

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

CHARLIE TECCHIO COLONETTI

**A GASTRONOMIA COMO MEIO CONDUTOR DE DESENVOLVIMENTO DO
TURISMO NA ANTIGA ZONA PRIMITIVA DE COLONIZAÇÃO ITALIANA (RS)**

CAXIAS DO SUL

2018

CHARLIE TECCHIO COLONETTI

**A GASTRONOMIA COMO MEIO CONDUTOR DE DESENVOLVIMENTO DO
TURISMO NA ANTIGA ZONA PRIMITIVA DE COLONIZAÇÃO ITALIANA (RS)**

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

Linha de pesquisa: Turismo, organizações e sustentabilidade.

Orientador: Prof. Dr. Pedro de Alcântara Bittencourt César

CAXIAS DO SUL

2018

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

C719g Colonetti, Charlie Tecchio

A gastronomia como meio condutor de desenvolvimento do turismo na antiga zona primitiva de colonização italiana (RS) / Charlie Tecchio Colonetti. – 2018.

68 f. : il. ; 30 cm

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2018.

Orientação: Pedro de Alcântara Bittencourt César.

1. Turismo cultural. 2. Gastronomia. 3. Fusão cultural. I. César, Pedro de Alcântara Bittencourt, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 338.48-6:7/8

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Michele Fernanda Silveira da Silveira - CRB 10/2334

A GASTRONOMIA COMO MEIO CONDUTOR DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO NA ANTIGA ZONA PRIMITIVA DE COLONIZAÇÃO ITALIANA (RS)

Charlie Tecchio Colonetti

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em turismo e hospitalidade pelo Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* do Mestrado em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul-RS.

Caxias do Sul, 05 de julho de 2018.

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Pedro de Alcântara Bittencourt César (Orientador)
Universidade de Caxias do Sul

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

Prof. Dr. Roberto do Nascimento e Silva
Universidade de Santa Cruz do Sul

RESUMO

A gastronomia tem auxiliado na construção da atividade turística, com serviços diversificados e elaboração de novos roteiros. Pode-se inclusive associá-la ao desenvolvimento de determinadas regiões. A pesquisa identifica a gastronomia presente na Serra Gaúcha especificamente na Região Uva e Vinho, com enfoque para a hibridização da culinária italiana, nos seus restaurantes com apelo turístico (que retrate a memória italiana) em roteiros turísticos consolidados. A metodologia desta pesquisa caracteriza-se por ser exploratória e descritiva. Faz-se por procedimentos técnicos como estudo de caso; quanto à questão de pesquisa, considera-se um estudo quali-quantitativo; a coleta de dados foi realizada através de questionário e de pesquisa bibliográfica, objetivando compreender o processo de hibridização e o posicionamento de sua oferta gastronômica quanto a esta questão e adota-se, no tratamento dos dados trabalhados, a utilização por uma análise com referência no método compreensivo. Foram encontradas diversas denominações diferentes, que desvirtuam a gastronomia da Serra gaúcha. Logo, a Cozinha de Imigração é proposta pelo autor da pesquisa, como sendo a que melhor se encaixaria em diversas denominações. A Cozinha de Imigração pode fazer com que a Serra gaúcha invoque um destino também conhecido pelo turismo gastronômico, em que valoriza seus antepassados e transmite o seu orgulho e a força, através da alimentação.

Palavras-chave: Turismo cultural. Gastronomia. Hibridismo. Ítalo-brasileiro. Roteiro turístico cultural.

ABSTRACT

The gastronomy has helped in the construction of the tourist activity, with diversified services and elaboration of new Routes. One can even associate in the development of certain Regions. The research identifies the gastronomy present in the Serra Gaúcha specifically in de Region of Grape and Wine with a focus on the hybridization of Italian cuisine in its restaurants with tourist appeal (which portrays the Italian memory) in consolidated tourism Routes. The methodology of this research is characterized by being exploratory and descriptive. It is done by technical procedures as a case study; Regarding the research question, it is considered a qualitative-quantitative study; the data collection was done through a questionnaire and bibliographic research; aiming to understand the process of hybridization and the positioning of its gastronomic offer regarding this issue and the data processed for use by an analysis with reference in the comprehensive method is adopted in the treatment. Several different denominations have been found that discredit the gastronomy of the Serra Gaúcha. Therefore, the Immigration Kitchen is the proposal of the researcher, as being the one that would fit best in different denominations. The Immigration Kitchen can make Serra Gaúcha invoke a destination also known for gastronomic tourism, where it values its ancestors and conveys the pride and strength of it through food.

Keywords: Cultural tourism. Gastronomy. Italo-Brazilian. Hybridity. Cultural touristic route.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Vinícola da Serra Gaúcha na época da Vindima.....	11
Figura 2 – Há 100 anos em Nápoles o macarrão seca ao sol em longas varas de madeira.....	22
Figura 3 – Roteiro Estrada Do Imigrante (um Restaurante) Caxias Do Sul – RS	35
Figura 4 – Roteiro Caminhos De Pedra (seis Restaurantes) Bento Gonçalves-RS..	37
Figura 5 – Roteiro Estrada Dos Sabores, (um Restaurante) Garibaldi-RS	43
Figura 6 – Roteiro Caminhos Da Colônia, (um Restaurante) Caxias Do Sul-RS	45
Figura 7 – Roteiro Vale Dos Vinhedos (Sete Restaurantes) Bento Gonçalves-RS...	47
 Gráfico 1 – Autodenominação dos restaurantes analisados	 54
 Quadro 1 – Livros clássicos de culinária italiana.....	 14
Quadro 2 – Confrontamento das literaturas	18
Quadro 3 – Cardápio 1 do Roteiro Estrada do Imigrante	36
Quadro 4 – Cardápio 2 do Roteiro Caminhos de Pedra.....	38
Quadro 5 – Cardápio 3 do Roteiro Caminhos de Pedra.....	39
Quadro 6 – Cardápio 4 do Roteiro Caminhos de Pedra.....	40
Quadro 7 – Cardápio 5 do Roteiro Caminhos de Pedra.....	40
Quadro 8 – Cardápio 6 do Roteiro Caminhos de Pedra.....	41
Quadro 9 – Cardápio 7 do Roteiro Caminhos de Pedra.....	43
Quadro 10 – Cardápio 8 do Roteiro Estrada dos Sabores	44
Quadro 11 – Cardápio 9 do Roteiro Caminhos da Colônia	46
Quadro 12 – Cardápio 10 do Roteiro Vale dos Vinhedos.....	48
Quadro 13 – Cardápio 11 do Roteiro Vale dos Vinhedos.....	48
Quadro 14 – Cardápio 12 do Roteiro Vale dos Vinhedos.....	49
Quadro 15 – Cardápio 13 do Roteiro Vale dos Vinhedos.....	50
Quadro 16 – Cardápio 14 do Roteiro Vale dos Vinhedos.....	51
Quadro 17 – Cardápio 15 do Roteiro Vale dos Vinhedos.....	52
Quadro 18 – Cardápio 16 do Roteiro Vale dos Vinhedos.....	53
Quadro 19 – Comparativo dos pratos mais citados entre cardápios de diferentes denominações	55

Quadro 20 – Comparação dos pratos considerados de imigração italiana nos cardápios dos roteiros	57
--	----

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
1.1	JUSTIFICATIVA	9
1.2	OBJETIVOS	12
1.2.1	Objetivo geral	12
1.2.2	Objetivos específicos	12
1.3	QUESTÃO NORTEADORA	13
2	METODOLOGIA	14
2.1	PROCEDIMENTO METODOLÓGICO	16
3	REFERENCIAL TEÓRICO	20
3.1	A GASTRONOMIA ITALIANA	20
3.1.1	Imigração italiana, os ítalo-brasileiros	25
3.1.2	A alimentação híbrida do imigrante italiano	28
3.2	O HÍBRIDO COMO VALOR FORMADOR DA GASTRONOMIA MIGRATÓRIA E ATUAL	30
3.3	A GASTRONOMIA COMO VETOR DA ATRATIVIDADE TURÍSTICA	33
4	ROTEIROS PESQUISADOS	35
4.1	ROTEIRO ESTRADA DO IMIGRANTE, CAXIAS DO SUL - RS	35
4.1.1	Cardápio 1	36
4.2	ROTEIRO CAMINHOS DE PEDRA, BENTO GONÇALVES - RS	37
4.2.1	Cardápio 2	38
4.2.2	Cardápio 3	38
4.2.3	Cardápio 4	39
4.2.4	Cardápio 5	40
4.2.5	Cardápio 6	42
4.2.6	Cardápio 7	42
4.3	ROTEIRO ESTRADA DOS SABORES, GARIBALDI - RS	43
4.3.1	Cardápio 8	44
4.4	ROTEIRO CAMINHOS DA COLÔNIA, CAXIAS DO SUL - RS	45
4.4.1	Cardápio 9	45
4.5	ROTEIRO VALE DOS VINHEDOS, BENTO GONÇALVES - RS	47
4.5.1	Cardápio 10	47

4.5.2	Cardápio 11.....	48
4.5.3	Cardápio 12.....	48
4.5.4	Cardápio 13.....	49
4.5.5	Cardápio 14.....	50
4.5.6	Cardápio 15.....	51
4.5.7	Cardápio 16.....	52
5	ANÁLISE DOS RESULTADOS.....	54
6	CONCLUSÕES.....	59
	REFERÊNCIAS.....	62

1 INTRODUÇÃO

Os imigrantes italianos chegaram à Serra gaúcha em meados de 1875, trazendo consigo o saber-fazer aprendido com seus antepassados, sua cultura, alguns pequenos pertences e a força de seu trabalho, em busca de uma vida melhor em um novo país. Esses usos e costumes estão presentes e detêm valores na gastronomia, arquitetura, linguagem, entre outras expressões culturais.

Um exemplo elucidativo, refere-se à exploração da pequena propriedade rural, na região da Serra Gaúcha, responsável por definir uma gastronomia bastante peculiar. A implantação de velhos hábitos e a definição de uma formação sociocultural foi responsável por criar uma cultura baseada em valores memoriais. Tem-se, como referência, os antepassados colonizadores sobretudo italianos e alemães. Assim, a formação gastronômica dessa região se define a partir de grupos sociais, tendo como base as relações familiares, diferentemente de outros grupos que se definem em lógicas urbano-sociais. Na Serra Gaúcha a propriedade é um forte elemento na definição da gastronomia regional. (BITTENCOURT; MACHADO, 2011, p. 82).

Desta maneira, esta pesquisa retrata essa reprodução, quanto a aspectos específicos de sua cultura. Segundo Bosi (1992), cultura pode ser compreendida como o conjunto das práticas, técnicas, dos símbolos e valores que são transmitidos às novas gerações, para garantir a reprodução de um estado de coexistência social. Já na nova terra, os imigrantes produziram uma cultura híbrida com adaptação de hábitos. Canclini (1998) define cultura híbrida como o encontro de culturas, em que o erudito e o popular misturam-se resultando em manifestações heterogêneas. Reforça ainda uma preocupação quanto ao resultado do processo de modernização de tais espaços híbridos da cultura. Nesse sentido, ele abre novos estudos culturais com sua crítica ao paradigma estético-historicista.

[...] As adaptações e substituições foram em todos os aspectos da vida dos imigrantes, tanto em relação ao uso da terra, ao saber-fazer, os modos de produção os tipos de cultivos, os produtos e os ingredientes, as relações sociais, entre outras. Deste modo, entende-se que o processo de hibridação cultural transformou a comida tida como italiana, em ítalo-brasileira, ainda marcada por ruralidades, num processo de adaptações, substituições e apropriações tanto pelos imigrantes como migrantes. (BEBBER; GASTAL, 2017, p. 69).

Para este entendimento, estabelecem-se alguns recortes. Dessa maneira, nesta pesquisa, foi dada ênfase aos roteiros turísticos com equipamentos de

restauração, na Serra gaúcha. Nesta localidade, a colonização italiana, que, através de sua história, criou uma cultura diferenciada das demais regiões do país, propiciou o desenvolvimento do turismo na região. Desta forma, realizou-se uma pesquisa exploratória para a definição do recorte espacial, contemplando os objetos de análise. Assim sendo, teve-se como objetivo analisar a oferta gastronômica presente nos roteiros pioneiros da Zona Primitiva de Colonização Italiana, atualmente localizada no interior dos municípios de Garibaldi, Bento Gonçalves, Flores da Cunha e Caxias do Sul. A zona situa-se na Região Uva e Vinho. As rotas e os roteiros foram identificados em cadastro da Secretaria de Estado da Cultura, Turismo, Esporte e Lazer (Sedactel-RS).

A pesquisa mostra-se relevante, pois põe em evidência a cultura culinária dos imigrantes italianos nos roteiros definidos, podendo ser esse um diferencial turístico para a região. A escolha do tema deu-se pelo fato de o pesquisador atuar e ter interesse, formação e atuação na área gastronômica, podendo desenvolver e promover a região, a partir de turismo gastronômico que “dialogue” com os valores memoriais da região e do saber-fazer dos antepassados.

1.1 JUSTIFICATIVA

A vinda dos imigrantes italianos à Serra gaúcha, no século XIX, trouxe consigo hábitos e costumes que, com o passar dos anos, foram se alterando ou hibridizando, produzindo uma cultura considerada ítalo-brasileira. A mesma pode ser demonstrada por meio de diversos aspectos.

A adaptação dessas culturas, tão diversas, nas novas regiões, num novo continente, onde a biodiversidade é muito diferente das de origem, a adaptação se fez necessária, para continuar se alimentando do que se estava acostumado desde então. A utilização de ingredientes regionais, nos pratos tradicionais de origem italiana, originou o surgimento de uma cultura culinária ítalo-brasileira, com características fortes de italianidade com ingredientes brasileiros. Um pequeno exemplo é o filé à Parmegiana, que não existe na cidade de Parma e nem na Itália, invenção de cozinheiros italianos, residentes no Brasil, que adaptaram e criaram um ícone da cozinha brasileira, com alma italiana. (LEONI, 2016, p. 91).

O Vale dos Vinhedos, localizado na Serra gaúcha, é a principal rota de vinhos no Brasil, segundo Dallanhol e Tonini (2012). O seu desenvolvimento está diretamente associado à vinda dos imigrantes no século XIX que, devido às

transformações sociais, políticas e econômicas dos países de origem, saíram em busca de novas oportunidades. Uma das características da região, povoada por italianos, está na produção vitivinícola, implantada desde o primeiro momento para consumo próprio e em seguida, visando à comercialização.

Hoje, um dos principais atrativos da região, caracterizada pela italianidade, é a gastronomia e a produção de vinhos com destaque no cenário mundial, o que vem gerando e proporcionando uma demanda considerável de turistas à procura destas atratividades gastronômicas.

O fluxo de visitantes tem crescido anualmente, segundo dados da Aprovale¹. Em 2016, o Vale dos Vinhedos chegou ao ápice, registrando mais um recorde no número de visitantes recebidos. Foram 410.149 visitantes contabilizados de 01 de janeiro a 31 de dezembro de 2016. Com isso, o Vale² se tornou o principal destino enoturístico³ do Brasil [...] Essa região recebeu uma certificação de qualidade para os vinhos e espumantes produzidos. (VALDUGA, 2017, p. 88).

Essa hibridização da cultura italiana com a brasileira e a gaúcha pode ser um fator de desenvolvimento do turismo na região da Serra gaúcha, uma vez que a cultura não é estável, e já está adaptada quando o turista a visita.

A culinária ofertada na região da Serra gaúcha possibilita ao turista uma “viagem” através dos sabores da imigração, motivando aos proprietários de estabelecimentos a criação de outros pratos, que os próprios donos dos estabelecimentos definem como pratos típico-italianos.

O produto gastronômico explorado de forma eficiente torna-se um mecanismo de fundamental relevância para a atratividade turística, pois oferece um atrativo cultural capaz de proporcionar experiências que resultam em interesses de futuros visitantes ao local. (NEVES, 2012, p. 22).

A época da vindima, ou seja, da colheita da uva para a produção de vinhos, na Serra gaúcha é festejada com muita música, dança e mesa farta, com produtos da região (Figura 1). O Vale dos Vinhedos oferece uma estrutura composta por hotéis e pousadas, das simples às mais luxuosas; casas de comércio de produtos locais, como lojas de artesanato, queijarias e docerias, abertos à visita, também

¹ Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos.

² O autor, Valduga (2007), refere-se ao local do seu objeto de pesquisa, o Vale dos Vinhedos, localizado em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul.

³ Valduga (2007) refere-se ao enoturismo como visitas a vinhedos, vinícolas e festivais de vinhos e que podem contemplar, na mesma programação, a enogastronomia, que é a combinação da gastronomia com diferentes tipos de vinhos.

nos finais de semana. Além da reconhecida qualidade dos vinhos produzidos, a gastronomia italiana e a cultura local também fazem parte dessa rota. (DALLANHOL; TONINI, 2012).

Figura 1 – Vinícola da Serra gaúcha na época da vindima



Fonte: Acervo do autor (2017).

