

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

DANIEL DA SILVA

**DE COLONOS DO VINHO A AGRICULTORES DO TURISMO: A IDENTIDADE
EM TRANSFORMAÇÃO NO DISTRITO DE SÃO PEDRO, BENTO GONÇALVES
(RS)**

**CAXIAS DO SUL
2019**

DANIEL DA SILVA

**DE COLONOS DO VINHO A AGRICULTORES DO TURISMO: A IDENTIDADE
EM TRANSFORMAÇÃO NO DISTRITO DE SÃO PEDRO, BENTO GONÇALVES
(RS)**

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

Orientadora Prof.^a Dra. Eliana Rela

CAXIAS DO SUL

2019

DE COLONOS DO VINHO A AGRICULTORES DO TURISMO:
A IDENTIDADE EM TRANSFORMAÇÃO
NO DISTRITO DE SÃO PEDRO, BENTO GONÇALVES (RS)

Daniel da Silva

Trabalho de Conclusão de Mestrado submetido à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em História, Área de Concentração: Ensino de História: Fontes e Linguagens. Linha de Pesquisa: Linguagens e Cultura no Ensino de História.

Caxias do Sul, 8 de julho de 2019.

Banca Examinadora:

Prof. ^a Dra. Eliana Rela
Universidade de Caxias do Sul

Dr. Francesco Visentin
Università Ca'Foscari di Venezia

Prof. ^a Dra. Luiza Horn Iotti
Universidade de Caxias do Sul

Prof. ^a Dra. Terciane Ângela Luchese
Universidade de Caxias do Sul

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

S586c Silva, Daniel da

De colonos do vinho a agricultores do turismo : a identidade em transformação no distrito de São Pedro, Bento Gonçalves (RS) / Daniel da Silva. – 2019.

120f. : Il. ; 30 cm

Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em História, 2019.

Orientação: Eliana Rela.

1. História - Bento Gonçalves (RS). 2. Turismo. 3. Identidade - Bento Gonçalves (RS). 4. Cultura. I. Rela, Eliana, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 94(816.5)

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

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha esposa Monique Willers que, nos momentos mais difíceis, não me deixou desistir. À minha amada família, em especial ao meu irmão Silvano da Silva, por seu apoio e pela compreensão da minha ausência.

À professora orientadora Dra. Eliana Relá, pela sua infinita paciência e dedicação e pela orientação sempre humana, o meu eterno agradecimento. Às professoras da banca de qualificação, Dra. Terciane Ângela Luchese e Dra. Luiza Horn Iotti, que, através de seus olhares, contribuíram para a concretização do trabalho. Ao professor Phd. Francesco Visentin, pela participação na pesquisa e por aceitar o convite para a banca final.

Aos meus colegas de mestrado, em especial Ricardo Bosi, Denise Ruaro Radaelli, Aline Sperion, Cláudio da Costa, Guilherme Griebler e Majô Schwingel, pela amizade construída e pelos momentos compartilhados.

Aos entrevistados Ailor José Mário Bertarello, Claimar Munhol, Ilor Ferrari, Jandir Cantelli, Lucindo Sachett, Silvério Salvatti e suas famílias, que acreditaram na seriedade do trabalho, compartilhando um pouco de suas memórias para a elaboração desta pesquisa, o meu muito obrigado!!

“Não é a cor, o que vale mesmo é o respeito. Que se olhasse mais isso. E eu te digo, que esse problema, é um problema que nós vamos solucionar só com a educação”.

Claimar Munhol

RESUMO

O estudo tem como objetivo identificar e analisar os elementos presentes no processo de transformação identitária na comunidade do distrito de São Pedro, em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, Brasil. Nesta região, se encontra o roteiro turístico Caminhos de Pedra, o qual evidencia a característica cultural da comunidade e o seu patrimônio arquitetônico, tornando-se uma alternativa de renda para as famílias locais. No entanto, existem moradores com rotinas culturais, sociais e econômicas que não estão inseridos neste roteiro turístico. É justamente por meio de uma análise baseada nas ideias de representação, identidade e memória de três famílias que participam do roteiro e três sem uma participação direta que forma a problemática deste estudo. O conceito de identidade é entendido como um processo em constante construção conforme o sociólogo Stuart Hall. Os conceitos de memória e representação têm por base os pressupostos de Candau e Chartier, respectivamente. A metodologia utilizada é estudo de caso e, juntamente com princípios da história oral, problematiza diferentes olhares sobre identidade, representação e a própria história local. Como produto final, a pesquisa produziu um álbum fotográfico acompanhado de depoimentos. O produto tem como objetivo registrar elementos que formam a identidade local, buscando as especificidades de seus moradores e do contexto turístico, demonstrando, por sua vez, a identidade como um processo em constante construção, além de problematizar as influências que o turismo exerce como principal agente norteador da identidade local. O álbum, em formato físico e digital, será distribuído às escolas que recebem os alunos do distrito de São Pedro, aos estabelecimentos e moradores que participaram da pesquisa, à Associação Caminhos de Pedra e à comunidade em geral.

Palavras-Chave: História. Identidade. Turismo. Distrito de São Pedro. Bento Gonçalves (RS).

ABSTRACT

This study aims at identifying and analyzing the elements available in the process of identity transformation in the community of São Pedro district, in Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, Brazil. In this region, Caminhos de Pedra tourist itinerary highlights the cultural characteristics of the community and its architectural heritage, making it an income alternative for local families. However, there are residents with cultural, social and economic routines that are not part of this tourist itinerary. And it is precisely through an analysis based on the ideas of representation, identity and memory of three families that participate of the itinerary and three others without a direct participation in it that the problem of this study is formed. The concept of identity is understood as a process in constant construction according to sociologist Stuart Hall. The concepts of memory and representation are based on the assumptions of Candau and Chartier, respectively. The methodology used is a case study and, along with oral history principles, problematizes different perspectives on identity, representation and the local history itself. As a final product, the research produced a photographic album accompanied by testimonials. The product aims to register elements that form local identity, seeking the specificity of its residents and the tourism context, demonstrating, in turn, the identity as a process under constant construction, as well as problematizing the influences that tourism has as its main guiding agent of the local identity. The album, in physical and digital format, will be distributed to schools that receive students from the district of São Pedro, the establishments and residents who participated in the research, the Caminhos de Pedra Association and the community in general.

Key words: History. Identity. Tourism. District of São Pedro. Bento Gonçalves (RS).

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Localização de Bento Gonçalves no mapa do Rio Grande do Sul.....	13
Figura 2 – Mapa do roteiro turístico Caminhos de Pedra, com a localização das famílias entrevistadas.	17
Figura 3 – Folder do roteiro turístico Caminhos de Pedra.	18
Quadro 4 – Relação dos entrevistados.....	29
Figura 5 – Pedra moageira utilizada no processo de produção da farinha.	33
Figura 6 – Cadernetas de controle das entregas e retiradas do Moinho Bertarello.	34
Figura 7 – Fachada do Moinho Bertarello.....	36
Figura 8 – Bodega do distrito de São Pedro na década de 1970.	41
Figura 9 – Processo de têmpera dado à ferramenta agrícola.	44
Figura 10 – Casa com o reboco parcialmente removido, pertencente à família Arsego.	46
Figura 11 – Casa Bertarello, onde se localiza o Restaurante Nona Ludia.....	47
Figura 12 – Mesa de trabalho no Moinho Bertarello.	72
Figura 13 – Balança para pesar pequenas embalagens de farinha.....	72
Figura 14 – Fachada da Ferraria Munhol.	83
Figura 15 – Algumas ferramentas do ofício de ferreiro.	83
Figura 16 – Bigorna da Ferraria Munhol.....	84
Figura 17 – Claimar Munhol trabalhando.	85
Figura 18 – Processo de malhar a ferramenta agrícola.....	86
Figura 19 – Processo de ajuste na ferramenta agrícola.	87
Figura 20 – Ilor Ferrari mostrando os resquícios da construção do antigo moinho.	91
Figura 21 – Fundos da Casa da Erva Mate.....	92
Figura 22 – Pedra com a data da construção da casa da família Cecconello.	92
Figura 23 – Detalhes da disposição das pedras no restaurante, separando a construção nova da antiga.....	101
Figura 24 – Lateral da Casa Bertarello e a árvore centenária ao fundo.....	101
Figura 25 – Jandir Cantelli trabalhando na churrasqueira do Restaurante Nona Ludia.	102
Figura 26 – Lucindo Sachett e seu filho Wagner Sachett.	109
Figura 27 – Sachett trabalhando junto aos pessegueiros.	109
Figura 28 – Poda das árvores frutíferas.	110
Figura 29 – Fornada de pão colonial na família Sachett.	110
Figura 30 – Demonstração do processo de amarrar parreira.	111

