FINANCEIROS, CAPITAL E INSTALAÇÕES UTILIZADOS.

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

8.3. QUAIS SÃO AS MATÉRIAS PRIMAS E FERRAMENTAS DE TRABALHO UTILIZADAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM
O QUE A SENHORA CONSIDERA O MAIS IMPORTANTE NA PRODUÇÃO? ( ) OVOS ( ) LEITE ( ) FARINHA ( ) ÁGUA ( ) HIGIENE (3) CLIMA (2) AMBIENTE ( ) OUTROS		

ONDE A SENHORA OBTÉM OU COMPRA OS PRODUTOS (OVO, LEITE ...) QUE UTILIZA PARA PREPARAR O AGNOLINI?

8.4. HÁ COMIDAS E BEBIDAS PRÓPRIAS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? CONSUMEM-SE OUTRAS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

EXISTE UM INSTRUMENTO PRÓPRIO PARA FAZER O AGNOLINI?

8.5. HÁ INSTRUMENTOS E OBJETOS RITUAIS PRÓPRIOS DESTA ATIVIDADE? QUAIS? USAM-SE OUTROS?

DENOMINAÇÃO/DESCRIÇÃO	FUNÇÃO OU SIGNIFICADO	QUEM PROVÊ/ COMO OBTÉM

<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	--	--	--	--	Q60	---
--	----	----	----	----	-----	-----

<b>8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?</b>		
<b>PRINCIPAL</b> <input type="checkbox"/>	<b>COMPLEMENTO</b> <input type="checkbox"/>	<b>NÃO É FONTE DE RENDA</b> <input type="checkbox"/>
<b>IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE</b>		

+ **NA SUA OPINIÃO, PORQUE AS PESSOAS CONSOMEM O AGNOLINI?**

<b>8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.</b>	
<b>ÉPOCA</b>	<b>OCORRÊNCIA</b>

## 9. LUGAR DA ATIVIDADE

<b>9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?</b>

<b>9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?</b>

+

<b>9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE</b>

## 10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES

<b>10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE?</b>

<b>10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE?</b>		
<b>OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>CONTATO</b>

## 11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR

		PÁGINA 5 DE 6
--	--	---------------

<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	--	--	--	--	Q60	---
--	----	----	----	----	-----	-----

<b>8.13. ESTA ATIVIDADE É IMPORTANTE PARA A RENDA / O SUSTENTO DE SUA FAMÍLIA? É A PRINCIPAL FONTE DE RENDA? E PARA A COMUNIDADE, ESSE TIPO DE ATIVIDADE É IMPORTANTE? POR QUÊ?</b>		
<b>PRINCIPAL</b> <input type="checkbox"/>	<b>COMPLEMENTO</b> <input type="checkbox"/>	<b>NÃO É FONTE DE RENDA</b> <input type="checkbox"/>
<b>IMPORTÂNCIA PARA A COMUNIDADE</b>		

+

<b>8.14. RECORDA-SE DE MUDANÇAS NOS MODOS DE FAZER E/OU RESULTADOS, MATÉRIAS PRIMAS, USOS DO BEM/SERVIÇO EXECUTADO? INFORMAR OS TIPOS, MOMENTOS (DATAS) E MOTIVOS DAS MUDANÇAS.</b>	
<b>ÉPOCA</b>	<b>OCORRÊNCIA</b>

**9. LUGAR DA ATIVIDADE**

<b>9.1. ONDE OCORRE? DESDE QUANDO NESSE LUGAR? POR QUÊ?</b>

<b>9.2. QUEM É RESPONSÁVEL OU PROPRIETÁRIO DO LUGAR EM QUE OCORRE A ATIVIDADE?</b>

+

<b>9.3. DESENHO DO LUGAR DA ATIVIDADE</b>

**10. IDENTIFICAÇÃO DE OUTROS BENS E INFORMANTES**

<b>10.1. QUEM MAIS PODE INFORMAR SOBRE ESTA ATIVIDADE?</b>

<b>10.2. HÁ OUTROS OFÍCIOS CARACTERÍSTICOS DESTA LOCALIDADE?</b>		
<b>OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>CONTATO</b>

**11. REGISTROS FOTOGRÁFICOS E AUDIOVISUAIS LOCALIZADOS OU PRODUZIDOS DURANTE A ENTREVISTA**

<b>REFERÊNCIA</b>	<b>ASSUNTO</b>	<b>ONDE ENCONTRAR</b>

		PÁGINA 5 DE 6
--	--	---------------

<b>QUESTIONÁRIO DE IDENTIFICAÇÃO: OFÍCIOS E MODOS DE FAZER</b>	--	--	--	--	Q60	---
--	----	----	----	----	-----	-----


**12. MATERIAIS IMPRESSOS E OUTROS LOCALIZADOS DURANTE A ENTREVISTA**

REFERÊNCIA	ASSUNTO	ONDE ENCONTRAR

**13. OBSERVAÇÕES DO ENTREVISTADOR**

<b>13.1. RECOMENDA APROFUNDAR ESTA ENTREVISTA? POR QUÊ?</b>



<b>13.2. ATITUDES E OPINIÕES POR PARTE DO GRUPO IMEDIATO E MAIS AMPLO SOBRE O DESEMPENHO DO(A) ENTREVISTADO(A).</b>

<b>13.3. OUTRAS OBSERVAÇÕES</b>

QUE SIGNIFICADO TEM O AGNOLINI PARA SENHORA?  
 A SENHORA PODE ME FORNECER UMA CÓPIA DA RECEITA COM AS QUANTIDADES?  
 - XEROX  
 - TIRAR UMA FOTO?  
 - FOTOGRAFAR O LOCAL DE TRABALHO?

**DECRETO N.º 3551, DE 4 DE AGOSTO DE 2000**

Institui O Registro De Bens Culturais De Natureza Imaterial Que Constituem Patrimônio Cultural Brasileiro, Cria O Programa Nacional Do Patrimônio Imaterial E Da Outras Providencias

O PRESIDENTE DA REPUBLICA, no uso da atribuição legal que lhe confere o art. 84, inciso IV, e tendo em vista o disposto no art. 14 da Lei n.º 9649 de 27 de maio de 1998,

DECRETA:

Art. 1º - Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio Cultural Brasileiro.

Parag. 1º - Esse Registro se fará por meio de um dos seguintes livros:

I – Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

II – Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras praticas da vida social;

III – Livro de Registro das Fontes de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;

IV – Livro de Registro de Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem praticas culturais coletivas.