Outro produto típico da região é o *galeto al primo canto*,⁴ que será retratado *a posteriori*. Dessa forma, o alimento indispensável para a identidade dessa região torna-se um produto turístico, que, nesta pesquisa, está relacionado pelos seguintes autores:

[...] as identidades parecem invocar uma origem que habitaria um passado histórico com o qual elas continuariam a manter uma certa correspondência. Elas referem-se, no entanto, à utilização dos recursos da história, da língua e da cultura, não para a produção do que somos, mas do que nos tornamos. (HALL, 2000, p. 108).

As características da identidade do colono italiano parecem estar expressas nos seus hábitos alimentares, ao menos de acordo com as fontes consultadas, e se fazem chave para compreender os futuros usos destas características, na sedimentação de uma cozinha típica, que será caracterizada a meados dos anos 70 pela escolha de alguns elementos participantes do rol alimentar do imigrante – a saber, frango “al primo canto”,

⁴ *Galeto al primo canto*: frango de leite com cerca de 25 dias de vida, pesando aproximadamente 500 gramas. Prato tradicional da Serra gaúcha; o frango é marinado e, depois, é espetado e assado em churrasqueira sobre o fogo. (PECCINI, 2010).

polenta, sopa de capeletti, salada de radicci e conservas. (LAYTANO, 1981).

Conforme relata Peccini (2013), os pratos servidos nas galeterias⁵ locais são valores identitários, pois estão ligados aos saberes e fazeres da região de ocupação italiana, no Sul do Brasil, transformando-se em um atrativo. Além da época da vindima, os *colonos*⁶ festejam suas heranças culturais através de festas tradicionais, como aquelas para celebrar as safras, festas religiosas e as festas que têm correspondência gastronômica,⁷ em que estão presentes, além da mesa farta, o dialeto *talian*,⁸ as músicas e danças tradicionais e até mesmo jogos culturais.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo geral

Analisa-se a gastronomia a partir de sua hibridização nos restaurantes dos roteiros turísticos da Zona Primitiva de Colonização Italiana, como oferta turística, dando destaque para a culinária migratória.

1.2.1 Objetivos específicos:

- a) descrever os hábitos alimentares do local, assim como os produtos utilizados e apresentados nas ofertas gastronômicas para o turismo;
- b) identificar, entre os descendentes de imigrantes italianos, hábitos alimentares de seus antepassados;
- c) verificar as mudanças ocorridas nos hábitos e costumes com o decorrer dos anos, identificando processos de hibridização;
- d) compreender, se a oferta gastronômica se estabelece como oferta primária para o turismo nos roteiros.

⁵ A *Galeteria* é um nicho do setor de restaurantes e tem o cardápio ancorado numa receita principal: o *galeto al primo canto*. (PECCINI, 2010).

⁶ *Colono*: a categoria colono é usada como sinônimo de agricultor de origem europeia, e sua gênese remonta ao processo histórico de colonização. (SEYFERTH, 1991).

⁷ Schlüter (2003) define as festas com correspondência gastronômica, como ecofestas (estão relacionadas com acontecimentos “astronômicos” ou estações do ano, associadas a rituais antigos de reserva ou obtenção de grandes reservas de comida), teológicas (celebram acontecimentos religiosos), seculares (fatos relevantes de uma localidade, região ou país, que são comemorados em conjunto) ou privadas (ritos de transição na vida das pessoas).

⁸ *Dialeto talian*: conjunto de marcas linguísticas inserido numa comunidade maior de usuários da mesma língua.

1.3 QUESTÃO NORTEADORA

A oferta gastronômica na Região Uva e Vinho, mais especificamente das áreas primitivas de assentamento migratório italiano, recorte que é definido no próximo capítulo, se realiza como uma representação, com um imaginário italiano e seus processos de origem, pouco relacionando comercialmente de fato aos seus hibridismos, descaracterizando sua oferta culinária oferecida ao turista?

A oferta gastronômica se estabelece como oferta primária para o turismo da região?

2 METODOLOGIA

Para uma melhor obtenção de resultados nesta pesquisa, buscou-se uma metodologia que auxiliasse o pesquisador a ampliar seus estudos, a partir de informações previamente existentes, com o objetivo de gerar conhecimentos e dados para o ramo da gastronomia e do turismo.

Este estudo de natureza exploratória, quanto aos seus objetivos, envolve inicialmente levantamento bibliográfico. Foram analisados receitas italianas comumente presentes na culinária, através de livros clássicos encontrados em diversos países e alguns já traduzidos para o português (Quadro 1).

Quadro 1 – Livros clássicos de culinária italiana

Livro	Autor	Ano	Editores	Edição
Os segredos da cozinha do Vaticano	Celada, Eva; Tradução: Sandra Dolinsky	2007	Planeta do Brasil	1. ed.
Itália: o país e sua cozinha	Pils, I. Bucej, J. B. Tradução: I. Arata, Aurea Akemi	2013	Melhoramentos	1. ed.
Italian cuisine, signature recipes	Academia Barilla	2012	White Star Publishers	1. ed.
A Itália de Jamie	Jamie Oliver Tradução: Leonardo Antunes	2007	Editora Globo	7. ed.
Eataly: gastronomia italiana	Danford, Natalie Tradução: Isaura Schichvarger	2016	Publifolha	1. ed.

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

A estes confrontam-se os receitas culinárias desenvolvidos por descendentes de italianos e aplicados atualmente. Espera-se assim identificar quais eram os hábitos alimentares dos antepassados; verificar as mudanças ocorridas com o decorrer do tempo e com as alterações sofridas, em relação ao *terroir* e aos produtos encontrados.

Em casos pontuais, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os donos dos estabelecimentos, funcionários e descendentes de imigrantes italianos, buscando informações, a fim de esclarecer os objetivos propostos na pesquisa.

As pesquisas exploratórias têm como principal finalidade desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores. [...] Habitualmente envolvem levantamento bibliográfico e documental, entrevistas não padronizadas e estudos de caso. (GIL, 2008, p. 27).

A pesquisa também se define como descritiva, pois ela constata as situações que já estão expostas, de maneira espontânea. Segundo Köche (2013), na pesquisa descritiva não há manipulação *a priori* das variáveis, é feita a constatação de sua manifestação *a posteriori*.

[...] há pesquisas que, embora definidas como descritivas a partir de seus objetivos, acabam servindo mais para proporcionar uma nova visão do problema, o que as aproxima das pesquisas exploratórias. As pesquisas descritivas são, juntamente com as exploratórias, as que habitualmente realizam os pesquisadores sociais preocupados com a atuação prática. (GIL, 2008, p. 28).

Em relação aos procedimentos técnicos, a pesquisa utilizou-se de buscas bibliográfica e documental, pois foram feitas análises nos cardápios dos restaurantes pertencentes a uma área geográfica específica. Assim, analisaram-se os roteiros turísticos da Região Uva e Vinho, especificamente da Zona Primitiva de Colonização Italiana, definidos como aqueles localizados nas antigas colônias: Caxias (Conde D'Eu), Garibaldi e Bento Gonçalves (Dona Isabel).⁹ (FIGUEIREDO, 2009).

Definidos geralmente como típico-italianos, a fim de verificar quais são os produtos e pratos ofertados aos turistas e visitantes e também para destacar se houve mudanças nos cardápios, no modo de preparo e no padrão de consumo dos clientes.

[...] a pesquisa documental muito se assemelha à pesquisa bibliográfica. [...] a pesquisa bibliográfica costuma ser desenvolvida como parte de uma pesquisa mais ampla, visando identificar o conhecimento disponível sobre o assunto, a melhor formulação do problema ou a construção de hipóteses. Já a pesquisa documental, de modo geral, constitui de um fim em si mesma, com objetivos bem mais específicos, que muitas vezes envolve teste de hipóteses. (GIL, 2002, p. 87-88).

⁹ Anteriormente chamada de Fundos de Nova Palmira, passou a se chamar Colônia Caxias, em 11 de março de 1877. (DE BONI; COSTA, 1984).

Em relação à abordagem, a pesquisa classifica-se como qualitativa. A pesquisa qualitativa não é quantificada, e se preocupa com a compreensão, as relações sociais e com os aspectos da realidade que não podem ser contabilizados, como é o caso da imigração e da hibridização ocorrida em novo território.

A pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis. (MINAYO, 2001, p. 22).

Os documentos aqui tratados são os cardápios dos restaurantes presentes nos roteiros turísticos da região. O propósito da pesquisa teve como base a coleta de dados que relatam desde a vinda dos imigrantes italianos à Serra gaúcha, passando pelos hábitos alimentares tradicionais dos italianos, até os hábitos alimentares formados na nova terra, analisando assim a hibridização ocorrida nos restaurantes de culinária típica italiana, presentes na Região Uva e Vinho, especificamente da Zona Primitiva de Colonização Italiana, definidos geralmente de típico-italianos.

2.1 PROCEDIMENTO METODOLÓGICO

A pesquisa não tem seu recorte espaçofuncional determinado no primeiro momento aos roteiros pesquisados. Este se define posteriormente com a seleção e análise prévia dos Roteiros da Região Uva e Vinho, indicados pela Secretaria de Estado da Cultura, Turismo, Esporte e Lazer (Sedactel-RS). Nota-se que neste órgão não há uma distinção entre *rotas* e *roteiros*. Está estabelecida pelo Ministério do Turismo (BRASIL, 2007) que associa ao roteiro uma base territorial, em confronto com a governança das rotas. Na pesquisa, foram inicialmente separadas as rotas e os roteiros com características específicas. Roteiros, com o estabelecimento de gastronomia, localizados na Zona Primitiva de Colonização Italiana.¹⁰

¹⁰ A região de colonização italiana era constituída pelas colônias: Caxias, Dona Isabel, Conde D'Eu, Antônio Prado, Alfredo Chaves, Guaporé e Encantado. Segundo Frosi e Mioranza (1975), a configuração dessa região foi determinada pela fase histórica dos fluxos emigratórios. Esses autores classificaram em duas etapas a fase do estabelecimento dos emigrantes e de seus descendentes, localizando a imigração nos núcleos de: Nova Milano, Caxias, Dona Isabel, Conde D'Eu na fase de 1875-1884 e nas colônias de: Antônio Prado e Alfredo Chaves na fase de 1884-1894. Dessas antigas colônias localizadas na zona primitiva, originaram-se os municípios de: Caxias do Sul, Flores da Cunha, Farroupilha, São Marcos, Bento Gonçalves, Garibaldi, Carlos

Após esta escolha, foram levantados os restaurantes existentes na área da Região Uva e Vinho e, posteriormente, a oferta gastronômica dos mesmos. A primeira seleção foi feita por meio de páginas virtuais, redes sociais e *flyers* de divulgação dos respectivos roteiros turísticos, que possuem restaurantes em funcionamento. Para Gil (2002), esse levantamento bibliográfico preliminar pode ser entendido como um estudo exploratório, posto que tem a finalidade de proporcionar a familiaridade do aluno com a área de estudo específica, bem como sua delimitação.

A obtenção dos dados foi realizada por meio de visitas aos estabelecimentos selecionados na pesquisa, centrando assim seus estudos nos estabelecimentos comerciais gastronômicos, que possuem apelo turístico-cultural de imigração italiana.

A mesma procurou analisar os cardápios de oferta alimentar dos respectivos restaurantes, considerando a culinária por três aspectos, que são estabelecidos como contraponto:

- ingredientes (tradicionais, locais ou importados);
- pratos servidos (sua principal origem e hibridização);
- proposta do estabelecimento (se a mesma é condizente ao proposto no cardápio).

Foram realizadas observações indiretas, que, conforme Sell (2013), são aquelas feitas pelo pesquisador, tendo em vista seus interesses e os problemas que ele quer aprofundar. As observações foram realizadas por meio dos cardápios dos restaurantes selecionados na pesquisa, para que os mesmos possam esclarecer seus objetivos específicos.

Esta [entrevista] constitui uma técnica alternativa para se coletarem dados não documentados sobre determinado tema. É uma técnica de interação social, uma forma de diálogo assimétrico, em que uma das partes busca obter dados, e a outra se apresenta como fonte de informação. (GERHARDT; SILVEIRA, 2009, p. 72).

Espera-se, assim, ao definir por contraste e memórias, reconhecer as características étnicas da gastronomia turística, verificando se encontra-se hoje, na

Barbosa, Antônio Prado, Veranópolis, Nova Prata, Nova Bassano, Cotiporã, Guaporé, Muçum, Serafina Corrêa, Casca, Encantado e Nova Bréscia. O projeto de colonização constituiu uma região diferenciada das demais regiões do Estado do Rio Grande do Sul, por ter características diversas, trazidas na bagagem cultural dos imigrantes e que deram uma nova fisionomia ao processo de urbanização do estado. (MACHADO; HERÉDIA, 2003, p. 8).

Região Uva e Vinho, uma culinária italiana propriamente dita, ou uma culinária particular devido à sua hibridização. Essas categorias serão confrontadas com a literatura existente, relacionando à história dos alimentos a gastronomia e a imigração italiana, conforme Quadro 2.

Quadro 2 – Confrontamento das literaturas

Imigração	Ano
HERÉDIA. <i>Aspectos econômicos da colonização italiana no Rio Grande do Sul. Álbum comemorativo do 75º aniversário de colonização no Rio Grande do Sul</i> . Porto Alegre: Globo.	2003b
FROSI, V. M.; MIORANZA, C. Imigração italiana no nordeste do Rio Grande do Sul . Porto Alegre: Movimento.	1975
DE BONI, L. A.; COSTA, R. Os italianos do Rio Grande do Sul . 3. ed. Porto Alegre: Educs e Correio Rio-Grandense	1984
ARQUIVO HISTÓRICO DO RIO GRANDE DO SUL. Gênese: Etnias no Rio Grande do Sul (1891-1892). Porto Alegre: EST.	1992
MACHADO, M. A. Construindo uma cidade : história de Caxias do Sul – 1875/1950. Caxias do Sul, RS: Maneco.	2001
HERÉDIA, V. B. M. Língua, cultura e valores : um estudo da presença do humanismo latino na produção científica sobre imigração italiana no Sul do Brasil. Porto Alegre, RS: EST.	2003
MACHADO, M. A. HERÉDIA, V. B. A formação de núcleos urbanos na região de colonização italiana no Rio Grande do Sul. Scripta Nova, Revista eletrônica de geografia y ciencias sociales , v. 7, n. 146.	2003
ROCCA, L. Duran. Açorianos no Rio Grande do Sul : antecedentes e formação do espaço urbano do século XVIII. 649f. Tese (Doutorado em Planejamento Urbano e Regional) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.	2009
FIGUEIREDO, F. Patrimônio imaterial e turismo : a cultura gastronomia do agnoline. 2009. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul.	2009
HERÉDIA, V. B. M. Políticas migratórias no século XIX: os italianos no Rio Grande do Sul. In: RADÜNZ, R.; HERÉDIA, V. B. M. Imigração e sociedade: fontes e acervos da imigração italiana no Brasil . Caxias do Sul, RS: Educs.	2015
História dos alimentos	Ano
LAURIOUX, B. Cozinhas medievais, séculos XIV e XV. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da alimentação . 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade.	1998
STEINGARTEN, J. O homem que comeu de tudo : feitos gastronômicos. Trad. de Henrique W. Leão. 7. ed. São Paulo, SP: Companhia das Letras.	2000
ARAÚJO, W. M. C. et al. Da alimentação à gastronomia . Brasília, DF: Ed. Universidade de Brasília.	2005
JAMES, K. Escoffier : o rei dos chefs. Trad. de André Luiz Alvarenga. São Paulo, SP: Ed. do Senac São Paulo.	2008
PECCINI, Rosana. História e cultura da alimentação : a galeteria Peccini e o	2010

patrimônio de Caxias do Sul. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul.	
CASCUDO, L. C. História da alimentação do Brasil . 3. ed. São Paulo, SP: Global.	2014
Gastronomia	Ano
FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . São Paulo, SP: Ed. do Senac São Paulo.	2004
CHAVES, G. Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra . São Paulo, SP: Larousse do Brasil.	2007
CELADA, EVA. Os segredos da cozinha do Vaticano . Trad. de Sandra Dolinsky. São Paulo: Planeta do Brasil.	2007
OLIVER, Jamie. A Itália de Jamie . Trad. de Leonardo Antunes. 7. ed. Globo.	2007
McGEE, H. Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária . Trad. de Marcelo Brandão Cipolla. São Paulo, SP: WMF M. Fontes	2011
SIGNATURE RECIPES ACADEMIA BARILLA. Italian Cuisine . White Star Publishers.	2012
TRAJANO, A. L. Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos . São Paulo, SP: Ed. do Senac São Paulo.	2013
PILS, I; BUCEJ, J. B. Itália: o país e sua cozinha . Trad. de I. Arata e A. Akemi. Melhoramentos.	2013
LOVERA, Vicente. Gastronomia, regionalidade e identidade na Serra gaúcha . 2016. 98f. Dissertação (Mestrado em Letras, Cultura e Regionalidade) – Universidade Caxias do Sul, Caxias do Sul.	2016
DANFORD, Natálie. Trad. de Laura Schichvarger. Eataly: gastronomia italiana . Publifolha.	2016

Fonte: Elaboração do autor (2017).

Busca-se, assim, refletir que a oferta comercial tem um valor de atratividade maior que uma embasada em valores memoriais da culinária da migração italiana, mesmo que ambas sejam ofertadas por igual apelo.