Figura 31 – Entrevistado informando como deve ser selecionado o galho a ser cortado.....	112
Figura 32 – Silvério Salvatti mostrando como amarrar os vimes no corpo antes de iniciar o trabalho.....	112
Figura 33 – Início dos trabalhos de poda e amarração das videiras.	113
Figura 34 – Envase do vinho na Vinícola Salvatti & Sirena.	122

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	19
3	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA E METODOLÓGICA.....	24
4	A IDENTIDADE EM TRANSFORMAÇÃO NO DISTRITO DE SÃO PEDRO	30
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	58
	REFERÊNCIAS	61
	APÊNDICE	66
	APÊNDICE A – ROTEIRO DAS ENTREVISTAS	67
	APÊNDICE B – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE IMAGEM E VOZ.....	68
	APÊNDICE C – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE AILOR JOSÉ MÁRIO BERTARELLO	69
	APÊNDICE D – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE CLAIMAR MUNHOL	73
	APÊNDICE E – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE ILOR FERRARI.....	88
	APÊNDICE F – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE JANDIR CANTELLI	93
	APÊNDICE G – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE LUCINDO SACHETT	103
	APÊNDICE H – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE SILVÉRIO SALVATTI...	111

1 INTRODUÇÃO

Trabalhar questões como identidade e memória no local que passei parte da minha infância não foi somente um desafio teórico e metodológico, foi também um encontro com o passado e suas particularidades. Ir a este encontro e registrar as lembranças, emoções, linguagens, pensamentos e representações sociais me permitiu algo além das questões científicas. Possibilitou-me uma aproximação com a condição humana, todas as suas peculiaridades e contradições com o mais profundo respeito e gratidão. Assim, nos próximos parágrafos, pretendo compartilhar minhas memórias com o intuito de contextualizar a aproximação com o tema do trabalho.

Acordar na casa da *nona*¹, numa manhã cinza de domingo, com um movimento estranho na cozinha era o prenúncio que algo estava acontecendo. O cheiro do café por toda a casa denunciava a mesa pronta, o frio lá fora pedia mais uns minutos na cama, mas a curiosidade vencida a preguiça. Ao chegar na cozinha já recebia um bom dia animado e um “vai lavar o rosto e acordar teu vô, que o café está pronto”. Em passos lentos, até a porta do quarto, onde o assoalho de madeira já acusava minha presença, eu chegava perto da cama. Nunca consegui acordar meu avô, o susto sempre vinha antes.

E o movimento da cozinha? Era o dia do pão! Sempre estranhei produzir pão para o mês inteiro. Uma montanha de farinha sobre a mesa, fermento, água e o amassar que deixava as mãos da minha avó brancas. O trabalho de preparo da massa terminava com a mesa cheia e uma toalha branca enorme cobrindo o que foi o sovar da massa e o modelar do pão.

Homem forte, meu avô era uma mistura de certeza, razão e afeto – este último quase sempre às escondidas. Mesmo tendo um grande coração, este foi parando numa tarde fria de julho, num dia cinza rodeado pelos parreirais. Filho do seu tempo, nunca admitiu que sua filha, companheira que aos 17 anos dirigia a velha caminhonete para entregar as frutas na cidade, estivesse de namoro com um “brasileiro”. Mulher de coração forte, ou “teimosa mesmo”, como dizia meu avô, sua filha atravessou uma fronteira social perigosa e, numa festa de comunidade, fugiu para casar-se com o “brasileiro”, meu pai.

As visitas que minha *nona* fazia à sua filha eram às escondidas, mas meu avô fingia não saber. Somente com o nascimento do primeiro neto, meu irmão mais velho, se restabeleceram as relações na família. A *nona* conta com muito orgulho que, quando nasci, o

¹ Palavra utilizada para se referir a avó, usada na região em estudo e pelas famílias descendentes de imigrantes italianos.

segundo neto, ela foi a primeira a me pegar no colo e falar “*varda sol che bél negretín*”². Minha família continuou a morar na cidade e o tempo, junto a meus avós e a comunidade, era determinado pelas intermináveis greves e as longas férias que marcaram o início da última década do século XX nas escolas estaduais do Rio Grande do Sul. Este convívio, marcado por uma fronteira entre o pertencimento e não pertencimento da comunidade, permitiu participar da vida local mesmo sem fazer parte da mesma.

É difícil estabelecer um único porquê de ter trabalhado identidade e suas transformações no distrito de São Pedro, em Bento Gonçalves. Talvez a motivação venha desta ligação que possuo com a comunidade, da história da minha família ou ainda por ter presenciado o espanto causado após a chegada dos primeiros turistas, sendo considerados seres estranhos num ambiente de certa forma tranquilo. Os comentários incrédulos em relação ao turismo e a própria crítica que as primeiras famílias receberam ao aderirem à ideia dos pensadores da proposta cultural turística ainda estão presentes nas minhas recordações.

A colônia Dona Isabel foi criada em 1870, quando o Brasil ainda era um império sob o comando de Dom Pedro II e a escravidão estava presente na sociedade. Seu nome foi em homenagem à filha do imperador, a princesa Isabel. Neste contexto, começaram a chegar os primeiros imigrantes italianos às terras da encosta da serra da província de São Pedro do Rio Grande do Sul. Vinham de uma Itália recentemente unificada, repleta de contradições, guerras e turbulências sociais e políticas (MESTURINI, 2014).

Em 11 de outubro de 1890, o governador do estado elevou a colônia à categoria de município, passando a se chamar Bento Gonçalves. Com o início da república e a tendência de afastar as lembranças do Brasil imperial, o nome da cidade homenageou o personagem da revolta farroupilha notadamente republicano, o general Bento Gonçalves da Silva (ZARDO et al, 1995).

Localizada na encosta superior do nordeste do Rio Grande do Sul, na chamada serra gaúcha, Bento Gonçalves está distante 109 km da capital Porto Alegre (vide Figura 1) e conta com uma população estimada em 119.049 habitantes, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2019)³. Sua história está ligada à imigração italiana e, atualmente, é intitulada como a capital brasileira da uva e do vinho pela própria administração municipal (2019)⁴.

² Tradução livre do pesquisador: “olha só, que belo negrinho”.

³ Informação obtida através do site: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/bento-goncalves/panorama>>. Acesso em: 19 mai. 2019.

⁴ Informações obtidas através do site do município: <<http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/conheca-a-cidade>>. Acesso em: 19 mai. 2019.

Figura 1 – Localização de Bento Gonçalves no mapa do Rio Grande do Sul.



Fonte: domínio público. Editada pelo autor.

Já o distrito de São Pedro possui uma área total de 26,09 km² e está a uma distância de aproximadamente 13 km do centro de Bento Gonçalves. Foi povoado por imigrantes italianos, em sua maioria da província de Belluno, e é composto por sete comunidades: São Pedro, São Miguel, Barracão, São José da Busa, Cruzeiro, Santo Antônio e Santo Antoninho. Tem sua história ligada ao início da colonização da cidade, pois a comunidade do Barracão recebeu as primeiras levas de imigrantes, sendo o eixo de ligação a Colônia de Caxias, denominada Linha Palmeiro. Como acrescenta a historiadora Luchese (2001, p. 28):

uma das linhas mais importantes da antiga Colônia Dona Isabel foi a Linha Palmeiro. Ela possuía 200 lotes que mediam 2.200 metros de fundo, o que perfazia um total de 48,4 hectares cada lote. O nome da Linha Palmeiro foi dado a estas terras em homenagem a José Maria Mendonça Palmeiro, o engenheiro-chefe da Diretoria de Terras e Colonização.

Sendo uma das linhas mais importantes da colonização da ex-colônia Dona Isabel por sua extensão, tamanho e número de lotes, foi colonizada da seguinte forma, segundo explica Luchese (2001, p. 29):

a colonização desta linha teve início em 1876 e em menos de dez anos todos os seus lotes já estavam ocupados. Após longa viagem, os imigrantes chegados a Dona Isabel recebiam o número do lote como título provisório destas terras. Conforme determinava a legislação, deveriam estabelecer-se ali, iniciarem o desmatamento, a construção de um abrigo provisório e o cultivo da terra. Desta forma, agiriam

inúmeras famílias que enfrentavam dificuldades para buscarem sua sobrevivência e pagarem suas terras.