Parag. 2º - A inscrição num dos livros de registro terá sempre como referencia a continuidade histórica do bem e sua relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira.

Parag. 3º - Outros livros de registro poderão ser abertos para inscrição de bens culturais de natureza imaterial que constituam patrimônio cultural brasileiro e não se enquadrem nos livros definidos no parágrafo primeiro deste artigo.

Art. 2º - Sao partes legítimas para provocar a instauração do processo de registro:

I – o Ministério de Estado da Cultura;

II - instituições vinculadas ao Ministério da Cultura;

III – Secretarias de Estado, de Município e do Distrito Federal;

IV – Sociedades ou associações civis.

Art. 3º - As propostas para registro, acompanhadas de sua documentação técnica, serão dirigidas ao presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, que as submetera ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

Parag. 1º - A instrução dos processos de registro será supervisionada pelo IPHAN.

Parag. 2º - A instrução constará de descrição pormenorizada do bem a ser registrado, acompanhada da documentação correspondente e deverá mencionar todos os elementos que lhe sejam culturalmente relevantes.

Parag. 3º - A instrução dos processos poderá ser feita por outros órgãos do Ministério da Cultura, pelas unidades do IPHAN ou por entidade, pública ou privada, que detenha conhecimentos específicos sobre a matéria, nos termos do regulamento a ser expedido pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

Parag. 4º - Ultimada a instrução, o IPHAN emitirá parecer acerca da proposta de registro e enviara o processo ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, para deliberação.

Parag. 5º - O parecer de que trata o parágrafo anterior será publicado no Diário Oficial da União, para eventuais manifestações sobre o registro, que deverão ser apresentadas ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural no prazo de até trinta dias, contados da data de publicação do parecer.

Art. 4º - O processo de registro, já instruído com as eventuais manifestações apresentadas, será levado a decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

Art. 5º - Em caso de decisão favorável do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, o bem será inscrito no livro correspondente e receberá o título de "PATRIMÔNIO CULTURAL DO BRASIL".

Parágrafo único - Caberá ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural determinar a abertura, quando for o caso, de novo Livro de Registro, em atendimento ao disposto nos termos do parágrafo. 3º do art. 1º deste Decreto.

Art. 6º - Ao Ministério da Cultura cabe assegurar ao bem registrado:

I - Documentação por todos os meios técnicos admitidos, cabendo ao IPHAN manter banco de dados com o material produzido durante a instrução do processo.

II - Ampla divulgação e promoção.

Art. 7º - O IPHAN fará a reavaliação dos bens culturais registrados, pelo menos a cada dez anos, e encaminhará ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural para decidir sobre a revalidação do título de "PATRIMÔNIO CULTURAL DO BRASIL".

Parágrafo único - Negada a revalidação, será mantido apenas o registro, como referência cultural do seu tempo.

Art. 8º - Fica instituído, no âmbito do Ministério da Cultura, o "PROGRAMA NACIONAL DO PATRIMÔNIO IMATERIAL", visando a implementação de política específica de inventário, referenciamento e a valorização desse patrimônio.

Parágrafo único - O Ministério da Cultura estabelecerá, no prazo de noventa dias, as bases para o desenvolvimento do Programa de que trata este artigo.

Art.9º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação

Brasília, 4 de agosto de 2000; 179º da Independência e 112º da República

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

Francisco Weffort

Publicado no Diário Oficial da União em 07/08/2000 - P. 02 - Seção 1

## Quadro cronológico: 86 anos de história

<b>Ano</b>	<b>Acontecimentos / Marcos</b>
1922	Mário de Andrade expressa primeiramente a respeito do Patrimônio Cultural Imaterial, na Semana da Arte Moderna.
1924	Mário de Andrade e intelectuais da época fazem viagem a Minas Gerais.
1927	Viagens Etnográficas ao norte a nordeste.
1936	O ministro da Educação e Saúde Pública Gustavo Capanema solicita projeto de política de preservação do patrimônio cultural brasileiro a Mario de Andrade. Neste anteprojeto já era contemplado as questões referentes à etnografia e manifestações de arte pura ou aplicada. Criação da Sociedade de Etnografia e Folclore.
1937	Criado o Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN. Instituição responsável pela proteção do patrimônio cultural do país. Congresso Internacional de Folclore de Paris. Estado Novo - Cerimônia da Queima das Bandeiras, Presidente Getúlio Vargas
1938	Aconteceu a missão de pesquisas folclóricas no Norte e Nordeste.
1948	Fundação da UNESCO.
1958	Campanha de defesa do folclore brasileiro entre SPHAN e Ministério de Educação e Cultura.
1965	Instalação da Embratel, o Brasil se associa ao sistema Intelsat.
1966	Instituído os seguintes órgãos federais: Conselho Federal de Cultura, Conselho Nacional de Turismo, Embratur e o Instituto Nacional de Cinema. Ano das definições de políticas de turismo.
1967	Criação do Sistema Nacional de Turismo, I Encontro Oficial de Turismo Nacional e a criação do Ministério de Telecomunicações.
1968	Primeira reunião dos Conselhos Estaduais de Cultura.
1969	Embrafilme.
1970	Criação do Departamento de Assuntos Culturais – DAC, responsável por efetuar uma política cultural. O SPHAN é transformado em IPHAN.
1972	A TV a cores; I Congresso da Indústria Cinematográfica Brasileira e criação da Telebrás.
1973	O DAC apresenta o primeiro Plano de Ação Cultural.