Espera-se justificar se as incorporações foram feitas por aspectos familiares ou na formação de produtos comerciais.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo são apresentados os conceitos utilizados para nortear a pesquisa. Primeiramente, apresenta-se a gastronomia italiana, para que a mesma seja usada como comparativo nas análises com os cardápios dos restaurantes selecionados, na Serra gaúcha. Posteriormente, é apresentado como os imigrantes chegaram aqui, começaram as primeiras plantações e desenvolveram os primeiros pratos. Logo após, é exposto o hibridismo e como isso acarretou a formação identitária da região estudada. O último capítulo traz uma apresentação de como a gastronomia pode ser uma atratividade turística, resultando em desenvolvimento para a comunidade envolvida.

3.1 A GASTRONOMIA ITALIANA

A Itália é um país conhecido pelo mundo das artes, pelos grandes monumentos, pelos pintores conhecidos e pela gastronomia farta. Segundo Bertonha (2010), os italianos oriundos da Península são invejados, ao menos um pouco, por sua culinária maravilhosa, sua língua melodiosa e seu modo próprio de viver: informal e agradável.

A Itália é o único país que tem tantas obras gastronômicas. A paleta de cores é muito ampla. Existe uma gama diferente de cores em cada área geográfica, dentro de cada território e em cada cidade. É muito mais um destino de Grand Tour, mas não apenas na busca de tesouros arqueológicos, arquitetônicos e artísticos ou para apreciar a bela paisagem, mas também em busca da interpretação contemporânea de iguarias culinárias do passado. História, clima, meio ambiente, artesanato e criatividade se fundem e continuam a fazê-lo em harmonia inimitável. (SIGNATURE RECIPES ACADEMIA BARILLA, 2012, p. 16, tradução nossa).¹¹

Normalmente composta por, no mínimo, três pratos (um antepasto, primeiro prato e segundo prato), a refeição italiana geralmente é acompanhada de vinho

¹¹ **Do original:** Italy is unique as a country to have so many gastronomic masterpieces. The palette of colours is very wide indeed. There is a different range of colours in each geographic area, within each territory and in each single city. It is very much a Grand Tour destination, but not just in the pursuit of archaeological, architectural and artistic treasures or to enjoy the beautiful countryside, but also in search of the contemporary interpretation of culinary delicacies of the past. History, climate, environment, craftsmanship and creativity all fuse together and continue to do so in inimitable Harmony. (SIGNATURE RECIPES ACADEMIA BARILLA, 2012, p.16).

branco ou tinto. Para finalizar, uma fruta ou sobremesa complementada com um pouco de queijo. (PILS; BUCEJ, 2013).

Os ingredientes dos cardápios são variados. Para o antepasto, pode-se começar com pães,¹² *salumi*¹³ e embutidos tradicionais italianos, como o presunto cru curado¹⁴ e o *capocollo calabrese* (chouriço calabrês),¹⁵ patês variados, saladas diversas temperadas com azeite de oliva ou sopas quentes e frias.

Ao viajar pelo país [Itália] foram as sopas que me proporcionaram as maiores surpresas. Elas são rústicas, brutas e cheias de personalidade – bem parecidas com o rosto de alguns velhos italianos. Possuem sabor intenso e obviamente têm o benefício do clima ensolarado mediterrâneo e dos vegetais e ervas que crescem por lá. [...] Na Itália, mais do que em qualquer outro país em que eu estive, as pessoas são acostumadas a simplesmente aparecerem para jantar, e as pobres *mammas* idosas já se acostumaram a engrossar as sopas acrescentando uma massa, pão ou feijão – isso nunca é problema. (OLIVER, 2007, p. 63).

Para o primeiro prato normalmente são servidos carboidratos, sendo eles massa, risoto, polenta ou nhoque. A massa já era citada no *Libro de arte coquinaria* (Livro de arte culinária), do Maestro Martino da Como, *chef* pessoal do patriarca de Aquileia, em que ele escreveu uma receita de macarrão feita com “a mais fina farinha, ovos brancos e água de rosas”. (Apud PILS; BUCEJ, 2013). Esse alimento de luxo, do século XV, modificou suas receitas até hoje, e possui diferentes formatos e recheios. O macarrão dito tradicional leva apenas farinha de trigo-duro¹⁶ e água, porém muitas receitas levam farinha de trigo e ovos. Conforme a Figura 2, há cerca de 100 anos, em Nápoles, o macarrão era pendurado em longos cordões de varas de madeira para secar ao ar livre.

¹² O pão em tempos antigos era considerado o símbolo da fertilidade do solo e da vida, e o pão assado sobre pedras quentes era considerado sagrado. Cada região da Itália tem seus próprios pães especiais, tendo assim mais de 1.500 tipos de pães feitos com farinha branca, integral, de centeio e até mesmo de semolina de *grano duro*.

¹³ Termo genérico italiano usado para todos os produtos embutidos feitos de cortes de carne salgada ou seca, inteira ou moída. A antiga tradição secular de preservar a carne curando-a remonta ao período de arrendamento de propriedades. Naquela época, os fazendeiros pagavam aos proprietários de terra metade ou mais de sua safra de outono, em troca do uso da terra e de uma casa. Isso incluía com frequência os porcos, que tinham que ser abatidos e preservados. (PILS; BUCEJ, 2013, p. 84).

¹⁴ Pernil de porco curado em sal por tempo prolongado e determinado conforme o fabricante.

¹⁵ Feito da carne do pescoço e da cabeça do porco, é primeiramente deixado na salmoura por alguns dias, em seguida colocado em vinho tinto, temperado com pimenta-do-reino em grão e armazenado em tripas. Estas são penduradas entre duas ripas finas de madeira e deixadas para secar ou defumadas, depois retiradas e amarradas com um barbante – método da Itália central e do Sul.

¹⁶ O trigo duro tem teor de glúten mais alto, tornando a massa mais elástica e maleável, apesar da consistência mais firme que assegura à massa manter sua forma durante o cozimento. A massa é feita de semolina que é produzida a partir do trigo duro.

Figura 2 – Há 100 anos, em Nápoles, o macarrão seca ao sol em longas varas de madeira



Fonte: Pils e Bucej (2013).

Hoje em dia, há diferentes tipos de máquinas e processos que visam a acelerar e melhorar a secagem da massa, preservando seus nutrientes e o sabor. A massa italiana deve ser cozida *al dente*, firme, mas não prendendo nos dentes e demasiadamente mole.

O nhoque faz parte da clássica cozinha italiana, e para Pils e Bucej (2013) é um prato muito popular em especial na Itália do Norte e Central. Há diversas variações do nhoque, desde o tradicional com batatas, o de ameixa, que é doce e vem da fronteira com a Áustria. São encontrados nhoques também em diferentes formatos e tamanhos.

Segundo Lovera (2016), o milho que chegou pelo Norte da Itália era amplamente adotado pelos agricultores de toda a Península Itálica, por apresentar produtividade superior aos demais grãos existentes. Essa região compreende o Vêneto, Trento e Piemonte, as mesmas regiões de origem dos imigrantes que chegariam à Serra gaúcha. O milho foi escolhido para ser cultivado na Região Uva e Vinho, devido à sua produtividade superior.

A polenta é um preparo no qual os grãos de milho são triturados e se obtém o fubá. Logo após, o fubá é hidratado em água fervente e cozido por horas, obtendo assim uma massa grossa que, dependendo da região, é servida de diferentes maneiras. Os venezianos cozinham o fubá no leite, os abruzos cozinham em caldo

de legumes; no norte da Lombardia, a semolina de milho amarelo é misturada à farinha de trigo sarraceno, o que resulta numa polenta escura, chamada polenta *taragna* e, no Piemonte, a polenta é cortada em fatias e frita, coberta com ovo frito e fatias de trufas brancas. (PILS; BUCEJ, 2013).

Para o primeiro prato também é muito tradicional o consumo do risoto, pois a Itália é uma grande produtora de arroz, principalmente na região do Piemonte, da Lombardia e Toscana; as variedades mais produzidas são o arroz *arbóreo*, *vialone nano* e o *carabinieri*. (FAO, 2004). Esse preparo tradicional da culinária italiana é finalizado com manteiga e queijo parmesão, deixando o arroz cremoso.

O segundo prato, normalmente, é servido com proteínas, podendo ser carne bovina, suína, peixes ou frutos do mar. Seu acompanhamento é composto apenas por vegetais e algum molho, pois os carboidratos já estavam na composição do primeiro prato.

Os peixes e frutos do mar são diversificados, devido às áreas costeiras; há peixes de águas salgadas e doces, podendo assim haver muitos preparos culinários com diferentes tipos de insumos frescos ou já salgados encontrados (como é o caso do bacalhau).

Nas regiões do Norte da Itália, a carne, independentemente de sua origem animal, costuma ser cozida em grandes caldos, por bastante tempo, com uso de *bacon* e embutidos. Na região da Toscana, a carne costuma ser grelhada ou frita, como é o caso da bisteca fiorentina, tradicional corte de gado, grelhado com um pouco de sal, pimenta e azeite de oliva. Também na Toscana é muito comum utilizar alecrim e erva-doce nos preparos, inclusive no preparo do javali, muito consumido na região. Em Marcas a especialidade é a *porchetta*,¹⁷ sendo que, na Úmbria e na Basilicata, o porco também é muito utilizado, nesta última com *peperoncini*.¹⁸ No Lácio, além da criação de gado, há a criação de ovelhas e consumo de carnes de caça.

Para antecipar ou até mesmo como sobremesa, o queijo é bastante consumido e tem grande destaque no cenário mundial. Hoje em dia, os mais conhecidos possuem o selo Denominação de Origem Protegida (DOP), um certificado que só é concedido aos queijos produzidos, processados e preparados em uma determinada área geográfica, com recursos e características relacionados a

¹⁷ Leitão recheado com ervas, enrolado e assado por horas sobre o fogo ou no forno.

¹⁸ Pimenta malagueta.

essa região. Esse certificado segue as regulamentações da União Europeia. (DANFORD, 2016). Entre os queijos mais conhecidos estão o *Parmigiano-Reggiano*¹⁹ e o *Pecorino*.²⁰

No Brasil, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) é quem apoia e fomenta as ações para as concessões de selos de Indicações Geográficas (IG), semelhantes aos selos internacionais. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi) é a instituição que concede o registro e emite o certificado. Existem dois tipos de modalidades de IG: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). No Brasil, até 2017, existiam cinquenta e três produtos com o registro na modalidade Indicação de Procedência, dentre eles se pode citar: vinhos e espumantes do Vale dos Vinhedos, Serra gaúcha (RS); café do Cerrado Mineiro (MG); carne e derivados do Pampa gaúcho (RS); cachaça de Paraty (RJ); uva de mesa e manga do Vale do Submédio São Francisco (BA e PE); couro acabado do Vale dos Sinos (RS), e vinhos e espumantes de Pinto Bandeira, Serra gaúcha (RS); vinhos de uva moscatel de Farroupilha (RS); vinhos e espumantes dos Altos Montes (RS); doces finos e tradicionais e de confeitaria, Pelotas (RS). Já o produto do Rio Grande do Sul, com registro em Denominação de Origem, é o arroz do Litoral norte gaúcho (RS).²¹

Diferentemente dos tradicionais doces produzidos em Pelotas (RS), que têm tradição portuguesa e possuem como base de suas receitas gemas de ovos, nas sobremesas clássicas italianas, três delas se destacam com o uso de queijo e/ou creme de leite, a *panna cotta* (nata cozida), o *semifreddo* (doce gelado com base de creme de leite) e o *tiramissu* (torta de biscoito champagne, entremeada com creme de queijo *mascarpone*), esta última feita com um queijo clássico italiano, o *mascarpone*.²² (BERTONHA, 2010).

¹⁹ Tem um passado rico, antigamente era utilizado como moeda de troca e ainda hoje é aceito como garantia adicional para empréstimo em bancos. Feito a partir de leite cru do Norte da Itália (Parma, Módena, Reggio, Emilia, Bolonha e Mântua), para produzir 1 kg de queijo são necessários 16 litros de leite. A receita, a aparência e o sabor se mantêm inalterados há oitocentos anos. O período de maturação vai de 12 a 36 meses. Especialistas o comem com um pouco de vinagre balsâmico ou mel.

²⁰ Nome genérico para queijos feitos com leite de ovelha (*pecora* quer dizer ovelha em italiano), pode ser desde semimole a curado e duro para ralar. (DANFORD, 2016, p. 94).

²¹ Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/noticias/mapa-das-igs-brasileiras-de-2017-e-lancado>>.

²² Queijo feito a partir do aquecimento do creme de leite e da adição de ácido cítrico.

Steingarten (2000), crítico da *Vogue*, revela, em seu livro *O homem que comeu de tudo*, uma parte de suas aventuras italianas com seu amigo Cesare, dono e *chef* de um restaurante localizado no Piemonte.

Cesare me mostrou como cozinhar um *grand bui*, ou *bollito misto*, o banquete rural piemontês feito de carne bovina, galo, vitela, língua, *cotechino* e meia cabeça de bezerro, tudo fervido em três panelas e depois combinado; vários risotos; uma deliciosa *pasta sfoglia de maçã*, a *massa folhada italiana*; e sua *torta di nocciole* – um bolo fermentado feito com avelãs. [...] Cesare também é um mestre do *zabaione*, a sobremesa mais famosa do Piemonte – uma espuma de gemas de ovo, açúcar e vinho, na qual Cesare usa Moscato d'Astii, um vinho doce local cintilante com gosto de laranja, em vez do Marsala tradicional. O *zabaione* foi inventado graças a um feliz engano em Turim, no século XVII, e batido em homenagem a s. João Baylon, padroeiro dos doceiros. (STEINGARTEN, 2000, p. 256).

Sendo assim, a Itália demonstra, por meio de registros bibliográficos e também em visita do pesquisador, que é um país que já ensinou e continua ensinando práticas e saberes antigos e contemporâneos a seus visitantes, moradores e admiradores.

3.1.1 Imigração italiana, os ítalo-brasileiros

Com o insucesso em tentar imigrar os italianos para o Sudeste, a fim de que trabalhassem nas lavouras de café, a partir de 1824 houve um movimento migratório para o Sul do País. (SEYFERTH, 1990).

Com a modificação do regime de trabalho – da abolição da escravatura pelo trabalho livre –, o Brasil começou a definir políticas para o acesso à terra. Determina-se assim uma política para a compra e não mais doação da mesma, a partir de 1850 com a Lei de Terras. Segundo Herédia (2003), em 1847 houve uma tentativa de trazer imigrantes, com o objetivo de substituir a mão de obra escrava, sob o regime de parceria, para trabalhar nas fazendas de café; porém, os imigrantes não aceitaram as condições de trabalho impostas. Antes mesmo da Lei de Terras ser colocada em pauta, o governo português já demonstrava seu interesse em ocupar a colônia com imigrantes europeus, por meio de doação de dinheiro público e até mesmo de sementes a quem tivesse interesse em escolher o país para viver.

A região que mais se beneficiou com a imigração estrangeira foi a do Sul do Brasil. Nessas terras, os elementos culturais trazidos pelos imigrados se difundiram, misturando-se e promovendo a interculturação com as culturas

já radicadas. A necessidade de intensificar um povoamento das zonas de fronteiras da Província do Rio Grande do Sul; a estrutura organizada pelo sistema de colonização oficial, concedendo vantagens pelas leis que a precediam; a inexistência de concorrência entre a atividade que se desenvolvia no latifúndio e a que seria desenvolvida na pequena propriedade, e a exigência de consumo nos centros urbanos foram elementos que influíram no sucesso da imigração no Rio Grande do Sul e na consolidação da pequena propriedade rural nesta província. (HERÉDIA, 2003, p. 23).

No Rio Grande do Sul, o governo aproveitou as políticas de imigração. Para que o imigrante pudesse obter o título de propriedade da terra, ele deveria morar, explorar e trabalhar em suas terras, em que era proibido o trabalho escravo. Entre 1875 e 1914, a estimativa oficial era de 84.000 imigrantes italianos entrados no Rio Grande do Sul. (HERÉDIA, 2003).

Primeiramente, a Serra gaúcha teve a colonização de alemães e, posteriormente, de italianos. Com o povoamento das colônias hoje conhecidas, como Garibaldi (Conde D'Eu) e Bento Gonçalves (Dona Isabel), a imigração italiana ganhou força em 1875. Entretanto, o principal centro da colonização foi a Colônia Caxias.²³ (FIGUEIREDO, 2009).

Além dessa função estratégica e geopolítica, a imigração foi planejada como um processo de substituição não só do trabalho escravo pelo trabalho livre, mas principalmente como uma substituição do negro escravo pelo branco europeu em um processo de colonização baseado na pequena propriedade. Nesta perspectiva, a escravidão era vista como uma forma arcaica de produção que não se coadunava com a modernidade, enquanto a colonização era vista como um processo civilizatório. (SANTOS, 2008, p. 4).