Por ser uma rota de ligação entre as colônias vizinhas, a comunidade manteve-se próspera, possuindo, ao longo do trecho, várias construções comerciais das mais variadas como hotéis, ferrarias, serrarias, moinhos, entre outras. Destacavam-se as farinhas do Moinho Bertarello, assim como os objetos produzidos na Ferraria do Ferri e o Hotel Cavalet, que se tornou importante parada para as refeições dos ônibus e caminhões que cruzavam a Linha Palmeiro.

A década de 70 do século XX marcou o distrito de São Pedro com a construção da rodovia RSC 453, ligando os municípios de Bento Gonçalves, Farroupilha e Caxias do Sul, desviando o fluxo que antes cruzava as comunidades através da Estrada Julio de Castilhos, toda em chão batido. Este desvio de fluxo trouxe junto o encerramento das atividades da maioria dos estabelecimentos comerciais do distrito, afetando a economia da comunidade de forma direta. A queda brusca da atividade econômica, somada aos problemas climáticos e às crises do setor vitivinícola restringiram o poder aquisitivo da população local, o que proporcionou a conservação de grande parcela da arquitetura das antigas casas coloniais. Neste mesmo período, encontram-se os registros do sociólogo José Vicente Tavares dos Santos, que morou junto com uma família da comunidade por alguns meses, para estudar a “subordinação” do trabalho e a produção de vinho, o qual intitula os seus moradores como “colonos do vinho” (SANTOS, 1978).

Em 1981, parte da área do distrito de São Pedro pertencia ao distrito de Pinto Bandeira, a qual possui uma extensão de 120 km. Devido a isto, o atendimento à comunidade era precário no que se referia à conservação das estradas, escolas e outras necessidades. Assim, decidiu-se desmembrar esta parte, criando o novo distrito de Dona Isabel. Com o descontentamento de alguns membros da comunidade e a troca da administração municipal no ano de 1983, o distrito voltou a ter o nome da antiga localidade, passando a ser denominado de distrito de São Pedro (LUCHESE, 2001).

O final da década de 1980 foi marcado pelo início do levantamento do acervo arquitetônico feito pelo arquiteto Julio Posenato no interior do município de Bento Gonçalves. Como resultado, apontou que o distrito de São Pedro é detentor do maior acervo de casas antigas que ainda conservavam traços da cultura⁵ e da história dos imigrantes italianos em toda a região, além de ser, em sua maioria, de fácil acesso. A partir deste inventário, em

⁵ Por cultura entende-se “o conjunto de realizações humanas, materiais ou imateriais” (SILVA; SILVA, 2013, p. 87).

parceria com a iniciativa privada, na figura de Tarcísio Michelin, administrador da rede de hotéis Dall'Onder, deu-se início à elaboração do projeto cultural Caminhos de Pedra – projeto de resgate da herança cultural.

Segundo o arquiteto, este projeto, datado em 1998, tem por objetivo o resgate⁶ da herança cultural⁷ dos moradores da Linha Palmeiro e a preservação do acervo que vinha em processo de destruição por parte dos mesmos, por considerarem muitas de suas construções sem serventia. A identidade, conforme Posenato (1998), representava um embaraço na integração como cidadãos brasileiros. Assim, tendo condições financeiras, derrubavam as edificações herdadas dos seus antepassados ou acabavam por reformar, descaracterizando-as, para afastar a feição de casa do interior e diminuir o seu sentimento de inferioridade.

Com o intuito de preservar estas edificações e buscar a valorização da herança cultural local, as ações do projeto são fundamentadas em três teses:

- a) não aos tombamentos compulsórios: o proprietário deve ser o maior interessado na conservação do patrimônio cultural;
- b) as soluções da herança cultural são as mais eficazes e a de menor custo para a recuperação econômica e social de uma comunidade;
- c) estímulo aos produtores para que não forneçam matérias-primas, mas que agreguem valor a elas, como modo de alcançar o melhor resultado do seu trabalho, e assim obter melhor qualidade de vida.

É este projeto cultural, na década de 1990, que dá sustentação à criação do roteiro turístico Caminhos de Pedra (vide Figura 2), o que representa um marco no início da atividade turística no distrito de São Pedro. Em 30 de maio de 1992, o distrito recebe o primeiro grupo de visitantes e, em 1997, cria-se a Associação Caminhos de Pedra, organizando e consolidando o turismo na localidade (ASSOCIAÇÃO CAMINHOS DE PEDRA, 2019)⁸.

Segundo Posenato (1998), ao visitar o roteiro, o turista retrocede ao antigo ambiente colonial:

exatamente como naquela época, as moradias peculiares de pedra e madeira com até quatro pavimentos; ermidas nos caminhos e capela com o campanário separado,

⁶ Dentro da história cultural, o conceito de resgate segue a influência do inglês Edward Thompson (2001), que examina a cultura e a sociedade a partir da perspectiva popular ou não oficial. Já Posenato (1998) utiliza-se deste conceito no sentido de restabelecer os valores sociais para os hábitos e costumes da referida região.

⁷ Posenato (1998) trata o conceito de herança cultural como um conjunto de valores, comportamentos e saberes que caracterizam a identidade das pessoas, a paisagem e a arquitetura que, por sua vez, é transmitido através das gerações.

⁸ Informações obtidas através do site: <https://www.caminhosdepetra.org.br/?page_id=14>. Acesso em: 19 mai. 2019.

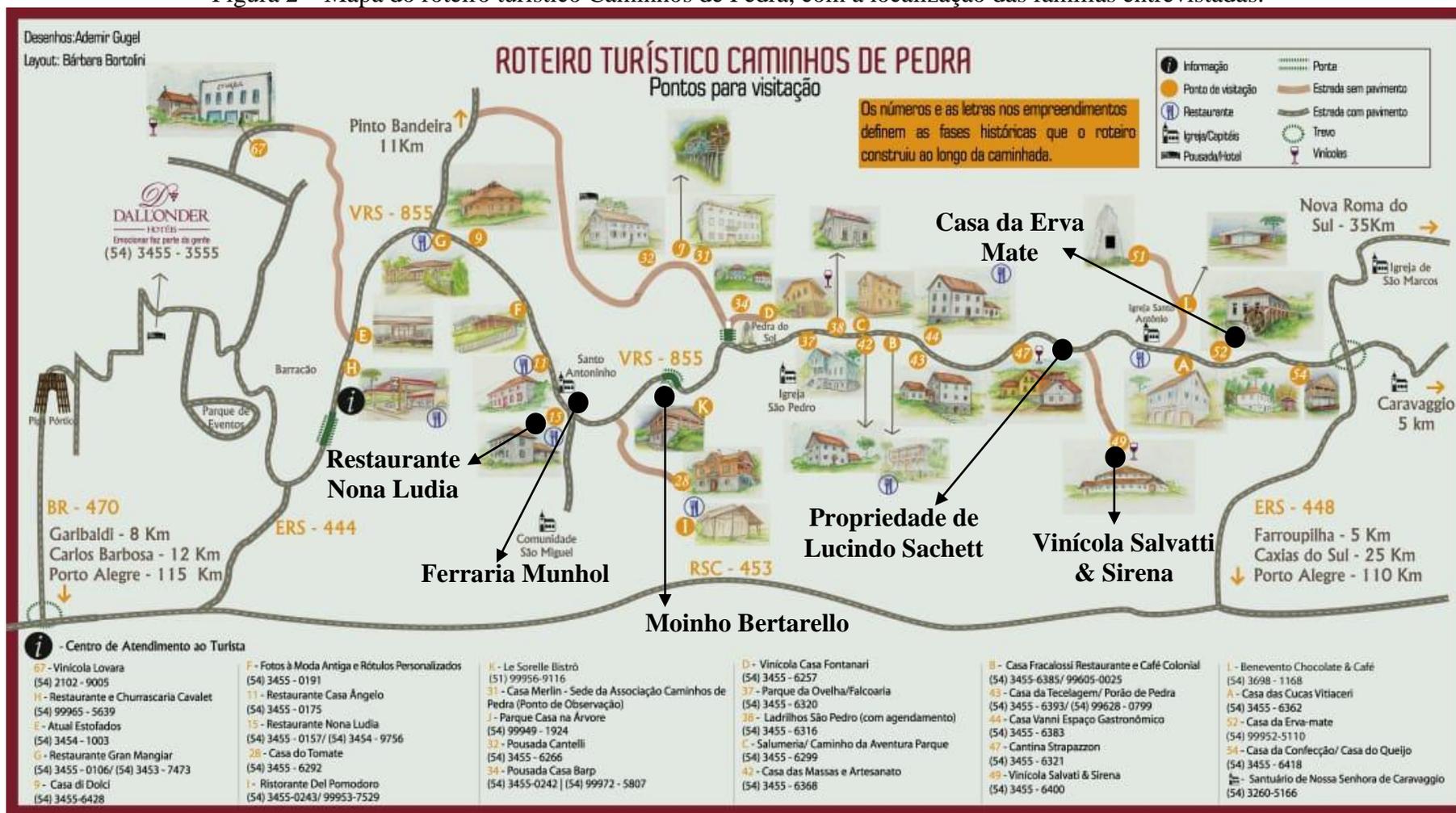
característicos da Itália; a cantina com fabricação caseira de vinhos; os estabelecimentos da protoindústria movida a roda d'água: moinho, ferraria, serraria; produtos autênticos de artesanato e culinária (POSENATO, 1998, p. 08).