1975	Criado os seguintes órgão: Centro Nacional de Referência Cultural – CNRC, Fundação Nacional de Artes – Funarte, publicado o 1º Plano Nacional de Cultura, I Encontro Nacional dos Dirigentes de Museus.
1976	Transformação da campanha em Instituto Nacional do Folclore vinculado à Funarte. Criação do Concine e Radiobrás, acontece o I Encontro Nacional de Cultura.
1979	Criada a Fundação nacional Pró-Memória com o objetivo de implementar a política de preservação, a Secretaria do patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o DAC se transforma em Secretaria de Assuntos Culturais. Acontece o I Seminário Nacional de Artes Cênicas e o I Encontro Nacional de Artistas Plásticos Profissionais.
1984	Seminário – CONDEPHAAT, Publicação do Livro Produzindo o passado: estratégias de construção do patrimônio cultural. Idéias antropológicas sobre o bem não material.
1985	Criado o Ministério da Cultura.
1988	Constituição Federal artigos 215 e 216. O reconhecimento das manifestações indígenas e afro-brasileiras e dos outros grupos que participam do processo civilizatório no país. Incorporação da visão antropológica as manifestações culturais inseridas na dinâmica do cotidiano. Bens contidos nos incisos IV e V.
1989	UNESCO título de Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular.
1991	Instituído o Programa Nacional de Apoio à Cultura – Pronac, Lei nº 8313, com o objetivo de promover a captação e a canalização de recursos e fomentar a preservação dos bens culturais materiais e imateriais.
1995	Encontro de Inventários do Conhecimento – Rio de Janeiro. Criado o Departamento de Identificação e Documentação – DID.
1997	O Instituto Nacional de Folclore é transformado em Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular – CNFCP . No mês de novembro em Fortaleza foi realizado o Seminário de Patrimônio Imaterial: estratégias e formas de proteção.
1998	Criada a comissão Internacional para elaborar proposta de regulamentação do Registro do patrimônio cultural imaterial e formado o grupo de trabalho Patrimônio Imaterial – GTPI.
1999	Consenso entre o GTPI, com referência ao Inventário nacional de Referências Culturais – INRC. Experiência - piloto do INRC aplicada no Museu Aberto do Descobrimento – MADE.

2000	Desenvolvido o INRC, um método voltado à produção de conhecimento sobre bens culturais de natureza imaterial, instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, Programa Nacional de Patrimônio Imaterial – PNPI Decreto n°. 3551, de 4 de agosto, Comemorações dos 500 Anos do Descobrimento do Brasil.
2001	Reunião da Unesco para discussão da definição de patrimônio imaterial – Dra. Manuela Carneiro da Cunha estava presente.
2002	Primeiro Registro de Bem Cultural Imaterial: Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, Vitória/ES. Inscrito no Livro de Registro dos Saberes. Registro da Expressão Gráfica e oralidade entre os Wajãpi do Amapá – Inscrito no Livro de Registro das Formas de Expressão.
2003	CNFCP integra a estrutura do IPHAN. Decreto n° 4.811, 19 de agosto. DOU 20. Aprovada a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Aprovada em Paris, em 17 de outubro na 32° Sessão da UNESCO. A UNESCO proclama a Arte Gráfica dos índios Wajãpi, Obra-Prima do Patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade.
2004	1° Edital do PNPI, lançado em setembro em Brasília. Registro do Samba de Roda do Recôncavo Baiano – Inscrição no Livro de Registro das Formas de Expressão. Registro do Círio de Nazaré – Inscrito no Livro de Registro das Celebrações.
2005	Proclamado pela UNESCO o Samba de Roda no Recôncavo Baiano como Obra-Prima do patrimônio Oral e Imaterial da Humanidade. Registro do Jongo no Sudeste – Inscrição no Livro de Registro das Formas de Expressão. Registro das Baianas de Acarajé – Inscrito no Livro de Registro dos Saberes. Registro do Modo de Fazer Viola-de-Cocho – Inscrito no Livro de Registro dos Saberes. Registro do Jongo no Sudeste – Inscrito no Livro de Registros das Formas de Expressão.
2006	O Brasil ratificou a Convenção da UNESCO sobre a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial pelo Decreto n° 5753. Registro da Cachoeira de Iauaretê Lugar Sagrado dos povos indígenas dos Rios Uaupés e Papuri (AM) – Inscrição no Livro de Registro dos Lugares. Registro do Queijo Artesanal de Minas – Inscrição no Livro dos Saberes.
2007	Primeiras ações interministeriais entre Ministério da Cultura - MinC e Turismo – Mtur. Registro do Tambor de Crioula – Inscrito no Livro de Registro das Formas de Expressão. Registro das Matrizes do Samba no Rio de Janeiro: Partido Alto, Samba de Terreiro e

	<p>Samba -Enredo – Inscrição no Livro das Formas de Expressão.</p> <p>Registro do Frevo – Inscrição no Livro das Formas de Expressão.</p> <p>Registro da Feira de Caruaru – Inscrito no Livro dos Lugares.</p>
2008	<p>Cursos à distância sobre Bem Imaterial, parceria da UNESCO, Minc, IPHAN e SID.</p> <p>Registro da Roda de Capoeira dos Mestres de Capoeira – Inscrito no Livro de Registro dos Saberes (Ofício) e Inscrito no Livro de Registro das Formas de Expressão (Roda).</p> <p>Edital – Inventário Nacional da Diversidade Lingüística e Mapeamento Documental do Patrimônio Imaterial.</p> <p>Evento em Recife de 05 a 10 dezembro tema Bem Imaterial.</p>

## La Menestra

### 1

La casa tutti sabi se laora far agnolini  
 par La fameia,  
 perchê, lê um pasto bon tradizionale  
 dei italiani, que maraveia.  
 Manharli, cartoli pronti que belessa,  
 dolce divina, que menestrina.  
 Ma farli, que vol paciência e que laoro  
 drio la galina, ovi e farina.

Spaca ei ovi encieme a la farina,  
 smissia, sfrunha fin que la sie fina,  
 BIS e dopo taia ei toquetini e meti rento la pastela,  
 fa em bel capeleto en torno al deo uma strucadel

### 2

Lê bom sentir la ária perfumata  
 de um brodo fato com la Galina.  
 Lê bel vardare rento a la pinhata  
 ponta de peto que se cozinha.

Ma dopo spetare que la reste cotta  
 noantri italiani gabiamo pressa.  
 Ma poi, que la se pronta e posta al piato  
 dô la mensesra e la carne lessa.

Manha, manha que la te fa bem,  
 agnolini, carne lessa e crem.  
 BIS Ma lê importante i no si pol  
 dimenticare al fin...  
 Parar dô el manhar con un buono bicherot de vin.



**CONVENÇÃO  
PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL**

**Paris, 17 de Outubro de 2003**

### **Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial**

A Conferência Geral das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, adiante designada por «UNESCO», reunida em Paris de 29 de Setembro a 17 de Outubro de 2003, na sua trigésima segunda sessão,

*Fazendo referência* aos instrumentos internacionais existentes relativos aos Direitos do Homem, em especial, à Declaração Universal dos Direitos do Homem de 1948, ao Pacto Internacional sobre os Direitos Económicos, Sociais e Culturais de 1966 e ao Pacto Internacional sobre os Direitos Cívicos e Políticos de 1966,

*Considerando* a importância do património cultural imaterial, principal gerador da diversidade cultural e garante do desenvolvimento sustentável, tal como salientado pela Recomendação da UNESCO para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore de 1989, pela Declaração Universal da UNESCO sobre a Diversidade Cultural de 2001 e pela Declaração de Istambul de 2002, adoptada pela terceira Mesa Redonda de Ministros da Cultura,

*Considerando* a profunda interdependência entre o património cultural imaterial e o património material cultural e natural,

*Reconhecendo* que os processos de globalização e de transformação social, a par com as condições que contribuem para um diálogo renovado entre as comunidades acarretam, tal como os fenómenos de intolerância, graves ameaças de degradação, de desaparecimento e de destruição do património cultural imaterial, em especial, devido à falta de meios para a sua salvaguarda,

*Consciente* da vontade universal e da preocupação comum em salvaguardar o património cultural imaterial da humanidade.