Com a força do trabalho e diversas sementes e mudas que haviam trazido nas bagagens, puderam replantar diversas mudas de plantas, como figueiras, macieiras e também a videira. A não resistência de mudas *vitis viníferas*²⁴ ao percurso realizado pelos imigrantes italianos, fez com que estes comesçassem o plantio de uva de mesa para o consumo próprio. Alguns anos depois, com a organização das primeiras cooperativas, iniciou-se a produção comercial. Com o avanço dos transportes e da urbanização, começou a produção de vinhos finos com as variedades *Riesling* e *Cabernet Franc*. Diversas empresas internacionais se instalaram na região investindo em tecnologia e em novas variedades *viníferas*. Com

²³ Anteriormente era chamada de Fundos de Nova Palmira. Passou a se chamar Colônia Caxias, em 11 de março de 1877. (DE BONI; COSTA, 1984).

²⁴ *Vitis viníferas*: espécie de videira para se fazer vinho fino.

o fortalecimento das cooperativas, os agricultores passaram a produzir vinhos finos, espumantes e não apenas fornecer uvas. (CHAVES, 2007).

Santos (2008) aponta que, durante a Segunda Guerra Mundial, no Brasil ser um italiano era uma categoria negativa, mas, a partir do final da guerra, observa-se uma reelaboração que aponta o imigrante italiano como o civilizador, aquele que transformou a selva em cidade, mediante o suor de seu rosto. A cultura italiana é assumida como um elemento de diferenciação. Há a construção histórica de uma identidade, ligada a determinados comportamentos, que estão associados ao sentido de pertencimento a um grupo. Este pertencimento pode ser visto também no trabalho e na fala, em que a união do grupo fez com que os negócios prosperassem.

Os imigrantes de diversas partes da Itália se viram em um mesmo país, em um processo de transição e tiveram que se adaptar a mais um modo de integração: o da fala. O dialeto *talian*, principalmente de base vêneta, já foi motivo de vergonha para os imigrantes, pois quem não falasse o português não era bem-visto perante a alta sociedade da época. (SANTOS, 2001).

O dialeto italiano, no Rio Grande do Sul, caracteriza-se como linguagem concreta, existencial, com grande propriedade para exprimir estados psicológicos, situações sociais e para significar as diversas fases do desenvolvimento socioeconômico e cultural das comunidades italianas. (BATTISTEL; COSTA; POSENATO, 1982, p. 47).

No nordeste gaúcho, o imigrante italiano teve uma nova visão espacial e um hibridismo cultural, construindo sua própria cultura. Seus hábitos alimentares foram construídos por meio da troca de receitas, sofrendo adaptações devido à utilização de produtos encontrados na América, aliados ao conhecimento trazido da Itália. A partir da produção de seus alimentos, da agricultura de subsistência, surgiram as primeiras cooperativas, o crescimento do pequeno comércio e a expansão da indústria doméstica. 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. (FIGUEIREIDO, 2009).

O Rio Grande do Sul mudou significativamente com a chegada dos primeiros imigrantes, em meados do século XIX, e então não pôde mais ser citado sem que se falasse dos alemães e italianos que ali deixaram diversas

marcas de sua presença. Por mais que o tempo tenha mudado a sociedade desde a época da colonização, vários hábitos culinários e processos artesanais vindos com os europeus foram conservados e, até hoje, são colocados em prática por muitas famílias que preservam os costumes e a cultura de seus antepassados. (TRAJANO, 2013, p. 84).

Desta forma, os imigrantes que chegaram aqui trouxeram consigo sua herança cultural e construíram uma nova identidade própria do imigrante italiano, que agora passa a ser constantemente reformulada, a partir da criatividade e do descobrimento de novos produtos, fazendo com que o que foi aprendido com os imigrantes não se perca mas se desenvolva.

3.1.2 A alimentação híbrida do imigrante italiano

Conforme Pils e Bucej (2013), a história da cozinha italiana começa com os sibaritas, habitantes da antiga cidade grega ao Sul da Itália, continua no Império Romano, na Idade Média e na Renascença, estendendo-se e destacando-se até a atualidade, sendo adotada e adaptada em diversos países e culturas. A própria Itália passou por diversas mudanças dentro de seu próprio país, a fim de criar identidades específicas.

Com a Segunda Guerra Mundial, houve um êxodo para as cidades. Resultado: áreas rurais inteiras sofreram um forte declínio populacional, sobretudo no sul, enquanto as ricas cidades do norte e os centros industriais cresciam. Emigrantes da Campânia, Sicília, e Apúlia levaram consigo sua culinária, e as metrópoles do norte se familiarizaram com ingredientes e tradições quase exóticos aos antigos residentes. Muitas pessoas experimentaram a pizza ou a massa de trigo-duro pela primeira vez. O azeite também entrou em cena, junto com o bacon e a manteiga. Ao contrário Milão, Bolonha e o restante do norte da Itália passaram por um dilúvio de novos restaurantes, e a onda continuou em direção ao sul. A Itália não escapou das “bênçãos da modernidade”, claro, nem foi poupada do fascínio do estilo de vida anglo-americano pós-guerra. (PILS; BUCEJ, 2013, p.14).

É nítido observar que, com a imigração italiana ocorrida na Serra gaúcha, muitos hábitos dos imigrantes foram adaptados ou alterados, produzindo uma cultura híbrida. Esses novos hábitos estão presentes na arquitetura, gastronomia, língua e cultura da região.

Uma importante inovação decorrente dessa vontade é a lista de substituição de ingredientes europeus por brasileiros, expediente extremamente útil em um período em que a maioria dos livros de receitas, como já ditos, eram traduzidos de obras daquele continente e a indústria alimentar ainda engatinhava no tocante à disponibilidade global de ingredientes e ainda hoje dificilmente encontrado na literatura culinária. (LOVERA, 2016, p. 56).

Com o passar dos anos, a cultura e a gastronomia de uma população vai se modificando e alterando sua identidade, devido ao aparecimento de outras culturas. A interação de duas ou mais culturas entre a população gera uma terceira cultura, tornando-a uma cultura híbrida. (SEYFERTH, 2004).

Seyferth (2004) afirma que a cultura híbrida dos imigrantes é um processo de cultura marginal, e suas variações tanto urbanas quanto rurais são representadas pela integração entre os grupos, distanciando-os da cultura nacional, e também do imigrante recém-chegado, o ítalo-brasileiro.

A cultura trazida pelos imigrantes italianos foi se desenvolvendo e modificando-se com o passar do tempo, diferenciando-se da cultura italiana tradicional, sofrendo adaptações em diversos âmbitos culturais.

Chegando ao Brasil, os imigrantes sentiram-se perdidos, pois viram destruído seu mundo cultural. Aos poucos, porém, conseguiram reconstruí-lo com as devidas adaptações e de forma espontânea, tendo por referência fundamental a sociedade rural italiana, de onde provinham. Este novo mundo girava ao redor da religião, dando mesmo a impressão de que, fora dela, não havia outra forma de vida social. (DE BONI; COSTA, 1984, p. 125).

Os hábitos alimentares dos imigrantes continuaram a ser repassados para novas gerações, porém houve adaptações de ingredientes não encontrados na região onde se estabeleceram, dando surgimento a novos produtos. Estes novos produtos fazem parte da alimentação cotidiana dos descendentes de imigrantes; desta forma, a gastronomia passa a sofrer transformações e, com isso, há o surgimento de novas técnicas e produtos, formando a gastronomia dos imigrantes italianos.

O que o campo lhes dava era pouco: a carne, quando havia, era a de porco, fresca logo após o abate, no início do inverno, e conservada de diferentes maneiras dali em diante. A caça, antes farta, agora estava escassa por conta do desmate dos bosques. Queijos, mel, castanhas e alguns cereais e legumes complementavam a alimentação, mas não eram frequentes. A única constante era a insuficiente polenta de milho, e por isso a insistência,

até aqui, na sua representatividade ante a região da qual se originaram os imigrantes que viriam a tomar parte no programa colonizador que os inseriu na paisagem da região serrana do Rio Grande do Sul. (LOVERA, 2016, p. 53).

Araújo et al. (2005, p.15) descrevem o termo *gastronomia* relacionando-o à história cultural da alimentação e explicam que sua essência é a mudança, a temporalidade, a visão de passado, como processo contínuo sobre tendências, o constante, o eventual. Caso não sejam preservados os hábitos do cotidiano, a cultura dos imigrantes italianos da Serra gaúcha à mesa pode desaparecer, com o passar dos anos.

A busca da identidade cultural de origem italiana, na Serra gaúcha, buscando as tradições (seja ela culinária, de fala, de modo de vida, em jogos e danças tradicionais, entre outras) deixadas pelos imigrantes, torna-se necessária como forma de manter vivas as tradições dos antepassados.

A memória auxilia na construção da identidade de um povo. Contudo, muitas vezes não existem registros em documentos ou os mesmos estão incompletos. O resgate da identidade, por meio da memória, pode ser de forma coletiva ou individual, transformando esse conhecimento como parte de sua identidade. A Itália tem uma diversificada gastronomia, que expressa a identidade de um povo em diferentes fases da História, com climas adversos, riquezas díspares e unidas, em um mesmo país.

Assim, a identidade é realmente algo formado ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo “imaginário” ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está sempre “em processo”, sempre sendo “formada”. (HALL, 2006, p. 38).

É importante ressaltar que a gastronomia italiana trazida pelos imigrantes teve grandes influências na gastronomia brasileira, principalmente na população mais idosa, que ainda fala o *talian* e traz consigo técnicas de conservação de alimentos, como os embutidos, conservas caseiras e hábitos alimentares diversos.

3.2 O HÍBRIDO COMO VALOR FORMADOR DA GASTRONOMIA MIGRATÓRIA E ATUAL

Neste momento, espera-se compreender o processo de formação cultural, ocorrido ao longo dos anos, com a migração dos italianos. Assim, para esta

pesquisa, busca-se reconhecer a cultura como algo que se faz por contrastes entre meios e povos diversos. A estes se recorre ao entendimento das culturas híbridas.

Segundo Canclini (2005), hibridização é um processo sociocultural, no qual estruturas ou práticas que existiam, separadamente, são combinadas para gerar novas estruturas, objetos ou práticas. Nesta lógica, com o passar do tempo, aspectos culturais, como determinada gastronomia de um grupo social, vão se modificando, alterando sua identidade, devido à inserção de outras culturas no meio. A interação de duas ou mais culturas entre os povos gera uma terceira cultura, tornando-a híbrida. (SEYFERTH, 2004).

A formação histórica do Brasil sustenta-se nos povos indígenas, africanos e portugueses, bem como nos diversos fluxos migratórios recebidos ao longo dos anos. Essa dinâmica fez com que nosso patrimônio histórico fosse resultado de um conjunto de diversos bens culturais. Além das diferentes influências dos povos que aqui se instalaram, a variação em termos de clima, vegetação e solo faz com que cada região brasileira apresente particularidades culturais, incluindo aspectos relacionados à alimentação. (FERREIRA, 2016, p. 125).

A gastronomia pode colaborar na distinção de uma região, de um povo. Suas mais variadas formas, e seus ingredientes locais fazem com que cada região estabeleça sua própria identidade. Dentro de um país, é possível encontrar diversas culturas, que são distintas, por diversos motivos, sejam eles suas migrações, o clima ou a religião. Estas culturas refletem-se na gastronomia e fazem com que regiões tenham também pratos típicos, que são encontrados somente nesse lugar. Estes pratos poderão ser adaptados, se o morador da região deixar de pertencer a este lugar, pois ele levará consigo o saber-fazer.

A identidade também é comunicada pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencer ao lugar que deixaram. (SCHLÜTER, 2003, p. 32).

Presume-se que os mesmos representam uma contemporização desses alimentos com ingredientes adaptados ou, então, são novas propostas com ingredientes que não eram encontrados na região de origem. No caso estudado, acaba-se por criar a comida ítalo-brasileira.

A gastronomia na Itália criou suas próprias técnicas, sua personalidade, sabendo utilizar de forma criativa a mistura de ingredientes que passaram pelo

porto, seus produtos únicos e a sabedoria de seus cozinheiros, que, mesmo com o passar dos anos, continua sendo utilizada até hoje.

Descrever a Itália como berço da cozinha europeia não é exagero. [...] Falar de uma única cozinha italiana seria simplesmente injusto. A culinária e as tradições gastronômicas dessa longa península de 1.500 km são bastante diversificadas, e o fato de a Itália ter se unificado como o país que conhecemos atualmente nos séculos XIX e XX não pode ser subestimado. Tendo em mente a história turbulenta do país, pode-se compreender melhor por que a comida italiana sempre foi uma pequena peça da “pátria em um prato”. Ela não pode simplesmente ser preservada em documentos, lida ou estudada nos livros; em vez disso, é algo literalmente “ingerido” pelos italianos a cada dia. (PILS; BUCEJ, 2013, p. 13).

Quando se fala de gastronomia italiana no Brasil, é importante dizer que é essencialmente de uma cozinha híbrida, regional-italiana, devido às diferentes regiões colonizadas e ao povo que a colonizou, pois o acesso aos ingredientes, o *terroir*,²⁵ e a cultura local são diferentes.

Ante a diversidade que os próprios imigrantes traziam em função de suas origens, é preciso notar que isso se refletia na comida, cujos preparos, técnicas e ingredientes variavam bastante entre as regiões italianas pela própria inexistência de uma consciência nacional que permitisse compartilhar a comida de modo mais uniformizado entre os imigrantes. (COLLAÇO, 2009, p. 44).

Alguns pratos, caracterizados como típico-italianos, sofreram e sofrem mudanças constantemente, devido ao gosto popular ou por não se encontrarem os ingredientes que eram acessíveis ou deixaram de existir, entre outros fatores. Um dos pratos mais tradicionais buscados pelos turistas, na Serra gaúcha, é o *galeto al primo canto*. Prato muito influente na gastronomia local, sofreu e sofre modificações constantemente, devido à grande demanda de consumo e evolução da tecnologia. Segundo Peccini (2008), o hábito alimentar de comer galeto surgiu nas dependências do Hotel e Restaurante Peccini, cujos familiares dos então proprietários destacam que, hoje, o galeto não é feito mais como antigamente; as receitas atuais estão distanciadas da receita clássica.

²⁵ *Terroir*: área delimitada que possui clima e solo específicos da região e que contribui para que o produto produzido no local tenha um sabor único.

Hoje o *galeto al primo canto* tornou-se um prato consumido diariamente, e seu consumo vai desde restaurantes sofisticados até *fast-foods*,²⁶ porém é uma especialidade que integra um costume alimentar dos camponeses da região Norte da Itália.

A cultura tem influência sobre a referência do gosto. Segundo Franco (2004), os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos povos e, com o passar dos anos, estes costumes culinários sofrem mudanças incorporando novas maneiras de consumir o alimento, formando um hibridismo cultural.

Krause (2007) afirma que nem todo o alimento pode servir de atrativo turístico. É fundamental que o turista seja marcado com características diferenciadas. O hibridismo serve como uma ponte, interligando culturas diferentes, gerando aceitabilidade dos turistas, unindo à cultura deles o local visitado.

3.3 A GASTRONOMIA COMO VETOR DA ATRATIVIDADE TURÍSTICA

Segundo o Ministério do Turismo (BRASIL, 2012), a gastronomia está cada vez mais presente no turismo brasileiro. Em 2012, já ocorriam mais de duzentos festivais gastronômicos em todo o território nacional, e a despesa do turista com alimentação já é a segunda, atrás apenas do transporte, de acordo com a última pesquisa de turismo doméstico desse Ministério (BRASIL, 2012), no mesmo ano. Segundo o mesmo estudo, a gastronomia brasileira é considerada muito boa para 89% dos turistas brasileiros e para 97% dos estrangeiros.

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 atrativos culturais. O desenvolvimento do turismo cultural é estimulado em razão de sua capacidade de gerar receita e empregos, no lugar em que se manifesta. (SCHLÜTER, 2003, p. 70).

A oferta gastronômica em foco neste trabalho trata das possibilidades de atratividades que a gastronomia pode trazer ao turista e o quanto importante esse trabalho influencia na escolha do local a ser visitado pelo turista. A gastronomia, ao

²⁶ *Fast-foods*: comidas preparadas e servidas em um curto espaço de tempo, em sua maioria possuem baixo valor nutricional.

longo dos anos, tem adquirido cada vez mais espaço como atrativo, tornando-se indispensável para aprimorar e complementar um roteiro turístico. (KRAUSE, 2007).

Segundo Schlüter (2003), o uso que o turismo faz do patrimônio determina que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para captar correntes turísticas.

O produto gastronômico, quando bem posicionado, pode ser uma importante ferramenta para a atratividade turística. Neves (2012) acredita que a atratividade turística dispõe de um aspecto cultural, capaz de proporcionar uma experiência peculiar, que desperta o interesse de futuros visitantes ao local onde está inserido.

Com o passar dos anos, a gastronomia vem ganhando cada vez mais espaço no setor turístico, pois a busca pelo produto diferenciado e o turismo cultural estão sendo cada vez mais aceitos, não somente pela questão alimentícia, mas ao mesmo tempo simbólica. O turismo cultural pode ser utilizado como uma estratégia para fortalecer a economia, valorizando a cultura da população, garantindo que esta cultura seja divulgada e repassada às futuras gerações, bem como na melhoria da qualidade de vida da população.

A atratividade turística agrega valores culturais e também contribui para o crescimento e desenvolvimento da população local. Neves (2012) ainda comenta que o turismo gastronômico é baseado, principalmente, nos hábitos culinários de determinada comunidade e é caracterizado como um bem imaterial, pois trata de hábitos e costumes locais.