A viabilidade econômica do projeto está sustentada por meio da venda aos turistas e à comunidade urbana dos produtos produzidos artesanalmente nos estabelecimentos, buscando passar ao consumidor, principalmente ao turista, autenticidade. Aqui, Posenato (1998) considera autêntico no sentido de verdadeiro, legítimo ou original e, geralmente, este termo está acompanhado do conceito de herança cultural. Este termo também é visto nos materiais de divulgação do roteiro turístico (vide Figura 3) e na apresentação oral dos estabelecimentos aos visitantes.

O estudo em questão identificou e analisou os elementos que formam a identidade da comunidade nos dias atuais, problematizando as representações utilizadas no projeto turístico e suas influências no processo construtivo da identidade local, tanto dos moradores que trabalham com o turismo, quanto daqueles que não. Esta análise se baseou nos conceitos definidos por Candau (2011) e Chartier (2011) para memória e representação respectivamente, além dos pressupostos de Hall (2014) para identidade. Para tanto, foi utilizada a metodologia estudo de caso, bem como princípios e processos da história oral, com o objetivo de acessar informações não disponíveis em outras fontes. Assim, se buscou problematizar diferentes olhares sobre identidade, representações e a própria história local, através de uma análise qualitativa.

Como produto, a pesquisa produziu um álbum fotográfico acompanhado de depoimentos. O mesmo teve como objetivo registrar alguns dos elementos que compõem a identidade local, demonstrando que está em constante construção, além de evidenciar as influências que o turismo exerce como principal agente norteador da identidade local. O álbum, em formato físico e digital, é um produto direcionado às escolas que recebem os alunos do distrito de São Pedro, aos estabelecimentos e moradores que participaram da pesquisa, à Associação Caminhos de Pedra e à comunidade em geral. A relevância deste trabalho está em ampliar este olhar na busca de um melhor entendimento não só identitário, mas também histórico e social, possibilitando à comunidade, bem como aos seus estudantes, um crescimento na relação com o diferente.

Figura 2 – Mapa do roteiro turístico Caminhos de Pedra, com a localização das famílias entrevistadas.



Fonte: disponível em: <<http://www.caminhosdepetra.org.br/wp-content/uploads/2018/10/Associa%C3%A7%C3%A3o-Mapa.pdf>>. Mapa editado pelo autor.

Figura 3 – Folder do roteiro turístico Caminhos de Pedra.

CAMINHOS DE PEDRA

O Roteiro Caminhos de Pedra é um dos lugares imperdíveis e possui tudo o que um turista queira ver. Neste lugar bucólico, distante 6 km do centro de Bento Gonçalves - A Capital do Vinho, no lado leste da cidade, o visitante poderá conhecer um pouco dos costumes deixados pelos primeiros habitantes que aqui passaram. Uma simpática valorização "das coisas do interior".

Seja na manutenção do dialeto local, bem como na fabricação de produtos artesanais ou apenas no receber bem. O Caminhos de Pedra é uma rota original da época da imigração e nela, se concentram vinícolas, restaurantes, atrativos naturais, produtos locais, casarões da época imigratória e muita história.

Caminhos de Pedra
Mais que caminhos

Comunidade de São Pedro nos dias atuais e no início da década de 1950

CAMINHOS DE PEDRA
Mapa Esquemático

Patrimônio Histórico do RS - Lei 13.177/09

www.caminhosdepedra.org.br

www.caminhosdepedra.org.br

Fonte: fotografia do próprio autor.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Ao analisar as bibliografias que envolvem o distrito de São Pedro e o Caminhos de Pedra, raras produções acadêmicas sobre o princípio da constituição deste roteiro turístico foram constatadas. O aumento considerável de pesquisas se deu conforme o projeto ganhava visibilidade no início do século XXI, seguindo até os dias atuais. O grande sucesso do roteiro acabou por atrair vários olhares de pesquisadores das mais diferentes áreas, como arquitetura, turismo, sociologia e história. Entretanto, destes tantos estudos publicados, apenas uma quantidade mínima abordou as mudanças internas nas comunidades do distrito de São Pedro causadas pela natureza da atividade turística.

Com o título de “Colonos do vinho”⁹, Santos (1978) foi pioneiro ao pesquisar as relações econômicas e sociais no distrito de São Pedro no início dos anos 70 do século XX. O estudo sociológico sobre a cultura e o desenvolvimento econômico desta comunidade analisa a relação dos colonos produtores de uva com o mercado capitalista, através da venda da matéria-prima para a indústria do vinho¹⁰. Com o objetivo de demonstrar a relação entre os agricultores (o qual define por camponeses) e os donos das cantinas (denominados burguesia industrial), Santos (1978) toma como referência o ponto de vista dos agricultores. A metodologia de pesquisa empregada foi estudo de caso e, como o autor passou a residir na comunidade, utilizou-se da técnica de entrevistas livres e gravadas com as 22 famílias que moravam no distrito.

Mesmo que o objetivo do trabalho não passe pela análise da identidade daquele grupo social, Santos (1978), em várias ocasiões, descreve o seu olhar sobre a forma com que os “camponeses” se definiam em suas relações em comunidade. O autor destaca que, mesmo residindo em casas esparsas e distantes entre si, mantinham um centro de referência social. Nas palavras do próprio sociólogo, os “camponeses” viviam em uma “sociedade da capela”, caracterizada pela situação social semelhante, estabelecendo relações de vizinhança, marcada por práticas de ajuda mútua no processo do trabalho, além de participarem de atividades voluntárias na sociedade, com destaque para os encontros religiosos e a “festa do padroeiro”.

A relevância do trabalho de Santos (1978) para a pesquisa em desenvolvimento não está somente no local do objeto de estudo, mas também no envolvimento com a comunidade

⁹ O estudo foi apresentado como dissertação para a obtenção do título de mestre em sociologia ao departamento de Ciências Sociais da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, em 1977.

¹⁰ O sociólogo ficou hospedado na casa de uma família da comunidade de São Pedro em períodos intercalados durante os anos de 1974 a 1975, acompanhando o cotidiano e entrevistando as famílias que residiam na comunidade nesse período.

do distrito de São Pedro em meados dos anos de 1970. O olhar e as impressões deste pesquisador que caracterizam os membros desta comunidade em seu tempo, suas estranhezas com o dialeto, o desenrolar do cotidiano, o acompanhamento nas jornadas de trabalho, a reunião nas refeições, as conversas miúdas relatadas revelam alguns fragmentos de um grupo étnico que hoje abriga um dos roteiros referência no turismo cultural do país e tem como principal produto a italianidade¹¹ dos seus moradores.

Nos últimos meses de 2010, o pesquisador Beneduzi (2013), da Università Ca'Foscari di Venezia, Itália, visitou alguns estabelecimentos do projeto turístico Caminhos de Pedra e produziu um artigo com suas impressões sobre a utilidade dos espaços históricos para fins de recuperação e produção de uma memória comunitária e seu uso turístico. A relevância de seu trabalho está no olhar voltado para a forma com que as famílias inseridas no projeto turístico utilizam-se dos fragmentos do passado para transformar suas identidades e cristalizar o passado que, conforme o pesquisador, é apresentado aos turistas como legítimo. O autor observa que a construção da experiência de reviver o passado é sustentada por diversos fatores, entre os quais: a utilização da arquitetura e o espaço natural, a recepção por pessoas da comunidade que dá um efeito de imersão no tempo passado do cotidiano da imigração italiana, a gastronomia e também a sensibilidade, os sentimentos e as sensações dos habitantes que ocupam aquele espaço e desempenham aquele trabalho (BENEDUZI, 2013).