*Reconhecendo* que as comunidades, em especial, as comunidades autóctones, os grupos e, se for o caso, os indivíduos, desempenham um papel importante na produção, salvaguarda, manutenção e recriação do património cultural imaterial, contribuindo, desse modo, para o enriquecimento da diversidade cultural e da criatividade humana,

*Constatando* o impacto importante da actividade realizada pela UNESCO tendo em vista a criação de instrumentos normativos para a protecção do património cultural, em especial, a Convenção para a Protecção do Património Mundial, Cultural e Natural de 1972,

*Constatando* ainda não existir até ao momento qualquer instrumento multilateral com carácter vinculativo destinado a salvaguardar o património cultural imaterial,

*Considerando* que os acordos, recomendações e resoluções internacionais existentes em matéria de património cultural e natural deveriam ser enriquecidos e complementados de forma eficaz mediante novas disposições relativas ao património cultural imaterial,

*Considerando* a necessidade de promover uma maior tomada de consciência, em especial entre as gerações jovens, para a importância do património cultural imaterial e da sua salvaguarda,

*Considerando* que a comunidade internacional deveria contribuir, em conjunto com os Estados Partes na presente Convenção, para a salvaguarda desse património num espírito de cooperação e de auxílio mútuo,

*Recordando* os programas da UNESCO no domínio do património cultural imaterial, nomeadamente, a Proclamação das Obras-Primas do Património Oral e Imaterial da Humanidade,

*Considerando* o papel inestimável do património cultural imaterial como factor de aproximação, intercâmbio e entendimento entre os seres humanos,

*Adopta* a presente Convenção neste décimo sétimo dia de Outubro de 2003.

## **1. Disposições gerais**

### **Artigo 1.º: *Fins da Convenção***

A presente Convenção tem por fim:

- a) A salvaguarda do património cultural imaterial;
- b) O respeito pelo património cultural imaterial das comunidades, dos grupos e dos indivíduos em causa;
- c) A sensibilização, a nível local, nacional e internacional, para a importância do património cultural imaterial e do seu reconhecimento mútuo;
- d) A cooperação e o auxílio internacionais.

### **Artigo 2.º: *Definições***

Para os efeitos da presente Convenção,

1. Entende-se por “património cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, sendo o caso, os indivíduos reconheçam como fazendo parte integrante do seu património cultural. Esse património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio, da sua interacção com a natureza e da sua história, inculcando-lhes um sentimento de identidade e de continuidade, contribuindo, desse modo, para a promoção do respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana. Para os efeitos da presente Convenção, tomar-se-á em consideração apenas o património cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais existentes em matéria de direitos do homem, bem como com as exigências de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos e de desenvolvimento sustentável.
2. O “património cultural imaterial”, tal como definido no número anterior, manifesta-se nomeadamente nos seguintes domínios:
  - a) Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vector do património cultural imaterial;
  - b) Artes do espectáculo;
  - c) Práticas sociais, rituais e eventos festivos;
  - d) Conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo;
  - e) Aptidões ligadas ao artesanato tradicional.
3. Entende-se por “salvaguarda” as medidas que visem assegurar a viabilidade do património cultural imaterial, incluindo a identificação, documentação, pesquisa, preservação, protecção, promoção, valorização, transmissão, essencialmente através da educação formal e não formal, bem como a revitalização dos diferentes aspectos desse património.

4. Entende-se por “Estados Partes” os Estados que estejam vinculados pela presente Convenção e entre os quais a presente Convenção esteja em vigor.
5. A presente Convenção é aplicada, *mutatis mutandis*, aos territórios aludidos no artigo 33.º que se tornem Partes na presente Convenção, em conformidade com as condições estabelecidas no referido artigo. Nessa medida, a expressão “Estados Partes” refere-se igualmente a esses territórios.

**Artigo 3.º: Relação com outros instrumentos internacionais**

Nada na presente Convenção pode ser interpretado como:

- a) Alterando o estatuto ou diminuindo o nível de protecção dos bens declarados património mundial no âmbito da Convenção para a Protecção do Património Mundial, Cultural e Natural de 1972, aos quais um elemento do património cultural imaterial esteja directamente associado; ou
- b) Prejudicando os direitos e obrigações dos Estados Partes decorrentes de qualquer instrumento internacional relativo aos direitos da propriedade intelectual ou à utilização dos recursos biológicos e ecológicos no qual sejam Partes.

**2. Órgãos da Convenção**

**Artigo 4.º: Assembleia Geral dos Estados Partes**

1. É instituída uma Assembleia Geral dos Estados Partes, adiante designada por “Assembleia Geral”. A Assembleia Geral é o órgão soberano da presente Convenção.
2. A Assembleia Geral reúne em sessão ordinária de dois em dois anos. Pode reunir-se em sessão extraordinária por sua iniciativa, a pedido do Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial ou de pelo menos um terço dos Estados Partes.
3. A Assembleia Geral aprova o seu regulamento interno.

**Artigo 5.º: Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial**

1. É criado junto da UNESCO um Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, adiante designado por “o Comité”. É composto por representantes de 18 Estados Partes, eleitos pelos Estados Partes reunidos em Assembleia Geral, logo que a presente Convenção entre em vigor, em conformidade com o artigo 34.º.
2. O número dos Estados membros do Comité será elevado para 24, logo que o número de Estados Partes na Convenção atinja os 50.

**Artigo 6.º: Eleição e duração do mandato dos Estados Membros do Comité**

1. A eleição dos Estados membros do Comité deve obedecer aos princípios de distribuição geográfica e de rotação equitativas.
2. Os Estados membros do Comité são eleitos para um mandato de quatro anos pelos Estados Partes na Convenção reunidos em Assembleia Geral.