Segundo Beuther (2014), estes espaços culturais da alimentação para interesse do turista refletem muitas vezes o senso de autenticidade local, porém, a manutenção dos hábitos deve se manter de forma consciente, e isso se torna um processo fundamental para manter as raízes e sua originalidade.

O turista, em sua maioria, busca na gastronomia uma experiência nova que normalmente não encontra em determinada região, nem sempre buscando a alta gastronomia como foco principal, mas sim a culinária praticada no dia a dia da população local, ou até mesmo um produto novo, que ele ainda não conhece, reiterando a ideia de que o alimento é uma forma de promoção do turismo na região.

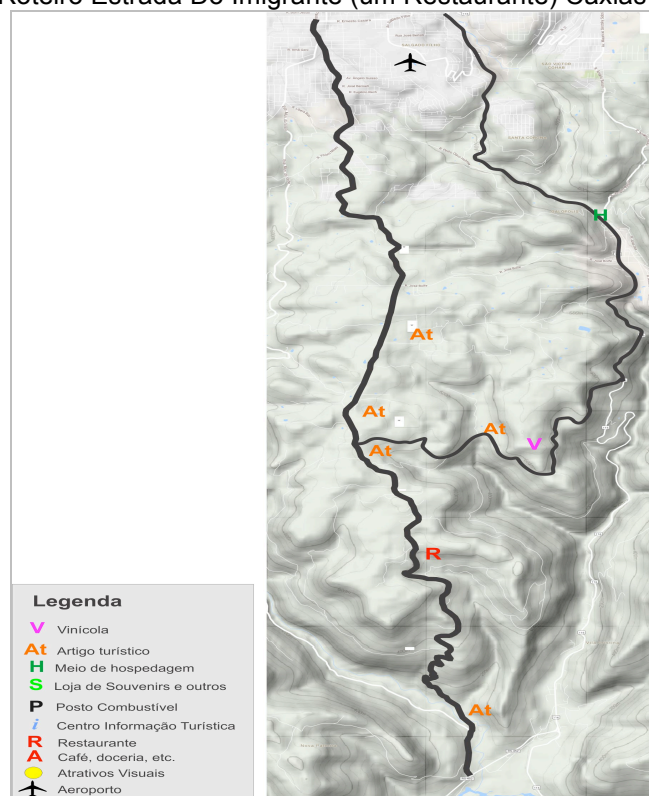
4 ROTEIROS PESQUISADOS

Na pesquisa foram inicialmente separadas as rotas e os roteiros com estabelecimentos de gastronomia localizados na Zona Primitiva de Colonização Italiana, atualmente situados no interior dos municípios de Garibaldi, Bento Gonçalves e Caxias do Sul. A mesma situa-se na Região Uva e Vinho. As rotas e os roteiros foram identificados em cadastro da Secretaria de Estado da Cultura, Turismo, Esporte e Lazer (Sedactel-RS).

Na pesquisa realizada em cardápios desses estabelecimentos, procurou-se analisar os produtos utilizados na sua composição e nos pratos consolidados, assim como o conjunto da oferta. Com isso, pretende-se entender as principais influências gastronômicas destes restaurantes, no processo de desenvolvimento do turismo regional. Tem-se como inquietação o reconhecimento das preparações coloniais migratórias e a utilização de ingredientes diversos, com o intuito de retratar a oferta gastronômica para visitação turística.

4.1 ROTEIRO ESTRADA DO IMIGRANTE, CAXIAS DO SUL – RS

Figura 3 – Roteiro Estrada Do Imigrante (um Restaurante) Caxias Do Sul – RS



Fonte: Núcleo de Estudos Urbanos (2017).

Este roteiro (Figura 3) tem identificação plena na representação da história de Caxias do Sul, e estrutura-se a partir das estradas centenárias abertas pelos imigrantes italianos em meio às matas, para alcançar as terras que lhe foram “doadas” pelo governo imperial brasileiro. Com apenas um único restaurante, encontrado neste roteiro, com um cardápio definido como colonial italiano completo, o restaurante recebe os turistas com almoço nos finais de semana, mediante reservas.

4.1.1 Cardápio 1

O cardápio do Roteiro Estrada do Imigrante oferece aos seus comensais um cardápio definido como cardápio colonial italiano completo. Dentre os produtos oferecidos, pôde-se observar descrições de origem italiana feitas pelo próprio estabelecimento, como a polenta de origem vêneta; os pratos de imigração, como a sopa de “agnolini”,²⁷ e a hibridização de outras culturas, como o churrasco e o pudim.

Quadro 3 – Cardápio 1 do Roteiro Estrada do Imigrante

Cardápio colonial italiano completo / COLONIAL ITALIANO	
Pratos	Sobremesas
Churrasco	Sagu
Sopa de “agnolini”	Pudim
Carne <i>lessa</i> ²⁸	“Gröstoli”
Salada verde	Chico balanceado
Salada mista	Café
Pão	
Macarrão com molho	
Polenta mole com molho (vêneta)	
<i>Galeto</i>	

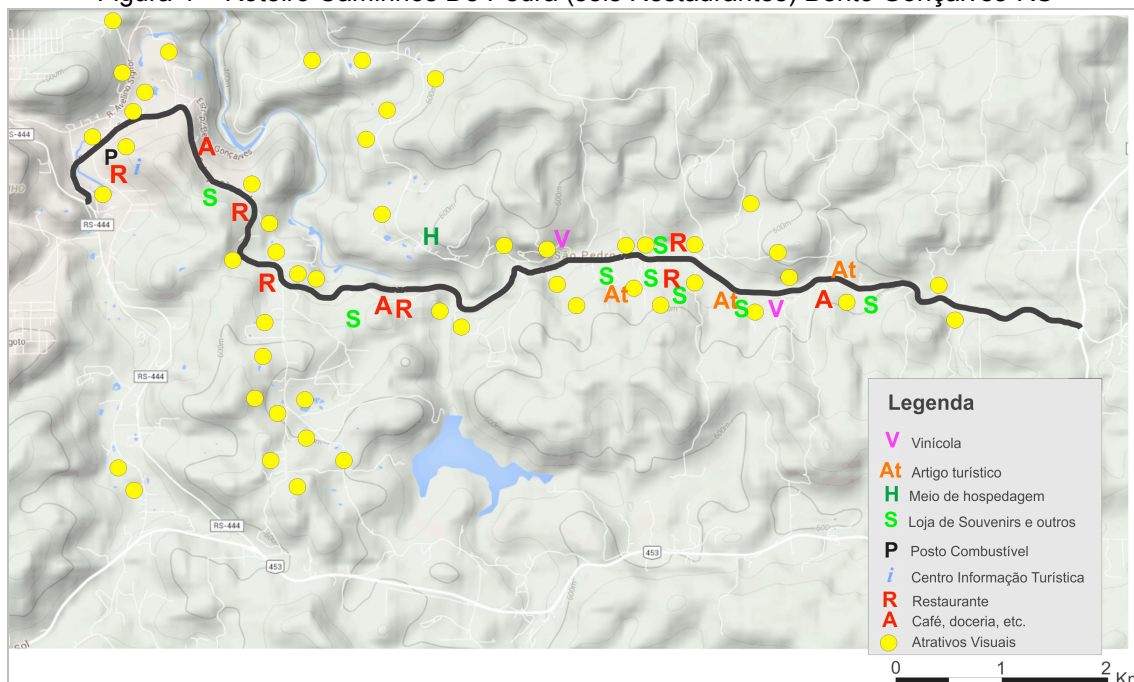
Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

²⁷ Os cardápios desta e das próximas páginas têm termos da culinária retirados do dicionário português, italiano e francês. Entretanto há outros de origens dialetais diversas, que não estão dicionarizados. Estão entre aspas.

²⁸ Carne cozida em caldo para a sopa de “agnolini”, dando-lhe sabor e, posteriormente, é degustada com a sopa.

4.2 ROTEIRO CAMINHOS DE PEDRA, BENTO GONÇALVES –RS

Figura 4 – Roteiro Caminhos De Pedra (seis Restaurantes) Bento Gonçalves-RS



Fonte: Núcleo de Estudos Urbanos (2017).

Nos restaurantes analisados neste roteiro, pôde-se observar um grande apelo na preparação dos pratos da migração italiana, assim como uma contemporaneidade na leitura dos mesmos. Devido à grande demanda de turistas na região, a gastronomia se tornou um produto essencial, e cada restaurante precisa se diferenciar e se tornar atrativo, para atingir o maior número de clientes. Nesse roteiro foram analisados seis cardápios.

4.2.1 Cardápio 2

O cardápio 2 é de restaurante em uma localidade, onde grande parte dos produtos leva tomate em sua composição; o cardápio tem como tema principal a culinária italiana. Os pratos apresentados no restaurante variam de saladas a pratos quentes, que apontam o principal produto da casa. As criações da casa evidenciam o uso do tomate, e um destaque para as sobremesas, que não têm características italianas.

O restaurante fica em um galpão, com estilo rústico que remete aos galpões nos quais os italianos se instalaram ao chegar na região da Serra gaúcha.

Quadro 4 – Cardápio 2 do Roteiro Caminhos de Pedra

Comida típica italiana com pratos à base de tomate / TÍPICO ITALIANO	
Pratos	Sobremesas
Cesta de pães com pasta de salame, <i>pesto</i> de tomate seco e <i>caponata</i>	Pavê de café
Mix de folhas verdes	Arroz doce
Salada <i>caprese</i>	
Polenta mole ao molho de carne	
“Fortáia”	
Arroz com tomate seco	
Porpetas ao sugo	
Costelinha suína	
“Penne” ao molho da casa	
<i>Tortelone</i> de ricota e nozes ao molho de queijos	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.2.2 Cardápio 3

O cardápio 3 define-se como de gastronomia italiana, mas, no seu contexto, apresenta uma alimentação caseira de domingo, com ingredientes produzidos na região, sobre influência da migração italiana. (BRUM NETO, 2012; PECCINI, 2010).

Aos domingos [...] por mais pobre que fosse a família, o almoço era diferente. Não só o almoço, o café da manhã também o era: tripada (sopa de tripas), pão e vinho, ou café e leite, pão, salame, panseta (ou ossacol), marmeladas e nata. Ao meio-dia, sopa de arroz ou taiadèle, carne lessa, pão e crem (no inverno). Seguia-se, então, uma posta, carne de gado assada no forno (ou estufada na panela), ou sob a forma de bifes empanados acompanhados de risoto de galinha. Como alternativa, taiadèle ou bígoli, ou mesmo gnocchi e frango assado. Em dias especiais e dependendo das posses da família, churrasco, pão e salada. (RIBEIRO, 2005, p. 97).

Um adendo para algumas sobremesas com princípios açorianos, como o pudim e a ambrosia. (ROCCA, 2009). Dentre as sobremesas está também o sagu, produto desenvolvido pelos descendentes de povos germânicos, no início do século XX, como um substituto da fécula de batata muito utilizada na culinária germânica.

Da mistura adocicada de dois produtos, vinho e mandioca, tão diversos na sua origem, mas tão simbólicos para italianos e índios é que surgiu a sobremesa escolhida para representar a cultura italiana na região da Serra gaúcha [...]. O sagu de vinho é como um caviar doce cheio de bolinhas púrpuras, monocromático, de sabor intenso, porém delicado, com gosto firme e bem definido. O sagu é aquele tipo de iguaria que não deixa dúvidas, sabemos do que é feita e ponto final. (PECCINI, 2008, p.1).

Essa sobremesa é uma mistura de etnias. Determinado como um produto brasileiro, desenvolvido por germânicos e adocicado por imigrantes italianos, que acrescentaram o vinho tinto e o açúcar ao preparo.

Quadro 5 – Cardápio 3 do Roteiro Caminhos de Pedra

Gastronomia italiana / TRADICIONAL ITALIANO	
Pratos	Sobremesas
Tábua de frios e pão	Sagu
Duas variedades de conserva	Crema de baunilha
Salada verde	Pudim de leite
Salada de batata	Ambrosia
Polenta frita	Chá de boldo e café
Sopa de “agnolini”	
“Piem”	
Queijo à milanesa	
<i>Spaghetti</i> ao molho da casa (molho vermelho)	
<i>Spaghetti</i> ao molho branco	
<i>Spaghetti</i> ao alho e óleo	
Nhoque ao molho da casa (molho vermelho)	
Frango	
Vitelo	
Picanha grelhada	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.2.3 Cardápio 4

Este estabelecimento é um dos mais novos restaurantes da região – inaugurado em 2015 – e tem uma culinária bem variada com características próprias. Seu cardápio abrange uma mescla de pratos da influência da migração

italiana, variando preparações de carnes uruguaias às saladas mexicanas, apresentadas em forma de rodízio.

Quadro 6 – Cardápio 4 do Roteiro Caminhos de Pedra

Cardápio rodízio / RODÍZIO	
Pratos	Sobremesas
Sopa de <i>capelletti</i> , pães; salame frito e polenta na chapa	Sagu
Salada <i>Ceasar</i> (mix de folhas, peito de frango grelhado, <i>croûtons</i> , tomate, palmito, parmesão e molho)	Creme de baunilha
Legumes grelhados: pimentão, batata-doce, cenoura, cebola, berinjela e abobrinha	
Massas: “penne”, <i>spaghetti</i> e “tortéi” Molhos para massa: <i>nocciolí</i> , calabresa, tomate seco, <i>funghi</i> e bolonhesa	
Carnes: filé, picanha, costela uruguaia, carrer de cordeiro, <i>entrecot</i> , frango Molhos para grelhados: <i>cheddar</i> , molho amora, <i>al pesto</i> , alho e óleo, barbecue, acebolado, quatro queijos e mostarda	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.2.4 Cardápio 5

No cardápio 5, o restaurante apresenta a maior variedade de pratos inusitados para o cotidiano da região. Intitulado como restaurante de gastronomia contemporânea, o estabelecimento apresenta uma cozinha de influência luso-brasileira, pois mescla uma variedade de frutos do mar com preparações do mediterrâneo e uma característica própria de preparo. (CASCUDO, 2004).

Quadro 7 – Cardápio 5 do Roteiro Caminhos de Pedra

Gastronomia contemporânea / CONTEMPORÂNEO	
Pratos	Sobremesas
Entrada Empanados de frutos do mar; mix de folhas e camarão; salada de tomate e queijo coalho	Papilote de frutas sazonais
Massas <i>Spaghetti</i> à moda da casa; “Penne” ao molho de <i>funghi</i> ; talharim ao molho de camarão	<i>Brownie</i> com sorvete de frutas vermelhas
Risotos	Folhados com creme de pistache e

Risoto de gorgonzola da Serra; risoto à moda do <i>chef</i> , risoto de linguicinha com <i>bacon</i>	frutas
Carnes Filé grelhado ao molho de funghi; filé grelhado e costelinha de porco ao molho de limão e especiarias	Tiramissu serrano ao <i>sorbet</i> de vinho colonial
Peixes Filé de tubarão ao molho <i>Frutto de la Passione</i> - maracujá, salmão grelhado e salmão ao molho; lula recheada ao molho de tentáculos orientais	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.2.5 Cardápio 6

Pode-se observar a utilização do processo criativo em alguns estabelecimentos do Caminhos de Pedra, no cardápio 6. O responsável pela cozinha agregou técnica ao produto encontrado na região, mediante estudos de formação italiana. (LAURIOUX, 1998). Ele se define como um restaurante italiano diferenciado, tendo como base risotos e massas, preparados de forma tradicional.

Quadro 8 – Cardápio 6 do Roteiro Caminhos de Pedra

Cardápio italiano diferenciado à base de risotos e massas / TRADICIONAL ITALIANO					
Entradas	Massas	Molhos	Risotos	Carnes	Sobremesas
Sopa de “agnolini”	Ravióli recheado com ricota, espinafre e nozes	Sugo cinco ervas	Risoto caminhos de pedra (arroz <i>carabinieri</i> , copa e vinho tinto)	Filé da casa (filé <i>mignon</i> com mostarda, presunto cru, envolto em massa folhada acompanhado de ravióli recheado de berinjela na manteiga e sálvia)	<i>Panna cotta</i> com calda de frutas da estação
Radicchi com <i>bacon</i>	“Tortéi” recheado com moranga	Bolognesa Salame	Risoto de cogumelos (arroz <i>carabinieri</i> , variedade de cogumelos frescos e hortelã)	Filé de salmão (Filé de salmão ao mel e mostarda acompanhado de risoto de parmesão)	Sagu com creme

Salada de folhas	Nhoque de batata	Alho e óleo <i>Funghi</i>	Risoto de carne de panela (arroz <i>carnaroli</i> e carne de panela desfiada)		Doce de abóbora em calda
Variedade de folhas, tomates secos, mozzarella e <i>croûtons</i>	Nhoque de ricota	<i>Burro</i> e sálvia Pesto			<i>Madonina</i> com sorvete
	<i>Spaghetti</i>	Cinco queijos			

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.2.6 Cardápio 7

O café colonial oferecido no estabelecimento tem como diferencial a utilização de ingredientes e preparos que eram feitos pelos imigrantes italianos na região. A casa também disponibiliza almoço típico-colonial. Quando foi realizada a pesquisa inicial, no segundo semestre de 2016, o estabelecimento denominava-se típico colonial italiano, mas, ao se realizarem as considerações finais do estudo, em março de 2018, o mesmo denominava-se cardápio italiano.