Neste sentido, Beneduzi (2013) destaca que a comunidade é mais que um espaço de conservação de memória, é um lugar de construção de memória. Afinal, o que se vende ao turista é uma versão vitoriosa do processo migratório e que permite aos visitantes participar e se identificar com estes heróis míticos que venceram as dificuldades dos primeiros tempos depois da chegada. Ainda, segundo o pesquisador, grande parte do sucesso do projeto turístico passa pela necessidade dos turistas em participar de uma trajetória que ofereça a segurança desprovida de contradições e conflitos (BENEDUZI, 2013).

Dentro do segmento do turismo cultural, a autora Michelin (2008), em sua pesquisa, busca analisar na comunidade de São Pedro a reconstrução da etnicidade da herança cultural na arena turística, visando compreender e interpretar, a partir do olhar dos visitados, como é para eles a herança cultural, a etnicidade e a identidade em relação aos visitantes. Também demonstra de que forma ocorreu e ainda ocorre o processo de reconstrução cultural por parte dos proprietários, durante a apresentação aos visitantes.

¹¹Italianidade se explica por “[...] um movimento de defesa e de conservação do complexo sociocultural econômico-político da sociedade, além de ser uma tentativa de manter laços afetivos, políticos e econômicos com a metrópole de origem” (OTTO, 2006, p. 30).

A autora trabalha com três conceitos: cultura, etnicidade e turismo. Inicia com o estudo da cultura por parte da antropologia, compreendendo a visão dos principais antropólogos acerca deste tema. Em seguida, passa ao estudo do turismo pela antropologia, problematizando as questões de identidade e etnicidade em uma arena turística, dando ênfase na relação existente entre a cultura, seus traços étnicos e identitários e a atividade turística (MICHELIN, 2008).

Michelin (2008) defende que a etnicidade dos moradores do roteiro encontra-se em um constante processo de reconstrução, sendo um processo dinâmico que sofre com influências externas e internas. A autora cita o hibridismo cultural, através da assimilação de traços culturais de outras culturas, como por exemplo, o costume de tomar chimarrão, além de traços culturais vindos da globalização, como o uso da internet e o telefone celular. A pesquisadora lembra ainda que, a partir do momento que os símbolos recebem um novo significado em uma cultura, passam a ser traços culturais característicos dela. Assim, no Caminhos de Pedra, a italianidade da comunidade local que é apresentada aos turistas é a autenticidade do cotidiano dos visitados, sendo que a cultura dos moradores do distrito de São Pedro do início do século XXI está em constante processo de reconstrução. Cultura esta trabalhada como um dos principais atrativos do roteiro, de acordo com Michelin (2008).

Sobre o sentimento de vergonha gerado pela origem cultural, a autora conclui que o avançar da modernidade é um fator contribuinte para o seu esquecimento. E enfatiza que, no caso do distrito de São Pedro, o desenvolvimento da atividade turística e da relação entre visitantes e visitados, além dos sinais diacríticos da italianidade dos moradores locais, passam a ser reconhecidos no contato com o outro, tornando-se um atrativo turístico valorizado tanto pelos visitantes quanto pelos visitados. Assim, a comunicação existente entre a comunidade receptora e os turistas é um dos fatores de interferência nas representações e, principalmente, no processo de reconstrução cultural da etnicidade e da italianidade dos moradores na arena turística. O surgimento do turismo na comunidade, portanto, relaciona-se de forma intrínseca com a valorização do patrimônio cultural – a qual era origem de vergonha (MICHELIN, 2008).

Já, a pesquisa de Badalotti (2015) busca uma análise que abrange não só a arquitetura erudita, mas também um olhar nas mais puras e singelas construções, como a “casa de porta e janela” do cidadão comum, da arquitetura vernacular¹², anônima e sem prestígio. Tem por objetivo analisar a experiência de preservação arquitetônica das construções do roteiro

¹²Arquitetura vernacular, segundo Badalotti (2015), é uma forma de construção que usa materiais locais ou recursos disponíveis no próprio ambiente, onde a edificação foi construída.

turístico Caminhos de Pedra, levando em conta o seu valor como obra e a sua percepção dos processos construtivos tradicionais utilizados.

A autora trabalha os principais conceitos de patrimônio, tratando de temas como cultura, saberes, memória, identidade, restauro e conservação, esclarecendo também o que é arquitetura vernacular. A característica dos ambientes construídos em correlação com dinâmicas modernas da vida social e econômica, assim como seu caráter mercantil, passa também pelo cenário urbano do município de Antônio Prado e suas residências tombadas (BADALOTTI, 2015).

Outro objetivo da autora é a tentativa de compreender se – e de que maneira – a arquitetura influenciou e influencia direta ou indiretamente a população envolvida no processo de preservação dos bens. Se é realmente relevante conservar estas construções simples, estas “casas de porta e janela” do cidadão comum, a fim de esclarecer o papel que elas desempenham na reconstrução da identidade italiana. Assim, o trabalho em si problematiza a importância de se preservar o patrimônio construído com ênfase nas construções vernaculares da imigração italiana e sua relação com a identidade e memória da população envolvida.

A relevância de Badalotti (2015) para a presente pesquisa está nas percepções citadas durante o processo de institucionalização, tanto no roteiro turístico quanto na perspectiva do tombamento de Antônio Prado. A presença de grupos que trabalharam, de certa forma, como agentes e institucionalizaram uma memória e uma identidade local em torno do referencial étnico italiano, muitas vezes, reinventaram tradições, pois, se comparadas às tradições da Itália atual ou da abandonada durante o processo de emigração, não são reconhecidas como parte de sua cultura.

Para a pesquisadora, o turismo é uma forma de frear o processo que ameaça a arquitetura remanescente da imigração italiana, mas com algumas consequências negativas, como a autopromoção étnica voltada quase que exclusivamente ao fomento mercantil. O que merece destaque é o fato que, mesmo com o apelo mercantil do roteiro turístico Caminhos de Pedra, as pessoas conseguem visitar as casas, conhecer um pouco da cultura e do modo de viver dos imigrantes italianos. Elas se reconhecem na história que se convencionou contar aos visitantes, fazendo contato com aquilo que se acredita em ser a tradição italiana.

Já no caso de Antônio Prado, segundo a autora, mesmo tendo certo apelo turístico, a arquitetura não pode ser visitada, pois as casas estão tombadas. Assim, os visitantes perdem esta experiência de ordem material, sem percorrer os espaços, faltando também um pouco do fator humano no contato com estes descendentes. Badalotti (2015) destaca ainda que, mesmo

o turismo aparecendo como alternativa para a conservação, a sua radicalização conduz à possibilidade de destruição do patrimônio, transformando a cidade em um cenário de fachadas, desprovido de alma e fator cultural. Ela aponta que a utilização de bens preservados para o uso particular ou comum da população é de fundamental importância, pois supera assim a ideia de que os espaços restaurados ou reabilitados possam servir apenas ao turismo (BADALOTTI, 2015).

A seleção das bibliografias se deu pelo fato de terem sido desenvolvidas a respeito do distrito de São Pedro e por apresentarem um vínculo com o objeto do estudo em questão. E é justamente a junção destes diferentes olhares que contribui com a ideia de identidade em constante construção na comunidade, seja através do uso da memória, da arquitetura, das narrativas histórias e da autopromoção étnica, além de permitir uma melhor compreensão da influência do turismo como agente transformador.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA E METODOLÓGICA

A fim de estudar os elementos identitários que definem os moradores do distrito de São Pedro e a influência que o contexto turístico exerce na constituição identitária dos mesmos, cabe definir os conceitos norteadores do presente trabalho. Segundo Silva (2014), o conceito de representação possui longa história e uma multiplicidade de significados. Na história da filosofia ocidental, a ideia de representação está atrelada à busca de formas apropriadas de tornar o “real” presente, através de um aprendizado por meio de significações.

Para o autor, representação está dividida em duas dimensões: a externa por meio de signos, como a pintura ou a própria linguagem; e a interna ou mental sendo a representação do “real” na consciência (SILVA, 2014). A historiadora Pesavento (2006) explica que o conceito de representação apropriado pelos historiadores dá a chave para a análise de um mundo paralelo de sinais que se coloca no lugar da realidade. A autora afirma que, ao elaborar ideias sobre o real, os homens o traduzem em imagens, discursos e práticas sociais que, por sua vez, não só qualificam o mundo como orientam o olhar e a percepção sobre esta realidade.