3. No entanto, o mandato de metade dos Estados membros do Comité eleitos na primeira eleição tem a duração de apenas dois anos. Esses Estados são escolhidos por sorteio nessa primeira eleição.
4. De dois em dois anos, a Assembleia Geral procede à renovação de metade dos Estados membros do Comité.
5. A Assembleia Geral elege igualmente tantos Estados membros do Comité quantos os necessários para preencher os lugares vagos.
6. Um Estado membro do Comité não pode ser eleito para dois mandatos consecutivos.
7. Os Estados membros do Comité escolhem como seus representantes pessoas qualificadas nos diversos domínios do património cultural imaterial.

#### **Artigo 7.º: Funções do Comité**

Sem prejuízo das demais atribuições conferidas pela presente Convenção, as funções do Comité são as seguintes:

- a) Promover os objectivos da Convenção, encorajar e assegurar o acompanhamento da sua aplicação;
- b) Aconselhar sobre as melhores práticas e formular recomendações sobre as medidas a favor da salvaguarda do património cultural imaterial;
- c) Preparar e submeter à aprovação da Assembleia Geral um projecto de utilização de recursos do Fundo, em conformidade com o artigo 25.º;
- d) Esforçar-se para encontrar formas de aumentar os seus recursos e tomar as medidas necessárias para esse fim, em conformidade com o artigo 25.º;
- e) Preparar e submeter à aprovação da Assembleia Geral directrizes operativas para a aplicação da presente Convenção;
- f) Examinar, em conformidade com o artigo 29.º, os relatórios apresentados pelos Estados Partes e elaborar um resumo dos mesmos destinado à Assembleia Geral;
- g) Examinar os pedidos apresentados pelos Estados Partes e decidir, em conformidade com os critérios objectivos de selecção por ele estabelecidos e aprovados pela Assembleia Geral:
  - i) Das inscrições nas listas e das propostas mencionadas nos artigos 16.º, 17.º e 18.º;
  - ii) Da concessão de auxílio internacional, em conformidade com o artigo 22.º.

#### **Artigo 8.º: Métodos de trabalho do Comité**

1. O Comité responde perante a Assembleia Geral. Presta-lhe contas de todas as suas actividades e decisões.
2. O Comité aprova o seu regulamento interno por uma maioria de dois terços dos seus membros.
3. O Comité pode criar temporariamente os órgãos consultivos *ad hoc* que julgue necessários à execução das suas funções.

4. O Comité pode convidar para as suas reuniões qualquer organismo público ou privado, assim como qualquer pessoa singular, com competências reconhecidas nos diferentes domínios do património cultural imaterial, para os consultar sobre qualquer questão.

#### ***Artigo 9.º: Acreditação das organizações consultivas***

1. O Comité propõe à Assembleia Geral a acreditação de organizações não governamentais com competências reconhecidas no domínio do património cultural imaterial. Tais organizações terão funções consultivas junto do Comité.
2. O Comité propõe igualmente à Assembleia Geral os critérios e as modalidades de tal acreditação.

#### ***Artigo 10.º: O Secretariado***

1. O Comité é assistido pelo Secretariado da UNESCO.
2. O Secretariado prepara a documentação da Assembleia Geral e do Comité, bem como o projecto da ordem do dia das suas reuniões e assegura a execução das suas decisões.
3. **Salvaguarda do património cultural imaterial à escala nacional**

#### ***Artigo 11.º: Papel dos Estados Partes***

Compete a cada Estado Parte:

- a) Adoptar as medidas necessárias para a salvaguarda do património cultural imaterial existente no seu território;
- b) Identificar e definir, entre as medidas de salvaguarda referidas no artigo 2.º, n.º 3, os diferentes elementos do património cultural imaterial existentes no seu território, com a participação das comunidades, dos grupos e das organizações não governamentais pertinentes.

#### ***Artigo 12.º: Inventários***

1. Cada Estado Parte elabora, a fim de assegurar a identificação com vista à salvaguarda, de forma adaptada à sua situação, um ou mais inventários do património cultural imaterial existente no seu território. Tais inventários são objecto de uma actualização regular.
2. Cada Estado Parte, ao apresentar periodicamente o seu relatório ao Comité, em conformidade com o artigo 29.º, fornece informações relevantes sobre tais inventários.

#### ***Artigo 13.º: Outras medidas de salvaguarda***

Com vista a assegurar a salvaguarda, o desenvolvimento e a valorização do património cultural imaterial existente no seu território, cada Estado Parte esforça-se por:

- a) Adoptar uma política geral que vise valorizar a função do património cultural imaterial na sociedade e integrar a salvaguarda do referido património em programas de planeamento;
- b) Designar ou criar um ou mais organismos competentes para a salvaguarda do património cultural imaterial existente no seu território;
- c) Encorajar estudos científicos, técnicos e artísticos, bem como metodologias de pesquisa para uma salvaguarda eficaz do património cultural imaterial, em especial, do património cultural imaterial em perigo;
- d) Adoptar as medidas jurídicas, técnicas, administrativas e financeiras apropriadas com vista a:
  - i) Favorecer a criação ou o reforço de instituições de formação em gestão do património cultural imaterial, bem como a transmissão desse património através de fóruns e de espaços destinados à sua manifestação e expressão;
  - ii) Garantir o acesso ao património cultural imaterial, respeitando as práticas consuetudinárias que regem o acesso a aspectos específicos do referido património;
  - iii) Criar instituições de documentação sobre o património cultural imaterial e facilitar o acesso às mesmas.

**Artigo 14.º: *Educação, sensibilização e reforço das capacidades***

Cada Estado Parte esforça-se, por todos os meios apropriados, por:

- a) Assegurar o reconhecimento, o respeito e a valorização do património cultural imaterial na sociedade, em especial, mediante:
  - i) Programas educativos, de sensibilização e informativos destinados ao público, nomeadamente aos jovens;
  - ii) Programas educativos e de formação específicos no seio das comunidades e dos grupos em causa;
  - iii) Actividades de consolidação das capacidades em matéria de salvaguarda do património cultural imaterial e, em especial, de gestão e de pesquisa científica; e

- iv) Meios não formais de transmissão de conhecimentos;
- b) Manter o público informado das ameaças a que está sujeito tal património, bem como das actividades levadas a cabo em aplicação da presente Convenção;
- c) Promover a educação sobre a protecção dos espaços naturais e dos lugares importantes para a memória colectiva cuja existência seja necessária à expressão do património cultural imaterial.