Dentre todos os cardápios denominados típicos coloniais, pôde-se observar a presença da sopa de “agnolini” ou *capelletti*. Uma massa pequena recheada com carne de gado e frango, servida com um caldo gordo, rico em proteínas e vegetais, ainda feita de forma artesanal pelas comunidades locais. Comida em sua origem servida somente em datas comemorativas, hoje faz parte da alimentação cotidiana nas famílias da Serra gaúcha. (FIGUEIREDO, 2009).

“Agnolini” ou *capelletti* torna-se uma massa típica 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. (FIGUEIREDO, 2009).

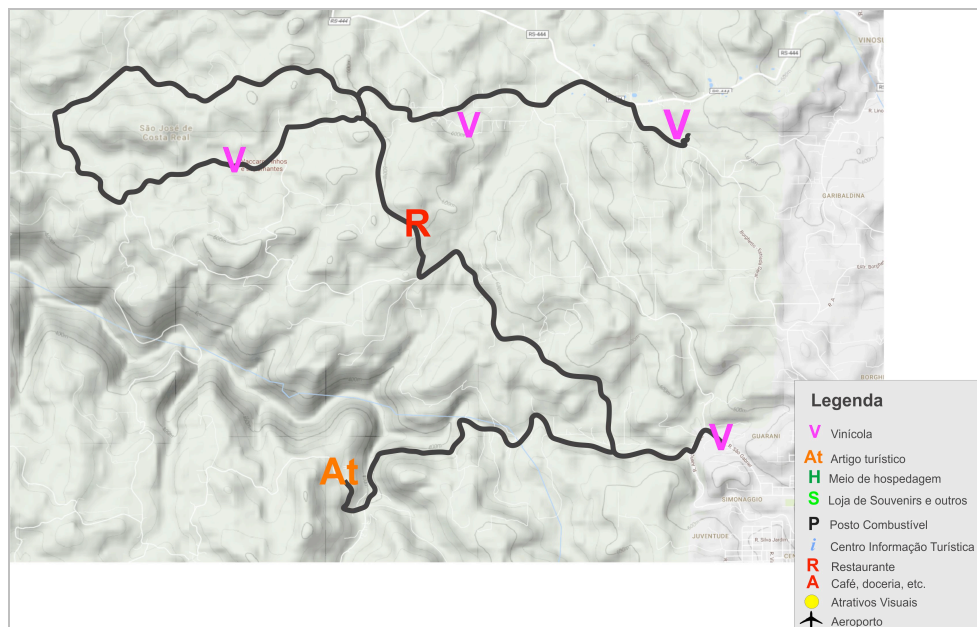
Quadro 9 – Cardápio 7 do Roteiro Caminhos de Pedra

Cardápio café colonial e almoço italiano / COLONIAL ITALIANO	
Café	Almoço
Pão colonial branco	Salada verde
Pão colonial de centeio	Pão colonial
Biscoitos	Polenta “brustolata”
Bolos	Sopa de “agnolini”
Frito “Fortáia” (ovos e queijo)	“Piem”
“Grôstoli”	Salada de <i>radicchi</i> com <i>bacon</i>
Geleias	Queijo grelhado
Queijo, salame e copa	Massa com molhos diversos
Manteiga	Frango frito
Nata	Picanha grelhada
Polenta frita	Bisteca de porco grelhada
Torta tirolesa	Queijo, salame e copa
Café, leite, chá	
Suco de uva e laranja	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.3 ROTEIRO ESTRADA DOS SABORES, GARIBALDI – RS

Figura 5 – Roteiro Estrada Dos Sabores, (um Restaurante) Garibaldi-RS



Fonte: Núcleo de Estudos Urbanos (2017).

Apenas um restaurante foi analisado neste roteiro, em que se pôde observar um grande apelo para a migração italiana, assim como uma valorização e busca do

resgate gastronômico que os imigrantes desenvolveram na região. Devido à grande demanda de turistas, a gastronomia nesse estabelecimento se tornou um produto concorrido e diversificado.

4.3.1 Cardápio 8

O restaurante familiar relata, em meios de divulgação, que o cardápio é um resgate gastronômico da imigração italiana, da própria família dona do estabelecimento. O mesmo é servido em ambiente único, de chão batido, no porão da casa da família.

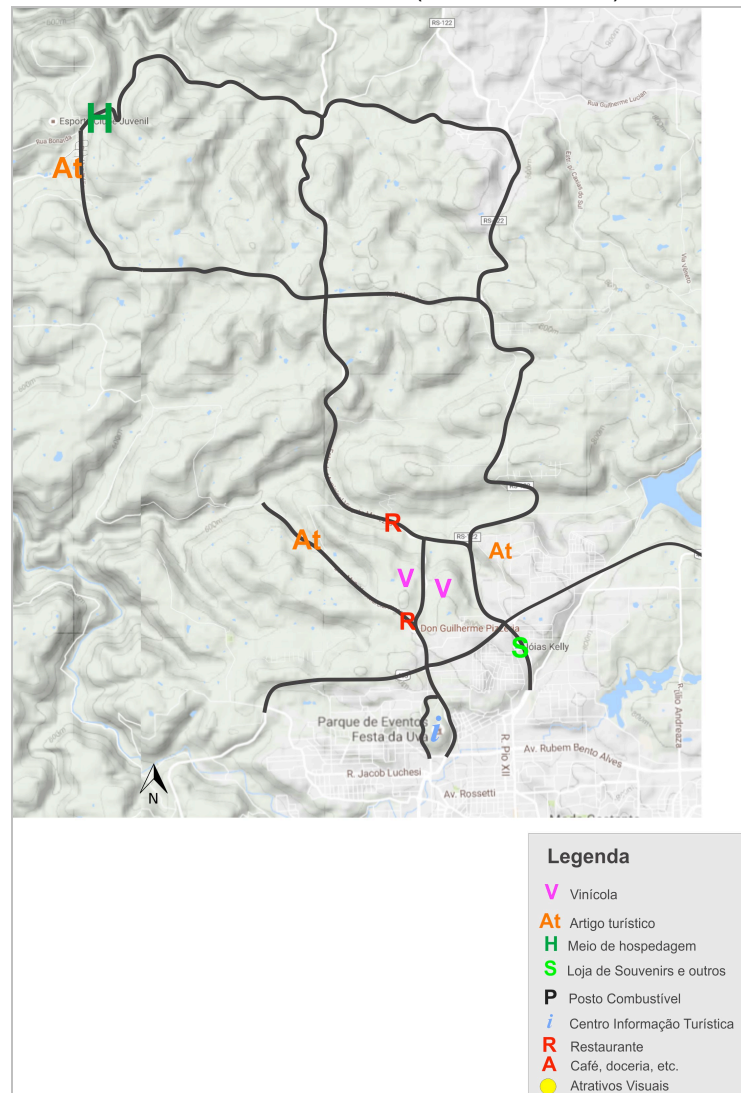
Quadro 10 – Cardápio 8 do Roteiro Estrada dos Sabores

Cardápio de resgate gastronômico da imigração italiana / IMIGRAÇÃO ITALIANA	
Pratos	Sobremesas
Sopa de “agnolini”	Sobremesas diversas
Pão colonial	Café
“Fortáia”	Licores da casa
Carne <i>lessa</i>	Frutas da época
Polenta “brustolata”	
Galinha ao molho vermelho	
Nhoque aos três queijos com linguiça fresca	
Queijo e salame	
Carne assada (à moda antiga)	
Saladas diversas	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.4 ROTEIRO CAMINHOS DA COLÔNIA

Figura 6 – Roteiro Caminhos Da Colônia, (um Restaurante) Caxias Do Sul-RS



Fonte: Núcleo de Estudos Urbanos (2017).

O roteiro Caminhos da Colônia tem na paisagem o seu maior atributo. O trecho de 35 quilômetros, que une Caxias do Sul ao município de Flores da Cunha, apresenta paisagens de mata nativa densa, barulho da água em pequenos riachos, pomares, parreiras, casas centenárias e igrejas. A paisagem se alia ao restaurante de comida definida como típica.

4.4.1 Cardápio 9

Este restaurante do Caminhos da Colônia define sua cozinha como *cuccina* italiana, mas, em meios de comunicação, se denomina como um restaurante que

apresenta um cardápio tipicamente italiano. O restaurante valoriza e resgata a cultura da Serra gaúcha, renovando as origens dos nossos antepassados.

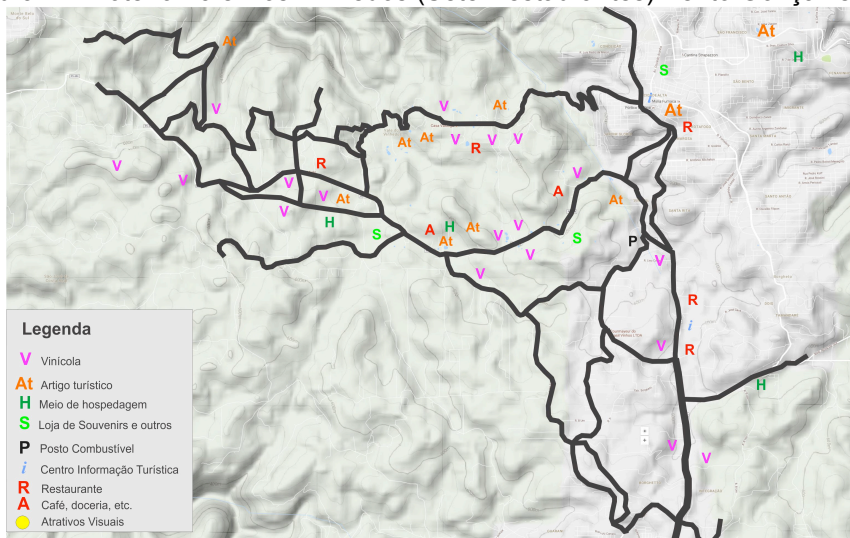
Quadro 11 – Cardápio 9 do Roteiro Caminhos da Colônia

Cuccina italiana / TRADICIONAL ITALIANO	
Café da manhã e à tarde	Almoço e jantar
Pão colonial branco	Salada verde
Biscoitos	Polenta mole com molho
Quatro tipos de bolos	Sopa de “agnolini”
Omelete com queijo e salame picados	Minitorradinha com patê
“Grôstoli”	Pão colonial branco
Dois tipos de geleias	Polenta frita
Queijo	Feijão e arroz
Frutas da estação	Massas: <i>spaghetti</i> – “Penne” – Talharim
Nata	Risoto
Polenta frita	Salsichão
Salame colonial	Lombinho e costelinha de porco
Salgados diversos	Galeto (coxa e sobrecoxa)
Pudim	Maionese de batata
Vinho tinto de mesa (seco e suave)	Sobremesas e café
Sagu	
Cereal, chocolate em pó	
logurte, suco de uva	
Café, leite, chá	
Menarosto (sob reserva, datas especiais, domingos)	
Salada de <i>radicchi</i> com <i>bacon</i>	Pudim de leite
Pão colonial branco	Sagu
Polenta frita	Creme de baunilha
Salsichão	Torta de bolacha
Lombinho e costelinha de porco	Café
Galeto (coxa e sobrecoxa)	
Maionese de batata	
Queijo frito	
<i>Spaghetti</i> com molhos à escolha (<i>al pesto</i> , alho e óleo e bolonhesa)	
Macarrão ao molho de frango	
“Tortéi” com molho de frango	
Codorna, coelho e ovelha	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.5 ROTEIRO VALE DOS VINHEDOS, BENTO GONÇALVES –RS

Figura 7 – Roteiro Vale Dos Vinhedos (Sete Restaurantes) Bento Gonçalves-RS



Fonte: Núcleo de Estudos Urbanos (2017).

O Vale dos Vinhedos apresenta, dentre os roteiros, a mais vasta opção de estabelecimentos gastronômicos. Com uma gastronomia ampla, abrange cardápios apresentados como culinária italiana-colonial, cozinha contemporânea e bistrôs *gourmets*, além de ofertar produtos como sucos, “grôstolis”, “chimias”, cucas, queijos, geleias, embutidos, biscoitos, doces e outras delícias para os turistas que visitam a região.

4.5.1 Cardápio 10

O primeiro restaurante pesquisado, no Vale do Vinhedos, define-se como restaurante italiano. Em suas preparações podemos observar realmente a presença de pratos italianos, como massas, risotos, mas também pratos da imigração, como a sopa de “agnolini” e o pão colonial. Segundo Lovera (2016), o consumo diário do pão parece confirmar a tendência de uma alimentação mais pobre do que rica. Ele era um dos alimentos principais e geralmente não faltava. Nem sempre era possível obter o pão branco, mais nobre, enquanto se faziam misturas de farinha de trigo e milho para compensar. O cardápio oferece opções de sobremesas diversas, que não estão disponíveis para divulgação nos meios de comunicação.

Quadro 12 – Cardápio 10 do Roteiro Vale dos Vinhedos

Restaurante italiano / TRADICIONAL ITALIANO	
Pratos	Sobremesas
Sopa de “agnolini”	Sobremesas diversas
Pão colonial	
Rodízio de massas	
Rodízio de risotos	
Polenta	
“Fortáia”	
Queijo frito	
Filés grelhados	
<i>Galeto al primo canto</i>	
Saladas diversas	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.5.2 Cardápio 11

O cardápio 11 propõe uma viagem ao passado, revivendo uma experiência dos antigos costumes dos imigrantes italianos, uma gastronomia familiar e um ambiente acolhedor. Em seu cardápio, pôde-se observar a forte presença da cozinha do imigrante, com outros produtos, como picanha grelhada, corte tradicional brasileiro.

Quadro 13 – Cardápio 11 do Roteiro Vale dos Vinhedos

Cardápio gastronomia cultural / IMIGRAÇÃO ITALIANA	
Pratos	Sobremesas
Tábua de frios e pão	Sagu
Pão colonial	Creme de baunilha
Salada verde	Ambrosia
Salada de batata	Chá de boldo e café
Radicchi com <i>bacon</i>	Biscoitos
Sopa de “agnolini”	
Polenta “brustolata” com queijo	
<i>Spaghetti</i> ao alho e óleo	

<i>Spaghetti</i> à carbonara	
Macarrão ao molho branco	
Talharim de espinafre com molho branco	
“Tortéi” com molho de frango	
Macarrão ao molho de vinho	
Nhoque ao molho vermelho	
<i>Galeto al primo canto</i>	
Costelinha suína	
Picanha grelhada	
Filé <i>mignon</i>	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.5.3 Cardápio 12

A proposta deste restaurante é um breve resgate histórico da original cultura dos primeiros imigrantes italianos do Vale dos Vinhedos. Com o intuito de proporcionar a todos uma experiência gastronômica do século XX, o cardápio busca traduzir a culinária do período de 1876 a 1920.

Quadro 14 – Cardápio 12 do Roteiro Vale dos Vinhedos

Cardápio de resgate do primeiro imigrante no vale dos vinhedos / IMIGRAÇÃO ITALIANA			
Entradas	Massas	Carnes	Sobremesas
Pão colonial	Noque de batata-doce ao molho sugo e manjerição	Codorna com molho tradicional, servida em panela de ferro	Sagu com creme
Radicchi com <i>bacon</i>	<i>Spaghetti</i> ao molho quatro queijos	Filé ao molho de vinho tinto	
Salada de folhas	<i>Rondelle</i> gratinado com molho branco e queijo		
Torradinhas	Polenta mole com queijo e molho de codorna		
Antepasto			

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.5.4 Cardápio 13

O cardápio 13 se destaca nos meios de comunicação como o de um restaurante de mesa farta e tradicional italiano; porém, em suas preparações,

apresentou uma hibridização de culturas maior em relação aos demais, principalmente nas carnes e sobremesas, em que estão doces franceses e americanos.

Quadro 15 – Cardápio 13 do Roteiro Vale dos Vinhedos
Cardápio tradicional italiano / TRADIZIONAL ITALIANO

Entradas	Molhos para <i>spaghetti</i>, nhoque ou risoto	Carnes	Sobremesas
Sopa de “agnolini” (acompanhada de pão colonial e “piem”)	Ao sugo	Vitelo (acompanha salada mista, <i>spaghetti</i> , nhoque ou risoto, polenta “brustolata”)	<i>Petit gâteau</i>
Queijo frito à milanesa	Tomate seco	Filé à parmegiana (acompanha batata frita, arroz e salada mista)	Morango com chocolate
Polenta “brustolata”	Alho e óleo	<i>Galeto al primo canto</i> (acompanha salada de <i>radicchi</i> com <i>bacon</i> , <i>spaghetti</i> , nhoque ou risoto, polenta “brustolata”)	<i>Brownie</i>
Batata frita	<i>Provolone</i> com nozes	Bife à milanesa (acompanha salada mista, <i>spaghetti</i> , nhoque ou risoto, batata frita)	<i>Mousse</i> de maracujá
Tábua de frios	<i>Al pesto</i>	Costela suína (acompanha salada de <i>radicchi</i> com <i>bacon</i> , <i>spaghetti</i> , nhoque ou risoto, polenta “brustolata”)	<i>Mousse</i> de morango
Arroz branco	“Martioli”	Picanha grelhada (acompanha salada mista <i>spaghetti</i> , nhoque ou risoto, batata frita)	<i>Mousse</i> de uva
	<i>Funghi</i>		Mamão papaia com cassis
	Quatro queijos		

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.5.5 Cardápio 14

Com uma cozinha autoral, o restaurante visa a relembrar a famosa cozinha da *mamma*, de forma aconchegante, preocupando-se com o bem-estar dos comensais. Apresenta uma cozinha criativa, com pratos clássicos italianos e algumas criações próprias.