Assim, se define representação como sendo “as práticas e os signos que visam a fazer reconhecer uma identidade social, a exibir uma maneira própria de ser no mundo, a significar simbolicamente um *status*... um poder” (CHARTIER, 2011, p. 19). Acrescenta-se a isto o olhar de Silva (2014), ao explicar que “representação não é simplesmente um meio transparente de expressão de algum suposto referente, como um sistema linguístico e cultural: arbitrário, indeterminado e estreitamente ligado a relações de poder” (SILVA, 2014, p. 91).

De acordo com Chartier (2011), a posição de quem utiliza os discursos proferidos deve se dar no sentido de reconhecer que as lutas de representações têm tanta importância como as lutas econômicas para compreender os mecanismos pelos quais um grupo impõe, ou tenta impor, a sua concepção de mundo social, os seus valores e o seu domínio. Então, ao identificar e analisar os elementos identitários de alguns grupos familiares inseridos ou não no percurso do projeto turístico Caminhos de Pedra, busca-se evidenciar as possíveis tentativas do turismo em determinar qual é a identidade local.

Para definir identidade, se inicia com Woodward (2014), a qual mostra a relação que a identidade tem com a diferença. Para a autora, a identidade, para existir, depende de algo fora dela, ou seja, de uma identidade que ela não é, que a difere, mas que forneça as condições para ela existir, sendo identidade e diferença não opostos, mas complementos inseparáveis. Seguindo este raciocínio, para Silva (2014), tanto a identidade quanto a diferença são

determinações sociais, afinal somos nós que as fabricamos, no contexto de relações culturais e sociais. Em outras palavras, a identidade e a diferença são criações sociais e culturais.

Já Hall (2014) afirma que identidade diverge de uma visão essencialista ou biológica, pois é multiplamente construída e está constantemente em processo de mudança e transformação. Identidade, conceito utilizado nesta pesquisa, é considerada como um processo que, por sua vez, é sustentada por uma construção tanto simbólica quanto social e cultural. Identidade também é considerada como algo mutável, pois “as identidades são produzidas em momentos particulares no tempo”, e ainda “são contingentes, emergindo em momentos históricos particulares”, identidades estas que precisam ser reconhecidas quando se fala de história local (SILVA, 2014, p. 38).

Portanto, com o conceito de identidade determinado fica evidente sua aproximação com o que se define por representação. Segundo Silva (2014), existe uma ligação estreita entre identidade e representação, pois é, por meio da representação que a identidade passa a existir. Assim, representar significa dizer “essa é a identidade”, “a identidade é isso” (SILVA, 2014).

Para a definição de memória, utilizam-se as visões de Candau (2011) e Halbwachs (2003), que sintetizam a ideia de que memória dá a ilusão que o passado pode atuar no presente por meio das lembranças. Logo, independente da perspectiva coletiva ou individual, a memória pode ser usada como fonte indicativa da identidade, ou seja, como agente na reconfiguração das identidades na medida em que o sujeito acessa momentos do passado para consolidar uma nova posição identitária. Candau (2011) esclarece esta relação, afirmando que a memória, ao mesmo tempo em que modela a sociedade, é também por ela modelada. Assim, existe uma lógica que conjuga memória e identidade, que se apoia uma na outra para produzir uma trajetória de vida, uma história, um mito, uma narrativa, tendo a memória um papel importante no processo de formação identitária tanto no individual como no coletivo.

Deste modo, relaciona-se o conceito de memória com identidade e representação na medida em que a identidade se constitui como uma herança de significados, ligados à constituição de uma memória e de uma narrativa histórica que legitime a ideia de pertencimento. Então, a presente pesquisa tem como tarefa captar a forma pelo qual a identidade se manifesta, é construída, articulando as representações, as práticas por elas geradas e a análise dos sujeitos que as veiculam. “Assim, se identifica o modo como, em diferentes lugares e momentos, uma determinada realidade cultural é construída, pensada e dada a ler” (CHARTIER, 2011, p. 19).

A presente pesquisa utilizou o método estudo de caso com análise qualitativa que, segundo Rocha (2008), tem sua aplicação quando o pesquisador busca uma compreensão extensiva e com mais objetividade e validade conceitual do que propriamente uma estatística acerca da visão de mundo de setores populares. Por isso, ao optar por este método de investigação, busca-se uma maior aproximação pela forma com a qual a identidade se manifesta e é representada, privilegiando a análise de microprocessos, através do estudo das ações sociais no âmbito individual ou coletivo. Tendo os depoimentos das famílias e membros da comunidade como principal fonte oral para esta pesquisa, partiu-se de experiências individuais para um contexto mais amplo, analisando conflitos e formas de cooperação onde a memória dos entrevistados foi problematizada.

A história oral como método de aproximação do objeto de estudo não é recente, podendo citar Heródoto e Tucídides que utilizavam relatos e acontecimentos para construir suas narrativas históricas (ALBERTI; PINSKY, 2011). Já no início do século XIX, com o predomínio da história positivista dando ênfase ao documento escrito, a prática de colher depoimentos ficou relegada para segundo plano. Foi na segunda metade do século XX, com uma insatisfação dos historiadores com os métodos quantitativos e a invenção do gravador à fita, que a história oral ganhou o caráter de documento qualitativo, pois permitiu “congelar” o depoimento, possibilitando sua consulta a qualquer momento, transformando em fonte de pesquisa. Fazendo o contraponto da história positivista do século XIX, a história oral tornou-se a história do local, do comunitário, opondo-se à história da nação, criando a crença de que se podia chegar à história do povo. Ou seja, conforme Alberti e Pinsky (2011), a entrevista tornava-se a revelação do real em vez de fonte de estudo do passado ou do presente, esquecendo que o depoimento, como qualquer outra fonte, precisa de interpretação e análise.

Um cuidado que se deve ter ao trabalhar com a história oral, alertado por Alberti e Pinsky (2011), diz respeito ao uso da história “democrática” ou história “vista de baixo”. As autoras questionam se o pesquisador que investiga visões de mundo de membros da elite escreve necessariamente uma história não democrática. Afirmam também que uma entrevista de história oral é, ao mesmo tempo, um relato de ações passadas e um resíduo de ações desencadeadas na própria entrevista, resultado de dois autores: o entrevistado e o entrevistador.

A escolha da metodologia da história oral para trabalhar identidade junto a alguns moradores e estabelecimentos turísticos no distrito de São Pedro vem ao encontro na busca de trabalhar identidade não como algo unificado, mas como algo fragmentado:

as identidades não são nunca unificadas; que elas são, na modernidade tardia, cada vez mais fragmentadas e fraturadas; que elas não são, nunca, singulares, mas multiplamente construídas ao longo de discursos, práticas e posições que podem se cruzar ou ser antagônicos (HALL, 2014, p. 108).

Desta forma, a metodologia permite uma aproximação à história local, e a própria utilização dos recursos da história, da linguagem e da cultura para evidenciar uma afirmação ou produção não somente daquilo que “nós somos” ou “de onde nós viemos”, mas daquilo no qual nos tornamos (HALL, 2014).

O processo para selecionar as famílias e os estabelecimentos turísticos inseridos na pesquisa iniciou através da leitura dos materiais já publicados sobre o distrito de São Pedro, materiais estes que englobam diferentes olhares, desde turismólogos, passando por arquitetos, sociólogos, até chegar aos historiadores. A partir da análise destes materiais, se realizou a primeira visita exploratória, buscando examinar a viabilidade do olhar sobre o processo de transformação identitária na comunidade.

Primeiramente, o contato com a comunidade se deu com moradores que estão fora do contexto turístico por meio de uma entrevista livre, cuja única pergunta abordava sua história de vida, família, trabalho e costumes, na busca por fragmentos identitários. Nas mesmas linhas, seguiram-se as visitas a alguns estabelecimentos turísticos, buscando interagir com os proprietários que brevemente contaram suas histórias, as motivações para a entrada no roteiro e os estranhamentos em atender um público cada vez maior, chamado de turista.

Assim, estabeleceu-se como critério para a escolha das famílias a receptividade para com a proposta da pesquisa e com o pesquisador. A necessidade da família estar estabelecida na comunidade antes da implementação do projeto turístico independente da sua participação direta ou indireta com a atividade turística também foi um critério para a seleção. E, como último critério, a família deveria estar na comunidade há mais de uma geração.