**Artigo 15.º: *Participação das comunidades, grupos e indivíduos***

No âmbito das suas actividades de salvaguarda do património cultural imaterial, cada Estado Parte procura assegurar a mais ampla participação possível das comunidades, dos grupos e, se for o caso, dos indivíduos que criam, mantêm e transmitem tal património e de envolvê-los activamente na respectiva gestão.

**4. Salvaguarda do património cultural imaterial à escala internacional**

**Artigo 16.º: *Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade***

- 3. Para assegurar uma melhor visibilidade do património cultural imaterial, fomentar a consciência da sua importância e favorecer o diálogo no respeito da diversidade cultural, o Comité, mediante proposta dos Estados Partes interessados, elabora, actualiza e publica uma Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade.
- 4. O Comité elabora e submete à aprovação da Assembleia Geral os critérios que orientam a elaboração, a actualização e a publicação dessa Lista Representativa.

**Artigo 17.º: *Lista do património cultural imaterial que necessita de uma salvaguarda urgente***

- 1. Com vista à adopção de medidas de salvaguarda apropriadas, o Comité elabora, actualiza e publica uma Lista do património cultural imaterial que necessita de uma salvaguarda urgente e inscreve esse património na Lista, a pedido do Estado Parte interessado.
- 2. O Comité elabora e submete à aprovação da Assembleia Geral os critérios que orientam a elaboração, a actualização e a publicação da referida Lista.
- 3. Em casos de extrema urgência – cujos critérios objectivos são aprovados pela Assembleia Geral mediante proposta do Comité – este pode inscrever um elemento do património em causa na Lista mencionada no n.º 1, em consulta com o Estado Parte interessado.

**Artigo 18.º: *Programas, projectos e actividades de salvaguarda do património cultural imaterial***

- 1. Com base em propostas apresentadas pelos Estados Partes e, de acordo com os critérios por si definidos e aprovados pela Assembleia Geral, o Comité selecciona periodicamente e promove programas, projectos e actividades de carácter nacional, sub-regional ou regional de salvaguarda do património que julgue melhor reflectirem os princípios e os objectivos da

presente Convenção, tendo em conta as necessidades particulares dos países em vias de desenvolvimento.

2. Para esse fim, recebe, examina e aprova os pedidos de auxílio internacional formulados pelos Estados Partes para a elaboração dessas propostas.
3. O Comité acompanha a aplicação dos referidos programas, projectos e actividades mediante a difusão das melhores práticas segundo as modalidades que tenha determinado.

## **5. Cooperação e auxílio internacionais**

### **Artigo 19.º: *Cooperação***

5. Para os fins da presente Convenção, a cooperação internacional inclui, *inter alia*, o intercâmbio de informações e de experiências, iniciativas comuns, bem como a criação de um mecanismo de auxílio aos Estados Partes nos seus esforços para salvaguardar o património cultural imaterial.
6. Sem prejuízo do disposto na sua legislação nacional e nos seus direitos e práticas consuetudinários, os Estados Partes reconhecem que a salvaguarda do património cultural imaterial é uma questão de interesse geral para a humanidade e comprometem-se, para esse fim, a cooperar a nível bilateral, sub-regional, regional e internacional.

### **Artigo 20.º: *Objectivos do auxílio internacional***

O auxílio internacional pode ser concedido para os seguintes objectivos:

- a) Salvaguarda do património inscrito na Lista do património cultural imaterial que necessite de uma salvaguarda urgente;
- b) Preparação de inventários nos termos dos artigos 11.º e 12.º;
- c) Apoio a programas, projectos e actividades conduzidos a nível nacional, sub-regional e regional que visem salvaguardar o património cultural imaterial;
- d) Qualquer outro objectivo que o Comité julgue necessário.

### **Artigo 21.º: *Formas de auxílio internacional***

O auxílio concedido pelo Comité a um Estado Parte é regido pelas directrizes operativas previstas no artigo 7.º e pelo acordo referido no artigo 24.º, e pode assumir as seguintes formas:

- a) Estudos sobre os diferentes aspectos da salvaguarda;
- b) Disponibilização de peritos e de profissionais;

- c) Formação de todo o pessoal necessário;
- d) Elaboração de medidas normativas ou outras;
- e) Criação e exploração de infra-estruturas;
- f) Fornecimento de equipamento e de conhecimentos especializados;
- g) Outras formas de auxílio financeiro e técnico, incluindo, se necessário, a concessão de empréstimos a juro reduzido e de doações.

#### **Artigo 22.º: *Condições do auxílio internacional***

1. O Comité estabelece o procedimento para a análise dos pedidos de auxílio internacional e precisa os elementos do pedido, tais como as medidas previstas, as intervenções necessárias e a avaliação do custo dos mesmos.
2. Em caso de urgência, o pedido de auxílio deve ser analisado com prioridade pelo Comité.
3. A fim de tomar uma decisão, o Comité deve proceder aos estudos e consultas que julgue necessários.

#### **Artigo 23.º: *Pedidos de auxílio internacional***

1. Cada Estado Parte pode apresentar ao Comité um pedido de auxílio internacional para a salvaguarda do património cultural imaterial existente no seu território.
2. Tal pedido pode também ser apresentado conjuntamente por dois ou mais Estados Partes.
3. O pedido deve incluir os elementos informativos previstos no artigo 22.º, n.º 1, e os documentos necessários.

#### **Artigo 24.º: *Papel dos Estados Partes beneficiários***

1. Em conformidade com o disposto na presente Convenção, o auxílio internacional concedido rege-se por um acordo entre o Estado Parte beneficiário e o Comité.
2. Regra geral, o Estado Parte beneficiário deve participar, de acordo com os seus recursos, nos custos das medidas de salvaguarda para as quais é prestado um auxílio internacional.
3. O Estado Parte beneficiário apresenta ao Comité um relatório sobre a utilização do auxílio concedido a favor da salvaguarda do património cultural imaterial.

### **6. Fundo do Património Cultural Imaterial**

#### **Artigo 25.º: *Natureza e recursos do Fundo***

7. É criado um “Fundo para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial”, adiante designado por “o Fundo”.
8. O Fundo é constituído com fundos de depósito, em conformidade com as disposições do regulamento financeiro da UNESCO.
9. Os recursos do Fundo são constituídos por:
  - a) Contribuições dos Estados Partes;
  - b) Fundos reservados para este fim pela Conferência Geral da UNESCO;
  - c) As entregas, doações ou legados que poderão ser feitos por:
    - i) Outros Estados;
    - ii) As organizações e os programas do sistema das Nações Unidas, em particular, o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, bem como outras organizações internacionais;
    - iii) Organismos públicos ou privados, ou pessoas singulares;
  - d) Qualquer juro devido pelos recursos do Fundo;
  - e) Produto das colectas e receitas das manifestações organizadas em proveito do Fundo;
  - f) Quaisquer outros recursos autorizados pelo regulamento do Fundo que o Comité elaborará.
10. A utilização dos recursos pelo Comité é decidida com base nas orientações da Assembleia Geral.
11. O Comité pode aceitar contribuições e demais formas de auxílio prestadas para fins gerais ou específicos relativos a projectos específicos, desde que tais projectos sejam aprovados pelo Comité.
12. As contribuições para o Fundo não podem estar sujeitas a qualquer condição política, económica ou outra que seja incompatível com os objectivos prosseguidos pela presente Convenção.