Quadro 16 – Cardápio 14 do Roteiro Vale dos Vinhedos

Cardápio autoral recriando receitas da <i>mamma</i> / AUTORAL			
Entradas	Spaghetti/“tortéi” Talharim ou “Ravióli”	Carnes	Sobremesas
Salada com alcachofra (folhas verdes, alcachofra e lascas de <i>Grana Padano</i>)	<i>À carbonara</i>	Filé aos quatro queijos (acompanha risoto de ervas finas e seleta de legumes)	Banana flambada com sorvete de creme
Salada de folhas e frios (folhas verdes, muçarela, salame e tomate seco)	Tomate seco com rúcula	Filé com alho poró e <i>Gorgonzola</i> (acompanha risoto de ervas finas e seleta de legumes)	Brigadeiro de colher
Salada de folhas (mix de folhas verdes)	À moda da casa (tomate seco, cebola, nata e castanhas torradas)	Filé grelhado (acompanha seleta de legumes)	<i>Gelatto di “Mocaccino”</i>
Salada <i>Parma</i> (folhas verdes, <i>Parma</i> , <i>champignon</i> e lascas de <i>Grana Padano</i>)	Alcachofras	Frango assado ao molho de ervas finas (acompanha seleta de legumes)	Pera com calda de vinho e sorvete
	Ervas finas		Sorvete artesanal com calda de vinho
	Bolognesa		
	Molho de <i>Gorgonzola</i> e nozes		.
	Quatro queijos		

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.5.6 Cardápio 15

O cardápio 15 é uma referência nacional em cardápio típico da colonização italiana, pois a rede deste estabelecimento está presente em vários estados

brasileiros. Este estabelecimento aposta em uma alimentação padronizada, em que apresenta como carro-chefe o *galeto al primo canto*. Ressalva para a ambrosia e o pudim servidos na sobremesa, que tem origem açoriana.

Quadro 17 – Cardápio 15 do Roteiro Vale dos Vinhedos

Cardápio típico da colonização italiana / TÍPICO ITALIANO	
Pratos	Sobremesas
Sopa de “agnolini”	Pudim
Pão colonial	Sagu
Rodízio de massas: <i>Spaghetti</i> , “tortéi”, nhoque Molhos: tradicional, tomate seco, <i>funghi</i> , <i>noccioli</i> , quatro queijos e alho e óleo	Ambrosia
Maionese	
Polenta “brustolata”	
Queijo frito	
Salada de folhas	
<i>Galeto al primo canto</i>	
<i>Radicchi</i> com <i>bacon</i>	

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

4.5.7 Cardápio 16

Com um menu criativo e diferenciado, este estabelecimento proporciona aos seus clientes uma experiência gastronômica inovadora a cada encontro; diferentemente dos demais restaurantes da região, predomina a utilização de técnicas criativas elaboradas, agregando aos seus cardápios aspectos contemporâneos e internacionais. Estas técnicas vêm somando à valorização dos produtos regionais. (CERETTA, 2012).

A elaboração e o cultivo de ingredientes fazem parte da rotina desses estabelecimentos. Observa-se que adota a filosofia do *slow food*, pois busca cultivar produtos de forma natural e orgânica, trabalhando principalmente com produtos sazonais. (PETRINI, 2006). Nessa filosofia, acredita-se que todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e, conseqüentemente, têm a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e as culturas que tornam possível esse

prazer. O *slow food* segue o conceito da ecogastronomia, reconhecendo as fortes conexões entre o prato e o Planeta.

O movimento *slow food* visa a educar os consumidores sobre os alimentos tradicionais locais, além de proteger os mesmos e o patrimônio agrícola. *Slow food* é o direito universal de consumir comida boa e saborosa, produzida de forma que respeite o meio ambiente, a saúde humana, os animais e que remunere e valorize o produtor de todas as etapas do processo.

Quadro 18 – Cardápio 16 do Roteiro Vale dos Vinhedos

Menu de natureza / AUTORAL
Colônia
Biscoito de polvilho aromático
<i>Focaccia</i>
Brioche de banha
Horta ou lenha
Tabule de quinoa e lírio-do-brejo ou <i>carpaccio</i> bovino
<i>Chutney</i> de beterraba
Mar ou mata
Peixe Meca assado com creme de abacate ou folhas tostadas com creme balsâmico
Fogo
Nhoque de mandioca com manteiga e sálvia
Campo ou inverno
Matambre braseado com polenta de milho crioulo
Ovos de gansa com cogumelos <i>pleurotus</i> e gengibre
Ar
<i>Pien</i> de doce de leite, <i>sorbet</i> de banana e geleia de frutas vermelhas

Fonte: Elaboração do autor (2018).

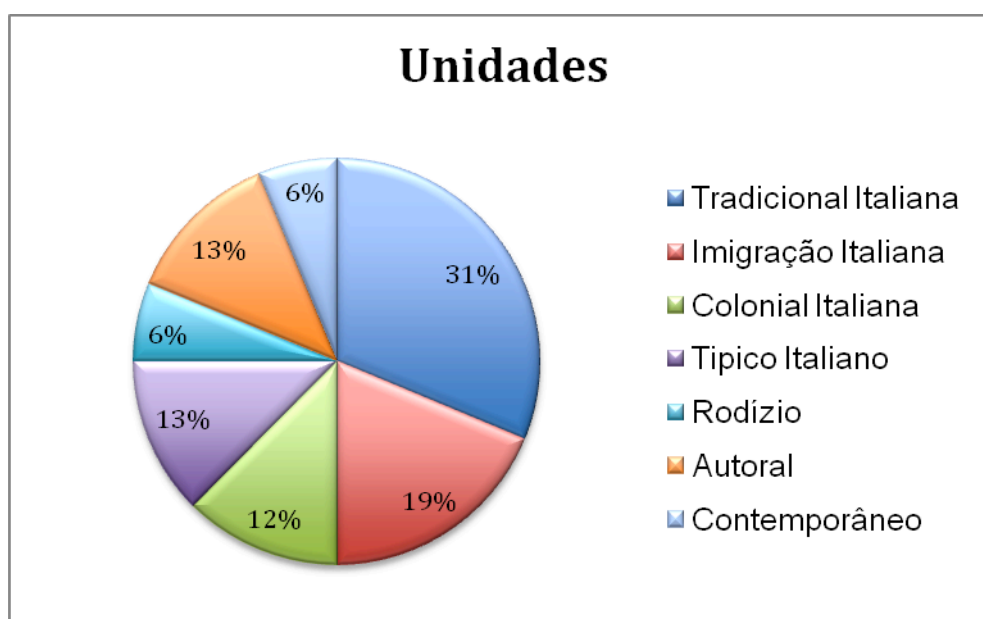
Os seguintes roteiros não possuem restaurantes em seu percurso, mas estão presentes na Zona Primitiva de Colonização Italiana na Serra gaúcha. Devido a isso não serão retratados na presente pesquisa:

- Roteiro Vale Trentino (Caxias do Sul – RS);
- Rota Encantos de Eulália (Bento Gonçalves – RS);
- Rota dos Espumantes (Garibaldi – RS).

5 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Conforme já destacado anteriormente, a pesquisa foi realizada em 16 restaurantes localizados em cinco diferentes roteiros da Região Uva e Vinho – Serra gaúcha. Esses estabelecimentos se autodenominam de diferentes formas, como se pode ver no Gráfico 1.

Gráfico 1 – Autodenominação dos restaurantes analisados



Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

De acordo com o Gráfico 1, a pesquisa demonstrou que, nos restaurantes estudados, 31% dos cardápios descrevem sua alimentação como Tradicional Italiana. Em um estabelecimento, é oferecido o serviço de rodízio, com diversos pratos à vontade para o comensal, podendo ou não repetir a mesma variedade. Já para 19% dos estabelecimentos, não se tem definida uma culinária específica, os mesmos abrangem uma Gastronomia Autoral e diversificada, que, em muitos casos, aplicam técnicas contemporâneas.

Os restaurantes que se denominam de Imigração Italiana, Colonial Italiana ou Típica Italiana e na soma correspondem a 44% dos restaurantes dos roteiros, apresentam culinária muito similar, que também, se comparados à Tradicional Italiana, apresentam inúmeras semelhanças, conforme apresentado no Quadro 19.

Quadro 19 – Comparativo dos pratos mais citados entre cardápios de diferentes denominações

Comparação dos pratos mais citados nos cardápios							
DESCRIÇÃO	TRADICIONAL ITALIANA (5)	IMIGRAÇÃO ITALIANA (3)	COLONIAL ITALIANA (2)	TÍPICO ITALIANO (2)	AUTORAL (2)	CONTEMPORÂNEO (1)	RODÍZIO (1)
Sopa de “agnolini”	5	2	2	1			1
Polenta	4	3	2	2	1		1
<i>Galeto al primo canto</i>	4	2	2	1			
<i>Spaghetti</i>	4	2		1	1	1	1
Sagu	3	2	1	1			1
Pudim	2	1	1	1			
Salada verde	3	3	2	2	1		1
Salada de batata (maionese)	2	1		2			
Pão colonial	3	3	2	2			1
Salame	3	1	1	1	1		1
“Piem”	2		1				
Picanha	2		1				1
Queijo frito	4	2	1	1			
Ambrosia	1	1		1			
<i>Radicchi com bacon</i>	4	2	1	1			

Fonte: Elaborado pelo autor (2018).

Segundo o Quadro 19, todos os restaurantes, que se denominam Tradicionais Italianos, servem aos seus comensais sopa de “agnolini”. Dos cardápios

que se autodenominam tradicionais italianos, apenas 25% do total dos cardápios apresentam características de preparos com bases da gastronomia italiana, sendo estes na maior parte massas, risotos, polentas e nhoques.

Em mais de 50% dos estabelecimentos, são servidos pratos como o galeto *al primo canto*, o queijo frito e o radicchi com bacon, preparações que não são tradicionalmente italianas, mas que retratam a identidade dos imigrantes na Serra gaúcha. Conforme relata Peccini (2010), que define o galeto *al primo canto* um prato que transmite a identidade da região, “[...] o cardápio (da galeteria caxiense) consistia em sopa de “agnolini” de entrada, salada de radicchi com toucinho frito, maionese com batatas, galeto inteiro assado onde a sambiqueira era considerada uma iguaria disputadíssima, espaguete com molho de miúdos e a polenta frita”.

Sobremesas, como a ambrosia, o pudim e o sagu, também são servidas em restaurantes tradicionais italianos. Há destaque para a picanha, conhecido corte bovino do brasileiro(F).

Os cardápios de Imigração Italiana, Colonial Italiana e Típica Italiana assemelham-se por apresentarem preparações mais modestas, caseiras, com a utilização de produtos simples e artesanais, encontrados e produzidos muitas vezes na região.

A questão da preservação dos pratos não costuma ser tratada sob esse enfoque, inclusive quando se trata da transformação ao longo do tempo dos hábitos culinários, em motes turísticos – destaque-se, nem sempre por demanda dos turistas –, quando incorporam as receitas, ingredientes e modos de preparo diferentes da tradição e/ou comunidade na qual se encontrava inserida. O enfoque tradicional também destaca impactos sobre as comidas praticas por determinados grupos decorrentes: dos processos migratórios quando os novos territórios não fornecem determinadas matérias-primas, da estagnação de determinado plantio, de mudanças tecnológicas, como a introdução da refrigeração o fogão a gás. (PERINI, GASTAL, 2017, p. 84).

Alguns desses restaurantes promovem o resgate da cultura do imigrante italiano. Na pesquisa, foram observadas pequenas variações de preparos em cada estabelecimento, fazendo com que tivessem seu próprio tempero e seu diferencial.

Os restaurantes que se denominam como Autoral e de Cozinha Contemporânea, são os que possuem maior diferencial dentre os demais. Apesar de usarem polenta e *spaghetti* entre seus pratos, as outras preparações são criativas e os *chefs* exploram diversas técnicas de preparo, com produtos encontrados na região e fora dela.

No Quadro 20, pode-se comparar, dentre os roteiros, quais apresentam pratos mais conhecidos e considerados de imigração italiana, e identificar qual deles proporciona uma oferta mais autêntica em relação a esses pratos.

Quadro 20 – Comparação dos pratos considerados de imigração italiana nos cardápios dos roteiros

Roteiros pesquisados	Roteiro Estrada do Imigrante (1)	Roteiro Caminhos de Pedra (6)	Roteiro Estrada dos sabores (1)	Roteiro Caminhos da Colônia (1)	Roteiro Vale Dos Vinhedos (7)
Sopa de “agnolini”	1	4	1	1	4
Polenta (geral)	1	4	1	1	5
<i>Galeto ao primo canto</i>	1			1	4
<i>Radicchi com Bacon</i>		2		1	4
Pão colonial	1	4	1	1	5
Salame “Piem”		2	1	1	2
Queijo frito		2	1	1	3
Sagu	1	3		1	3
“Tortéi”		2		1	3
“Fortaia”		2	1	1	1

Dentre os roteiros analisados, e em comparação com a frase dita por muitos visitantes, “Aqui só se come *galeto* e polenta”, foi possível verificar que apenas seis estabelecimentos servem verdadeiramente o tradicional *galeto al primo canto*. Outros estabelecimentos servem frango assado, no forno ou na churrasqueira, sendo este um método diferente, e a ave tem mais dias de vida, diferentemente do *galeto*. Por outro lado, a polenta ainda é uma das bases alimentares da maioria dos estabelecimentos, seja ela frita, mole, com molho ou “brustolata”. Apesar de a polenta ser encontrada na Itália, foi base da alimentação do imigrante durante muitos anos; aqui, é preparada de forma mais modesta, apenas com água e sal.

O pão colonial, tradicionalmente preparado com fermento de batata, aparece em 75% dos restaurantes pesquisados. Este produto muitas vezes passa despercebido pela maioria dos comensais, mas é um alimento cultivado desde o tempo de nossas avós. O fermento devia ser alimentado, no mínimo, uma vez na semana, para que não se perdesse, como as *nonnas* diziam, “a semente”. O mesmo hoje pode vir a se tornar um potencial atrativo-gastronômico na região, como já é feito em algumas festas da Serra gaúcha. O pão colonial pode ser um possível

produto com indicação de procedência, pois a maneira como ele é produzido segue alguns padrões característicos e diferenciados de outras localidades.

Diversos restaurantes, além de usufruírem de preparações já vinculadas ao turismo na região, como a sopa de “agnolini”, o *galeto al primo canto*, etc., mesclam seus pratos com preparações autorais, aliando a possibilidade de estarem criando e desenvolvendo novos produtos, sem estarem atrelados a uma única proposta de trabalho. Isso proporciona ao turista gama maior de opções, melhor exploração do produto regional e visibilidade maior para o pequeno produtor.

6 CONCLUSÃO

A presente pesquisa teve como objetivo analisar a oferta gastronômica em restaurantes dos roteiros turísticos, localizados especificamente na Zona Primitiva de Colonização Italiana, procurando identificar quais restaurantes atendem à oferta turística da região, descrevendo quais os hábitos alimentares do local, assim como os produtos utilizados para satisfazer os clientes e como estes pratos estabelecem uma oferta para o turismo na região.

A partir da pesquisa, foram analisados cardápios de 16 restaurantes, em cinco diferentes roteiros, para que se pudesse analisar essa oferta e como os mesmos são comercializados em meios de comunicação/divulgação (*site*, *flyers* e redes sociais).

A oferta gastronômica na Região Uva e Vinho é farta, porém não pode ser descrita como oferta principal. A visita dos turistas na região se dá, principalmente, pelos belos vinhedos e pelo produto final: o vinho e/ou espumante. Mas, aliados à visita nas vinícolas; à compra de vinho, espumantes e demais produtos encontrados, estão os restaurantes em seu entorno, que, em sua maioria, atendem principalmente aos visitantes que procuram um destino enogastronômico. Nos restaurantes estudados, é possível encontrar vinhos e espumantes produzidos na região.

Através dos cardápios, foi possível verificar as mudanças ocorridas nos hábitos e costumes do local, assim como os produtos utilizados e apresentados nas ofertas gastronômicas para o turismo. Como exemplo destas mudanças, podem ser citadas massas e a preparação da polenta, que foram incrementadas com novos molhos e acompanhamentos. Estes pratos poderiam ser ou não preparações clássicas italianas, mas os primeiros imigrantes não tinham acesso a alguns produtos; somente com o passar dos anos e com o incremento de novas tecnologias (como a eletricidade e a refrigeração), a acessibilidade se tornou viável, como é o caso do molho *funghi*.