Após a seleção das famílias, uma segunda visita se fez necessária, ainda de forma exploratória, aos mesmos moradores e estabelecimentos, porém naquele momento acompanhado da professora orientadora Eliana Relá e do pesquisador italiano Francesco Visentin – que já conhecera o projeto turístico graças ao trabalho de Beneduzi (2013). O que se percebeu foi uma melhor interação junto aos estabelecimentos turísticos e as famílias onde foram retomadas as conversas. A presença de um professor italiano de Veneza, que entendia o *talian*¹³, facilitou a interação, permitindo a construção de um laço que contribuiu para um melhor entendimento da comunidade sobre a proposta da pesquisa. Como resultado, obteve-se

¹³ Dialeto utilizado no interior da serra gaúcha, que tem sua origem nos imigrantes vindos do norte da Itália.

um ganho em espontaneidade tanto nas entrevistas iniciais como na acessibilidade em algumas fontes documentais e fotográficas pertencentes às famílias.

A partir destes encontros, estabeleceu-se o processo de produção das fontes orais. Com o formato de entrevistas semiestruturadas através de um tema predefinido pelo pesquisador (vide Apêndice A), foi agendado junto aos entrevistados o dia, mas não foi informada a hora, pois um dos objetivos era justamente entrevistar as pessoas em seus afazeres cotidianos. Deste modo, ao produzir as fontes orais foi dado início aos registros fotográficos, visto que as entrevistas ocorreram no próprio local de trabalho, na casa ou no estabelecimento turístico da família. Outro objetivo era efetuar a entrevista e o registro fotográfico no mesmo momento, com o intuito de aproximar a narrativa histórica da imagem, buscando evidenciar os elementos que compõem, entre práticas e narrativas, a formação da identidade na comunidade. Cabe ressaltar que, nesta pesquisa, os registros fotográficos não representam objeto de análise e sim apenas uma ilustração do momento das entrevistas.

Claimar Munhol foi o primeiro entrevistado da pesquisa e sua entrevista foi realizada em dois momentos. No primeiro deles, ao chegar sem avisar, a proposta de trabalho foi apresentada e teve ótima aceitação. Munhol estava trabalhando na ferraria naquele momento e, após a conversa, voltou ao trabalho para que os registros fotográficos fossem feitos. Já, para a segunda, foi agendado dia e horário, pois estava atrasado com os seus pedidos na ferraria e necessitava se programar para a entrevista, que durou aproximadamente duas horas.

A mesma forma de abordagem se sucedeu com o entrevistado Silvério Salvatti. Na primeira entrevista, ao chegar sem aviso prévio, ele estava podando as parreiras próximas à sede da vinícola. Ele demonstrou uma ótima receptividade com a proposta do trabalho e sugeriu que continuasse a conversa lá mesmo, afinal não poderia parar de trabalhar. Assim, embaixo dos parreirais, entre uma amarração e outra do galho da videira com vime, Salvatti contava um pouco de sua história de vida. Uma segunda entrevista se fez necessária e, ao chegar, ele estava envasando¹⁴ o seu vinho e solicitou, se não houvesse problema, que a conversa acontecesse naquele instante enquanto trabalhava.

No dia da entrevista de Lucindo Sachett, ele solicitou que, ao chegar, se dirigisse diretamente à lavoura, pois estaria fazendo a poda do seu pomar de pêssegos. Destaca-se que, alguns dias antes desta entrevista, ocorreu uma chuva de granizo que prejudicou muitos moradores da comunidade, porém não afetou a sua propriedade. Por esta razão, o início da

¹⁴ Processo de engarrafamento do vinho.

conversa foi marcado pelas memórias de sua infância a respeito de uma chuva de granizo, que vieram à tona quando questionado sobre sua história de vida.

O entrevistado Ilor Ferrari não pôde realizar uma primeira entrevista devido ao forte movimento de turistas no dia. Por isso, foi marcada uma nova data, com horário definido. Por fim, os depoentes Jandir Cantelli e Ailor José Mário Bertarello foram entrevistados no mesmo dia da apresentação da pesquisa, sendo que ambos pararam com suas atividades para atender o pesquisador. A seguir, apresenta-se um quadro com as informações pertinentes a respeito de cada entrevistado (vide Quadro 4).

Quadro 4 – Relação dos entrevistados.

Entrevistado	Comunidade	Estabelecimento	Participante do roteiro turístico	Idade	Data
Ailor José Mário Bertarello	Santo Antoninho	Moinho Bertarello	Não	79	08/11/2018
Claimar Munhol	Santo Antoninho	Ferraria Munhol	Não	61	15/04/2017 12/11/2018
Ilor Ferrari	Santo Antônio	Casa da Erva Mate	Sim	61	08/11/2018
Jandir Cantelli	São José da Busa	Restaurante Nona Ludia	Sim	75	08/11/2018
Lucindo Sachett	Santo Antônio	Propriedade rural	Não	65	07/11/2018
Silvério Salvatti	Santo Antônio	Vinícola Salvatti & Sirena	Sim	56	11/04/2017 12/11/2018

Fonte: elaborado pelo próprio autor.

Em seguida, foram transcritas as entrevistas – disponíveis a partir do Apêndice C desta pesquisa –, sem correções gramaticais, com o intuito de respeitar a individualidade de cada entrevistado. A partir disto, o material produzido, exceto os registros fotográficos, foi analisado levando em consideração os conceitos teóricos utilizados nesta pesquisa para a confecção do álbum, ou seja, do produto para agregar aos estudos de história nas escolas municipais e estaduais que recebem os alunos da comunidade. A proposta deste produto foi problematizar a identidade como um processo em constante construção, a influência do turismo neste processo, além de evidenciar a diversidade dos elementos que formatam a identidade local. O produto será disponibilizado em formato impresso e digital. Impresso por acreditar numa maior facilidade de acesso pela comunidade e como forma de agradecer às famílias que contribuíram para a sua produção. Digital para tentar atender as escolas que recebem os alunos da região estudada e disponibilizar de forma gratuita para quem tiver interesse no material.

4 A IDENTIDADE EM TRANSFORMAÇÃO NO DISTRITO DE SÃO PEDRO

O capítulo a seguir apresenta a relação dos conceitos estudados de identidade e diferença, memória e representação com os depoimentos colhidos na comunidade do distrito de São Pedro. Toda a análise é norteadada pelo pressuposto teórico da identidade como um processo em constante construção, visto que os comportamentos, criação familiar, passagens, sentimentos e expressões contadas também agregam na formação da identidade e na visão de como a comunidade se reconhece. Justamente é isto que defende Hall (2014), ao definir que a utilização dos recursos da história, da linguagem e da cultura não servem somente para afirmar o que nós somos, mas aquilo no qual nos tornamos. Ao final desta análise, portanto, será possível evidenciar os elementos que influenciam a construção identitária local.

Quando questionado a respeito da escolha por participar ou não do roteiro turístico Caminhos de Pedra, Lucindo Sachett apresentou dois motivos que justificam sua escolha negativa. O primeiro deles é a questão da legislação ambiental, a qual dificultaria a adaptação da antiga casa de sua família para o recebimento de turistas, devido à existência de um pequeno riacho próximo. O segundo motivo, por sua vez, é o abandono da criação dos animais, como vacas, galinhas e porcos, que a atividade turística e suas leis exigem.

A criação dos animais é uma característica vinculada à agricultura de subsistência, que historicamente esteve ligada à sobrevivência econômica das famílias da região. Sachett demonstra certo incômodo ao analisar uma possível troca da atividade herdada de seus pais e avôs por outra, na qual alteraria a sua forma de viver.

Meu pai tinha uma casa antiga que podia ser um ponto turístico. Embaixo da casa, meu pai tinha uma ferraria. Ele trabalhava de vez em quando. Ele fazia as ponteiras, fazia o que tu queria, como se fosse o Munhol. Pra mim abrir um ponto turístico pra mostrar essa casa, eu vou ter que abrir estrada, tem um rio lá, que vão me proibir de ter vaca, não posso ter galinha, não posso ter porco. Vou ter que fazer tudo dentro do ambiental (SACHETT, 2018).

Isto é percebido principalmente quando, neste momento da conversa, o entrevistado diminui o tom de voz, dando a sensação ao pesquisador de estar transgredindo uma regra familiar.

Quando abriu o turismo aqui, me pediram pra botar dentro daquela casa antiga um café, que não tinha, eram poucos os pontos. Eu não tinha dinheiro pra fazer tudo que pediram. Tinha que construir banheiro, estrada pra receber os turistas e eu tinha que tirar todos os bichos, porque não podia poluir (SACHETT, 2018).