**Artigo 26.º: Contribuições dos Estados Partes para o Fundo**

1. Sem prejuízo de qualquer contribuição voluntária complementar, os Estados Partes na presente Convenção comprometem-se a pagar ao Fundo, pelo menos de dois em dois anos, uma contribuição cujo montante, calculado segundo uma percentagem uniforme aplicável a todos os Estados, será decidido pela Assembleia Geral. Tal decisão da Assembleia Geral

requer a maioria dos Estados Partes, presentes e votantes, que não tenham formulado a declaração referida no n.º 2 do presente artigo. Tal contribuição não poderá, em caso algum, ultrapassar 1% da contribuição do Estado Parte para o orçamento ordinário da UNESCO.

2. Qualquer Estado referido no artigo 32.º ou no artigo 33.º da presente Convenção pode, no entanto, no momento do depósito dos seus instrumentos de ratificação, aceitação, aprovação ou adesão, declarar que não ficará vinculado pelas disposições do n.º 1 do presente artigo.
3. O Estado Parte na presente Convenção que tenha formulado a declaração referida no n.º 2 do presente artigo esforçar-se-á por retirar a referida declaração mediante notificação ao Director-Geral da UNESCO. No entanto, a retirada da declaração apenas produzirá efeitos, no que se refere à contribuição devida por tal Estado, a partir da data da abertura da sessão seguinte da Assembleia Geral.
4. A fim de que o Comité possa prever as suas operações de forma eficaz, as contribuições dos Estados Partes na presente Convenção que tenham formulado a declaração referida no n.º 2 do presente artigo, devem ser pagas de forma regular, pelo menos de dois em dois anos, e devem aproximar-se o mais possível às contribuições que tais Estados deveriam pagar caso se encontrassem vinculados pelas disposições do n.º 1 do presente artigo.
5. Qualquer Estado Parte na presente Convenção que se encontre atrasado no pagamento da sua contribuição obrigatória ou voluntária, relativamente ao ano em curso e ao ano civil imediatamente anterior, não pode ser eleito para o Comité; tal disposição não se aplica aquando da primeira eleição. O mandato de um tal Estado, já membro do Comité, terminará no momento de qualquer eleição referida no artigo 6.º da presente Convenção.

#### **Artigo 27.º: Contribuições voluntárias complementares para o Fundo**

Os Estados Partes que desejem pagar contribuições voluntárias para além das previstas no artigo 26.º, informam disso o Comité, logo que possível, a fim de permitir a este último planear as suas actividades em conformidade.

#### **Artigo 28.º: Campanhas internacionais de recolha de fundos**

Os Estados Partes devem, na medida do possível, contribuir nas campanhas internacionais de recolha, organizadas a favor do Fundo, sob os auspícios da UNESCO.

### **7. Relatórios**

#### **Artigo 29.º: Relatórios dos Estados Partes**

Os Estados Partes apresentam ao Comité, segundo as formas e a periodicidade definidas por este último, relatórios sobre as disposições legais, regulamentares ou outras adoptadas para a aplicação da presente Convenção.

#### **Artigo 30.º: Relatórios do Comité**



1. Com base nas suas actividades e nos relatórios dos Estados Partes mencionados no artigo 29.º, o Comité apresenta um relatório em cada sessão da Assembleia Geral.
2. Tal relatório é levado ao conhecimento da Conferência Geral da UNESCO.

## **8. Cláusula transitória**

### **Artigo 31.º: *Relação com a Proclamação das Obras-Primas do Património Oral e Imaterial da Humanidade***

13. O Comité integra na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade os elementos declarados “Obras-Primas do Património Oral e Imaterial da Humanidade” antes da entrada em vigor da presente Convenção.
14. A incorporação desses elementos na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade não prejudica em nada os critérios estabelecidos em conformidade com o artigo 16.º, n.º 2, para as inscrições futuras.
15. Nenhuma outra Declaração será feita após a entrada em vigor da presente Convenção.

## **9. Disposições finais**

### **Artigo 32.º: *Ratificação, aceitação ou aprovação***

16. A presente Convenção está sujeita à ratificação, aceitação ou aprovação dos Estados membros da UNESCO em conformidade com as respectivas normas constitucionais.
17. Os instrumentos de ratificação, aceitação ou aprovação são depositados junto do Director-Geral da UNESCO.

### **Artigo 33.º: *Adesão***

1. A presente Convenção está aberta à adesão de qualquer Estado não membro da UNESCO convidado a ela aderir pela Conferência Geral da Organização.
2. A presente Convenção está igualmente aberta à adesão dos territórios que gozem de uma total autonomia interna, reconhecida como tal pela Organização das Nações Unidas, mas que não tenham alcançado a plena independência em conformidade com a Resolução 1514 (XV) da Assembleia Geral e que tenham competência nas matérias regidas pela presente Convenção, incluindo a competência reconhecida para celebrar tratados sobre tais matérias.
3. O instrumento de adesão será depositado junto do Director-Geral da UNESCO.

### **Artigo 34.º: *Entrada em vigor***

A presente Convenção entrará em vigor três meses após a data do depósito do trigésimo instrumento de ratificação, aceitação, aprovação ou adesão, mas unicamente para os Estados que tenham depositado os seus respectivos instrumentos de ratificação, aceitação, aprovação ou adesão em tal data ou anteriormente. Para qualquer outro Estado, entrará em vigor três meses após o depósito do seu instrumento de ratificação, aceitação, aprovação ou adesão.