Também foi verificado que, nos cardápios que visam a resgatar as memórias do imigrante italiano (aqui citados como cardápios *de imigração italiana*), é possível identificar que os descendentes destes imigrantes preservam algumas preparações da culinária de imigração, através do saber-fazer de seus antepassados. Os mesmos

buscam valorizar esses pratos em seus cardápios, dando-lhes destaque, para que fique visível, em suas preparações culinárias, o resgate da cozinha de suas avós.

Na Itália, os estabelecimentos têm por costume seguir uma sequência de pratos, iniciando por antepastos e/ou sopas, passando por carboidratos (risotos, massas, polenta, nhoques, etc.), seguidos por proteínas (carne bovina, peixes, aves, caça ou suínos), acompanhados de preparações à base de legumes, finalizando com queijos e sobremesa. Este tipo de serviço costuma demorar horas, acompanhado de vinhos e água. Diferentemente do país da “bota”, aqui na Serra gaúcha os restaurantes pesquisados, e também em outros do dia a dia, têm um serviço peculiar. Os pratos são todos expostos à mesa, e a pessoa serve-se com a quantidade e a variedade que quiser. Estes pratos são repostos conforme a necessidade ou caloria do alimento, para que as travessas fiquem sempre cheias e quentes. Este tipo de serviço não costuma durar mais que uma hora. A sobremesa normalmente está exposta em uma mesa à parte para os comensais servirem-se à vontade. Essa modalidade de serviço vem mudando com o passar dos anos. É possível já encontrar restaurantes com serviço *à la carte* e com um menu sequencial, porém, o mesmo não segue a padronização do serviço italiano (não diferem as proteínas dos carboidratos, é possível encontrar, em um mesmo menu, duas sequências de pratos com carboidratos e proteínas juntos).

Com o decorrer dos anos e o aumento da demanda turística, muitos estabelecimentos ofertavam e ainda ofertam pratos semelhantes. Nos restaurantes pesquisados, houve mudança de cardápio, no decorrer dos anos, devido à exigência de seus comensais e à mudança nos hábitos alimentares do brasileiro. Alguns restaurantes tiveram que se adaptar às intolerâncias e alergias, e adicionar pratos especiais para crianças.

Durante a pesquisa, uma das frases mais escutadas pelo pesquisador foi: “Aqui só se come *galeto* e polenta.” Sendo assim, as mudanças ocorridas contribuíram para uma diversificação maior dos preparos, nos cardápios dos restaurantes, porém, a identidade apresentada pelo estabelecimento continua a mesma. Essa criação, no olhar do pesquisador, foi realizada sem o devido estudo, para que esses cardápios se mantivessem harmoniosos com sua identidade.

Devido aos processos utilizados na pesquisa, foi possível observar que os restaurantes não possuem um critério para a escolha de sua denominação; sendo assim, há denominações diferentes e, em muitos casos, semelhantes, pois servem

os mesmos pratos, com uma denominação, que não apresenta o que se autodenomina.

A *Cozinha de Imigração* é a proposta pelo autor da pesquisa, como sendo a que melhor se encaixaria em várias denominações, pois diversos pratos, apresentados pelos restaurantes, não são tradicionais italianos, ou autorais, são feitos desde os nossos antepassados, no tempo de nossas avós, bisavós, que aprenderam com sua mãe, mas, ao chegar no Brasil, tiveram que se adaptar, pois não tinham os mesmos ingredientes, ou os mesmos utensílios, ou até mesmo dinheiro para comprá-los.

Diversas receitas que são adaptações do imigrante e do migrante formam a *Cozinha de Imigração*, que é composta de diferentes preparos como: o *Galeto al Primo Canto*, “Agnolini”, “Piem”, “Sagu”, Queijo Frito, Salame, Conservas, “Tortéi”, *Menarosto*, Pão Colonial, entre outros preparos.

Restaurantes criam diversas denominações a preparações de nossos antepassados, ou atribuem o crédito para os italianos (Alguém já comeu sagu na Itália?), quando a cozinha, verdadeiramente da Zona Primitiva de Colonização Italiana, poderia estar sendo valorizada e difundida, levando o reconhecimento que merece. Assim como outros produtos brasileiros, como é o caso do acarajé na Bahia, e a deliciosa comida mineira, a *Cozinha de Imigração* pode fazer com que a Serra gaúcha se torne um destino também conhecido pelo turismo gastronômico, valorizando ainda mais seus antepassados e transmitindo o orgulho e a força de seus avós na alimentação.

REFERÊNCIAS

- ACADEMIA BARILLA. **Italian cusine, signature recipes**. White Star Publishers, 2012.
- ARAÚJO, W. M. C. et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília, DF: Ed. da Universidade de Brasília, 2005.
- ARQUIVO HISTÓRICO DO RIO GRANDE DO SUL. **Gênesis: etnias no Rio Grande do Sul** (1891-1892). Porto Alegre: EST, 1992.
- BATTISTEL, A. I.; COSTA, R.; Frei POSENATO, J. **Assim vivem os italianos**. Porto Alegre, RS: EST/Educs, 1982.
- BEBBER, A.; GASTAL, S. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. **Dos Algarves: multidisciplinary e-Journal**, v. 30, p. 58-71, 2017.
- BERTONHA, J. F. **Os Italianos**. São Paulo, SP: Contexto, 2010.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Importância da gastronomia para o turismo brasileiro**. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/4708-a-importancia-da-gastronomia-para-o-turismo-brasileiro.html>>. Acesso em: 5 mar. 2017.
- BRASIL. **Rede de cooperação técnica para a roteirização**: experiência do Brasil. Mtur, Sebrae Nacional, Brastoa. Brasília, DF: Instituto Marca Brasil, 2007.
- BEUTHER, R. O uso da gastronomia alemã como fator de atratividade turística em São Bento do Sul (SC). 2014. 119 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Balneário Camboriú, 2014.
- BITTENCOURT, P. de A.; MACHADO, D. F. de C. Para aguçar o paladar: discussões iniciais sobre a relação entre a alimentação e o espaço social. In: POSSAMAI, Ana Maria de Paris; PECCINI, Rosana (Org.). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul – RS: Educs, 2011.
- BOSI, Alfredo. **Dialética da colonização**. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 1992.
- BRUM NETO, H. Os territórios da imigração alemã e italiana no Rio Grande do Sul. 2012. 331 f. (Tese Doutorado em Geografia) – Unesp, Programa de Pós-Graduação em Geografia da Faculdade de Ciências e Tecnologia de Presidente Prudente da UNESP, Presidente Prudente, 2012.
- CAMARGO, P.; CRUZ, G. **Turismo cultural**: estratégias, sustentabilidade e tendências. Ilhéus, BA: Editus, 2009.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. Trad. de Heloísa P. Cintrão e Ana Regina Lessa. 2. ed. São Paulo, SP: Edusp, 1998.

CANCLINI, N.G. **Culturas híbridas**: estrategias para entrar y salir de la modernidade. Buenos Aires, AR: Paidós, 2005.

CANCLINI, N.G. **Leitores, espectadores e internautas**. Trad. de Ana Goldberger. São Paulo, SP: Iluminuras, 2008.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação do Brasil**. 3. ed. São Paulo, SP: Global, 2014.

CASTANHO, T. **Brazilian food**: tradicional brazilian dishes revisited. Great Britain, London: Octopus Publishing Group, 2014.

CELADA, EVA. **Os segredos da cozinha do Vaticano**. Trad. de Sandra Dolinsky. Ed. Planeta do Brasil.

CERETTA, C. C. Eventos de marca: evidências de valor turístico na gastronomia regional do Rio Grande do Sul/Brasil. **Rosa dos Ventos**, v. 4, n. 1, p. 89-99, 2012.

CHAVES, G. **Larousse da cozinha brasileira**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo, SP: Larousse do Brasil, 2007.

COLLAÇO, J. H. L. **Sabores e memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. 279 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de São Paulo, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2009.

CONTI, J. B.; FURLAN, S. A. Geoecologia: o clima, os solos e a biota. In: ROSS, J. L. S. (Org.). **Geografia do Brasil**. 4. ed. São Paulo, SP: Edusp, 2003.

DALLANHOL, E. B.; TONINI, H. **Enoturismo**. São Paulo, SP: Aleph, 2012.

DANFORD, Natalie. **Eataly**: gastronomia italiana. Trad. de Laura Schichvarger. São Paulo, SP: Publifolha, 2016.

DE BONI, L. A.; COSTA, R. **Os italianos do Rio Grande do Sul**. 3. ed. Porto Alegre: EST; Educ; Correio Riograndense, 1984.

FEE. Fundação de Economia e Estatística, Porto Alegre, RS. **Perfil socioeconômico dos municípios gaúchos**. 2015. Disponível em: <<http://www.fee.rs.gov.br/>>. Acesso em: 24 dez. 2016.

FERREIRA, M. R. **Turismo e gastronomia**: cultura, consumo e gestão. Curitiba, PR: InterSaberes, 2016.

FGV PROJETOS. **Plano de desenvolvimento do turismo do Rio Grande do Sul**. Rio de Janeiro, RJ: FGV Projetos, 2012.

FIGUEIREDO, F. **Patrimônio imaterial e turismo: a cultura gastronomia do agnoline**. 2009. 141 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo, Caxias do Sul, 2009.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Coord.) **História da alimentação**. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. **International year of rice**. 2004. Disponível em: <<http://www.fao.org/rice2004/es/p7.htm>>. Acesso em: 4 fev. 2018.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo, SP: Ed. do Senac, 2004.

FROSI, V. M.; MIORANZA, C. **Imigração italiana no nordeste do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Movimento, 1975.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre, RS: Ed. da UFRGS, 2009.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2002.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2008.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014.

HALL, Stuart. Quem precisa da identidade? In: SILVA, T. T. da (Org.). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2000

HALL, Stuart. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte, MG: Editora UFMG, 2006.

HERÉDIA, V. B. M. **Língua, cultura e valores: um estudo da presença do humanismo latino na produção científica sobre imigração italiana no Sul do Brasil**. Porto Alegre, RS: EST, 2003.

HERÉDIA, V. B. M. *Aspectos econômicos da colonização italiana no Rio Grande do Sul*. In: **Álbum comemorativo dos 75º aniversário de colonização no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 2003b.

HERÉDIA, V. B. M. Políticas imigratórias no século XIX: os italianos no Rio Grande do Sul. In: RADÜNZ, R.; HERÉDIA, V. B. M. **Imigração e sociedade: fontes e acervos da imigração italiana no Brasil**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2015.

I FORMAGGI ITALIANI. In: **PIZZAS & MASSAS**. Nº 20. p. 37-49. 2015. Disponível em: <http://insumos.com.br/pizzas_e_massas/materias/410.pdf>. Acesso em: 4 fev. 2018.

JAMES, K. **Escoffier: o rei dos chefs**. Trad. de André Luiz Alvarenga. São Paulo, SP: Ed. do Senac São Paulo, 2008.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica**. 33. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

KRAUSE, R.W. **A gastronomia como fator de influência na escolha de destinos turísticos e de sua hotelaria**: base do estudo Balneário Camboriú no ano 2006/2007. 2007. 209 f. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, 2007.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico**. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1992.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos da metodologia científica**. 5. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2003.

LAURIOUX, B. Cozinhas medievais, séculos XIV e XV. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 447-465.

LAYTANO, D. de. **A cozinha gaúcha na história do Rio Grande do Sul**. Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes: Porto Alegre, 1981.

LEONI, C. Italianidade amorosa e hospitaleira na gastronomia paulistana. **Revista Fólio**, p. 83-93, novembro de 2016. Disponível em: <<https://www.metodista.br/revistas/revistas-ipa/index.php/folio/article/viewFile/465/373#page=83>>. Acesso em: abr. 2017.

LOVERA, V. **Gastronomia, regionalidade e identidade na Serra gaúcha**. 2016. 98f. Dissertação (Mestrado em Letras, Cultura e Regionalidade) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Letras, Cultura e Regionalidade, Caxias do Sul, 2016.

MACHADO, M. A. **Construindo uma cidade**: história de Caxias do Sul – 1875/1950. Caxias do Sul, RS: Maneco, 2001.

MACHADO, M. A.; HERÉDIA, V. B. A formação de núcleos urbanos na região de colonização italiana no Rio Grande do Sul. **Scripta Nova, revista electrónica de geografía y ciencias sociales**, v. 7, n. 146, 2003. Disponível em: <[http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-146\(065\).html](http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-146(065).html)>. Acesso em: 28 abr. 2017.

MARTINS, G. de A. **Metodologia da investigação científica para ciências sociais aplicadas**. 3. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2016.

McGEE, H. **Comida e cozinha**: ciência e cultura da culinária. Trad. de Marcelo Brandão Cipolla. São Paulo, SP: Editora WMF M. Fontes, 2011.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 18. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.

NESTOR, J. F. **Projeto caminhos de pedra**. Bento Gonçalves, 2010.

NEVES, A. A. **Viabilidade no uso da gastronomia como atrativo turístico**: estudo do festival da lula em arraial do cabo, RJ. Monografia (Graduação em Turismo) – Universidade Federal Fluminense, Bacharelado em Turismo, Niterói, 2012.

OLIVER, J. **A Itália de Jamie**. Trad. de Leonardo Antunes. 7. ed. São Paulo, SP: Globo, 2007.

PECCINI, R. Sagu. 2008. In: **História da Alimentação**. Site de pesquisa desenvolvido pelo grupo de estudos em História da Alimentação, dos cursos de graduação e pós-graduação da Universidade Federal do Paraná – UFPR. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Sagu.pdf>. Acesso em: 15 maio 2016.

PECCINI, R. **História e cultura da alimentação**: a galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul. 2010. 154 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo. Caxias do Sul, 2010.

PECCINI, R. Galeto al primo canto: tradição gastronômica prato local e vestígios culturais. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL – SEMINTUR. TURISMO: INOVAÇÕES DA PESQUISA NA AMÉRICA LATINA, UCS, 5., 2008, Caxias do Sul, RS. **Anais** ... Caxias do Sul, 2008.

PETRINI C. **Slow food revolution**: a new culture for eating and living – slow food revolution. New York: Rizzoli New York, 2006.

PILS, I.; BUCEJ, J. B. **Itália**: o país e sua cozinha. Trad. de Aurea Akemi Arata e outras. São Paulo, SP: Melhoramentos, 2013.

POSENATO, J. **Arquitetura da imigração italiana no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, RS: Edusc, 1983. v. 4. (Coleção Assim vivem os italianos).

RABACHINO, R. **Vocabulário do vinho**. 2. ed. Caxias do Sul, RS: Educ, 2010.

RIBEIRO, D. **O povo brasileiro**: evolução e o sentido do Brasil. São Paulo, SP: Cia. das Letras, 1995.

RIBEIRO, C. M. P. J. **Anotações de literatura e cultura regional**. Caxias do Sul: Educ, 2005.

ROCCA, L. Durán. **Açorianos no Rio Grande do Sul**: antecedentes e formação do espaço urbano do século XVIII. 2009. 649 f. Tese (Doutorado em Planejamento

Urbano e Regional) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação Planejamento Urbano e Regional (Propur), Porto Alegre, 2009.

ROVEDA, F. **Memória e identidade**: Antônio Prado, patrimônio histórico e artístico nacional. Caxias do Sul, RS: Lorigraf, 2005.

SANTOS, S. R. P. dos. **O Radicci no contato italiano-português da região de Caxias do Sul**: identidade, atitudes lingüísticas e manutenção do bilinguismo. 2001. 208 f. Dissertação (Mestrado em Letras) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em Letras, Porto Alegre, 2001.

SANTOS, M. de O. Alteridades em conflito: imigrantes italianos, alemães, portugueses e a população brasileira na Serra gaúcha. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 26., 2008, Porto Seguro, BA: **Anais...** Porto Seguro, 2008.

SCHLÜTER, R. **Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2003.

SELL, Carlos Eduardo. **Sociologia clássica**: Marx, Durkheim e Weber. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

SEYFERTH, G. A ideia de cultura teuto-brasileira: literatura, identidade e os significados da etnicidade. **Horizontes antropológicos**, v. 10, n. 22, p. 149-197, 2004.

SEYFERTH, G. Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso). **Anuário Antropológico 91**, Rio de Janeiro, RJ: Tempo Brasileiro, p. 31-63, 1991.

SEYFERTH, G. **A Imigração e cultura no Brasil**. Brasília, DF: UnB, 1990.

SIGNATURE RECIPES ACADEMIA BARILLA. **Italian Cuisine**. White Star Publishers, 2012.

SLOWFOOD. **Informações sobre o Movimento Slow Food**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em: 15 maio 2016.

STEINGARTEN, J. **O homem que comeu de tudo**: feitos gastronômicos. Trad. de Henrique W. Leão. 7. ed. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2000.

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo, SP: Ed. do Senac São Paulo, 2013.

VALDUGA, V. O desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos (RS/BRASIL). **Revista de cultura e turismo**, v. 6, n. 2, p. 127-143, 2012.

VALDUGA, V. **O processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos vinhedos**. 2007. 149 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo, Caxias do Sul, 2007.

VIEIRA, E. F. **Rio Grande do Sul**: geografia física e vegetações. Porto Alegre, SP: Sagres, 1984.