### **Artigo 35.º: Regimes constitucionais federais ou não unitários**

Aplicam-se aos Estados Partes com sistema constitucional federal ou não unitário as seguintes disposições:

- a) No que se refere às disposições da presente Convenção cuja aplicação seja da competência do poder legislativo federal ou central, as obrigações do Governo federal ou central serão idênticas às dos Estados Partes não federados;
- b) No que se refere às disposições da presente Convenção cuja aplicação seja da competência de cada um dos Estados, regiões, províncias ou cantões que constituem o Estado Federal, que não sejam obrigados, em virtude do regime constitucional da Federação, a tomar medidas legislativas, o Governo federal levará as referidas disposições, acompanhadas do seu parecer favorável, ao conhecimento das autoridades competentes dos Estados, regiões, províncias ou cantões para adopção.

### **Artigo 36.º: Denúncia**

1. Cada um dos Estados Partes goza da faculdade de denunciar a presente Convenção.
2. A denúncia é notificada mediante um instrumento escrito depositado junto do Director-Geral da UNESCO.
3. A denúncia produz efeitos doze meses após a data da recepção do instrumento de denúncia e em nada modifica as obrigações financeiras a assumir pelo Estado denunciante, até à data em que a retirada produza efeitos.

### **Artigo 37.º: Funções do depositário**

O Director-Geral da UNESCO, na sua qualidade de depositário da presente Convenção, informa os Estados membros da Organização, os Estados não membros referidos no artigo 33.º, bem como a Organização das Nações Unidas, do depósito de todos os instrumentos de ratificação, aceitação, aprovação ou adesão mencionados nos artigos 32.º e 33.º, e das denúncias previstas no artigo 36.º.

### **Artigo 38.º: Alterações**

1. Qualquer Estado Parte pode propor alterações à presente Convenção mediante comunicação escrita dirigida ao Director-Geral. O Director-Geral transmite tal comunicação a todos os Estados Partes. Se, nos seis meses seguintes à data de transmissão da comunicação, pelo menos metade dos Estados Partes der uma resposta favorável a tal pedido, o Director-Geral

apresenta tal proposta na sessão seguinte da Assembleia Geral para fins de discussão e eventual adoção.

2. As alterações são aprovadas por uma maioria de dois terços dos Estados Partes presentes e votantes.
3. As alterações à presente Convenção, uma vez adoptadas, são submetidas aos Estados Partes para fins de ratificação, aceitação, aprovação ou adesão.
4. Para os Estados Partes que as tenham ratificado, aceite, aprovado ou que às mesmas tenham aderido, as alterações à presente Convenção entram em vigor três meses após o depósito dos instrumentos referidos no número anterior por dois terços dos Estados Partes. Posteriormente, para cada Estado Parte que ratifique, aceite, aprove uma alteração ou a ela adira, tal alteração entra em vigor três meses após a data do depósito pelo Estado Parte do seu instrumento de ratificação, aceitação, aprovação ou adesão.
5. O procedimento estabelecido nos n.º 3 e 4 não se aplica às alterações ao artigo 5.º relativo ao número de Estados membros do Comité. Tais alterações entram em vigor no momento da sua adopção.
6. Um Estado que se torne Parte na presente Convenção após a entrada em vigor de alterações, em conformidade com o n.º 4 do presente artigo, não tendo manifestado uma intenção em sentido contrário, é considerado como:
  - a) Parte na presente Convenção assim alterada; e
  - b) Parte na presente Convenção não alterada relativamente a qualquer Estado Parte que não esteja vinculado por tais alterações.

#### **Artigo 39.º: *Textos autênticos***

A presente Convenção é redigida em inglês, árabe, chinês, espanhol, francês e russo, fazendo os seis textos igualmente fé.

#### **Artigo 40.º: *Registo***

Em conformidade com o artigo 102.º da Carta das Nações Unidas, a presente Convenção será registada no Secretariado da Organização das Nações Unidas a pedido do Director-Geral da UNESCO.

Feito em Paris aos 3 dias do mês de Novembro de 2003, em dois exemplares autênticos contendo a assinatura do Presidente da 32ª sessão da Conferência Geral e do Director-Geral da UNESCO, os quais serão depositados nos arquivos da UNESCO, devendo ser entregues a todos os Estados referidos nos artigos 32.º e 33.º, e à Organização das Nações Unidas, cópias devidamente autenticadas.

EM FÉ DO QUE os abaixo assinados assinaram a presente Convenção aos 3 dias do mês de Novembro de 2003.

Presidente da Conferência Geral

(assinatura)

Director-Geral

(assinatura)

---

Revista e validada na Procuradoria-Geral da República.

Fonte: [http://www.unesco.pt/pdfs/cultura/docs/conv\\_pati.doc](http://www.unesco.pt/pdfs/cultura/docs/conv_pati.doc). Acessado em: 25 de junho de 2009

## **Código de Ética**

### **CÓDIGO DE ÉTICA DO ANTROPÓLOGO - Criado na Gestão 1986-1988**

#### **Constituem direitos dos antropólogos, enquanto pesquisadores:**

1. Direito ao pleno exercício da pesquisa, livre de qualquer tipo de censura no que diga respeito ao tema, à metodologia e ao objeto da investigação.
2. Direito de acesso às populações e às fontes com as quais o pesquisador precisa trabalhar.
3. Direito de preservar informações confidenciais.
4. Reconhecimento do direito de autoria, mesmo quando o trabalho constitua encomenda de órgãos públicos ou privados e proteção contra a utilização sem a necessária citação.
5. O direito de autoria implica o direito de publicação e divulgação do resultado de seu trabalho.
6. Os direitos dos antropólogos devem estar subordinados aos direitos das populações que são objeto de pesquisa e têm como contrapartida as responsabilidades inerentes ao exercício da atividade científica.

#### **Constituem direitos das populações que são objeto de pesquisa a serem respeitados pelos antropólogos:**

1. Direito de ser informadas sobre a natureza da pesquisa.
2. Direito de recusar-se a participar de uma pesquisa.
3. Direito de preservação de sua intimidade, de acordo com seus padrões culturais.
4. Garantia de que a colaboração prestada à investigação não seja utilizada com o intuito de prejudicar o grupo investigado.
5. Direito de acesso aos resultados da investigação.
6. Direito de autoria das populações sobre sua própria produção cultural.

#### **Constituem responsabilidades dos antropólogos:**

1. Oferecer informações objetivas sobre suas qualificações profissionais e a de seus colegas sempre que for necessário para o trabalho a ser executado.
2. Na elaboração do trabalho, não omitir informações relevantes, a não ser nos casos previstos anteriormente.
3. Realizar o trabalho dentro dos cânones de objetividade e rigor inerentes à prática científica.

Fonte: <<http://www.abant.org.br/index.php?page=3.1>>. Acesso em: 25 de junho de 2009.