Ainda no campo da agricultura de subsistência, destaca-se no depoimento de Claimar Munhol o fato de sua família chegar tardiamente à comunidade e possuir pouca terra. Para suprir as necessidades de alimentação da família, era preciso realizar o arrendamento da propriedade para o plantio, denominado pelo entrevistado de arrendamento “ao terço”, o qual $\frac{1}{3}$ do que era plantado destinava-se ao dono da terra e o restante à família que plantou.

E a falecida mãe plantava o milho e o trigo ao terço. Meu pai tinha pouca terra, então nós fomos trabalhar nas terras dos vizinhos ao terço. Ao terço é duas partes eu que planto, e uma parte você que é o dono da terra. A gente chamava ao terço porque dividia em três partes a produção: duas minhas e uma tua. Então, com isso nós tínhamos a lenha, aonde a gente cortava. A gente plantava o feijão e o milho e outras coisas (MUNHOL, 2018).

Outra característica da agricultura de subsistência é a total dependência do cultivo da terra para suprir as necessidades alimentares da família. Esta dependência é percebida, principalmente, quando ocorrem intempéries climáticas como temporais, geadas, chuvas de granizo, seca, devastando grande parte da produção familiar. Muitas vezes, alguns membros da família, como o patriarca ou os filhos, são obrigados a trabalhar fora da propriedade para ter uma renda imediata até a próxima colheita. Sachett aborda esta questão ao lembrar-se da chuva de granizo ocorrida na sua infância, que fez com que seu pai fosse trabalhar fora da propriedade e sua mãe e seus irmãos tivessem que iniciar um novo ciclo de plantio e cultivo.

Então, o meu pai foi trabalhar fora e nós ficamos em casa. Plantar um pouquinho, umas abóboras, uns pés de milho, começar a criar umas vacas, plantar onde não deu o granizo, juntar umas ervas. Não sabe o que é passar por isso aqui. Minha mãe chorava, chorava. Antigamente, não tinha o que era igual a hoje. Não tinha nada. A gente só comprava o que não produzia. Nós sentava na mesa e tinha seis para dar comida (SACHETT, 2018).

Atualmente, no distrito de São Pedro, é cada vez mais difícil encontrar famílias que vivem da agricultura de subsistência, caracterizada pela diversidade do cultivo de alimentos a serem consumidos pela família, como por exemplo, milho, trigo, cana-de-açúcar, feijão, lentilha, ervilha, abóboras, batatas, entre outros. Neste tipo de agricultura, a horta tem um papel fundamental, onde se cultivam vários itens, entre eles, repolho, radíci, rabanete, couve-flor, cenoura, brócolis, beterraba, alface, ervas para chás e temperos verdes. Isso tudo somado ao cultivo de árvores frutíferas e à plantação das pastagens para alimentar os animais criados na propriedade, como galinhas, vacas e porcos, cujos seus derivados são utilizados para produzir queijo, nata, manteiga, banha, salame, etc.

A agricultura de subsistência tem papel fundamental na formação dos hábitos alimentares dos moradores da região. Destaca-se o cultivo do milho e do trigo, servindo de base para a fabricação de massas, pães e polenta, sempre presentes na mesa das famílias. Inclusive Costa (1974) comenta que os primeiros imigrantes não produziam a polenta italiana de fato, denominada “mosa”, feita com leite, queijo e mais mole. Eles adaptaram a receita por não ter como obter o leite e, ao servir, cortavam com um fio. Como se observa no depoimento de Munhol, ao relatar este hábito alimentar presente em sua infância:

o cardápio era, de noite, polenta e ovo, polenta e queijo frito, polenta e *fortaia*¹⁵ e polenta e leite. Sempre polenta, até no domingo de noite se fazia polenta. Sempre, sempre tinha polenta, e a minha falecida mãe com o fio no canto da mesa cortava a polenta com o fio. Uma fatiazona assim no prato. Tinha à vontade comida, não posso dizer que um dia passei fome. O almoço era: sopa de feijão, massa, sopa de arroz e radici e não tinha outra coisa. Essa era a nossa comida. Nós tinha a máquina de fazer massa que se tocava à mão e se fazia a *taiadele*¹⁶. Churrasco era só no natal ou primeiro do ano ou se tinha alguma visita. Quando tinha visita, as crianças eram meio que excluídas. “*Sôl par grande là*”¹⁷, eles diziam e nós tinha que comer na cozinha. Meu falecido pai gostava de trabalhar com as abelhas e fazer o mel. Era tudo com a fumaça, uns faziam fumaça e outro tirava o mel. Depois se misturou e começou a aparecer umas abelhas que atacavam a gente e teve que desistir (MUNHOL, 2018).

Munhol ressalta também que era baixo o consumo de carne e que acontecia em raras situações ao longo do ano. Uma delas é quando um membro da comunidade matava uma rês e, por não ter como conservar a carne, acabava por vender aos vizinhos. Já a outra situação era quando o seu pai trabalhava nas festas de comunidade e comprava um espeto de carne para a família.

Carne de gado, a gente comia muito pouco, só quando alguém matava uma rês aqui perto, então a gente ia lá e comprava e você era obrigado a comprar a carne casado como se dizia. Tu não pegava só o que você queria, primeira, segunda você comprava três quilos e vinha só um quilo de carne e a gente se contentava com isso. [...] Eles vendiam o churrasco com os espetos de taquara e colocavam na ponta um número. Você ia lá, pedia aquele número e o espeto era teu. Eu colocava nas costas aquele espeto e nós vinha pra casa, eu minha mãe e minha irmã. E meu falecido pai ficava lá trabalhando na festa. Então, quando tinha festa de São Miguel, pra nós era uma alegria! Churrasco pra nós era só em datas comemorativas (MUNHOL, 2018).

E ainda hoje, estes alimentos estão presentes no cardápio das famílias, como comenta Silvério Salvatti, ao descrever o seu jantar no dia anterior à entrevista:

¹⁵ Prato típico italiano, feito à base de ovos, cebola e queijo colonial.

¹⁶ Tipo de massa, chamada de talharim em português.

¹⁷ Só para os grandes ali.

sabe o que eu comi ontem de noite? Polenta e lambari pescado no riozinho atrás de casa. Como terapia, sábado de noite nós fomos pescar e ontem nós limpamos os peixes e jantamos polenta, peixe e radici com cebola. E duas garrafas de peverella¹⁸. Uma era pouco, mas com duas deu certo (SALVATTI, 2018).

Não bastava apenas produzir o milho e o trigo. Era necessário transformá-los em farinha, atividade esta realizada pelo moinho. Isso explica a existência destas casas ao longo da história do distrito de São Pedro, no qual podemos citar o Moinho Bertarello. Segundo Luchese (2001), este teve início em 1910, quando Pietro Merlin, associado a alguns agricultores da localidade, construíram um moinho de duas mós¹⁹ (vide Figura 5). O mesmo foi vendido em 1914 para Pedro Bertarello, sendo administrado hoje por seu neto, Ailor José Mário Bertarello.

Figura 5 – Pedra moageira utilizada no processo de produção da farinha.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

¹⁸ Tipo de uva utilizada na produção de vinho.

¹⁹ Pedra circular e rotativa dos moinhos, que tritura e mói os grãos de cereais.

De acordo com relatos de Ilor Ferrari, nota-se também a existência de outro moinho, onde atualmente está situada a Casa da Erva Mate.

Quando a gente chegou aqui né, em 1968, o pai comprou. Tinha um moinho abandonado, uma casinha velha, antiga, construída em 1884 da família Ceconello, que também montou um moinho. Quando nós chegamos o moinho estava desativado, não tinha nada, nem a calha não tinha, estava tudo abandonado. Em 1968, isso aqui era quase que um deserto, tinha uma família a cada 100 metros, estrada de chão, tudo meio abandonado (FERRARI, 2018).

Segundo explicações de Bertarello, as famílias entregavam sua produção para a moagem e grande parte delas não tinha condições de pagar por este serviço. A moagem era cobrada através de um percentual descontado sob a mercadoria entregue. Naquele instante, a família já podia retirar uma parte em farinha para o consumo, outra em farelo para os animais, além de poder retirar conforme sua necessidade ao longo do ano. Tudo era contabilizado em duas cadernetas, uma que permanecia no moinho e outra em posse da família, como pode ser observado na Figura 6.

Se cobrava uma porcentagem pela moagem, e o agricultor tinha uma caderneta igual ao do moinho. Olha esse aqui! Ele tinha direito a 694 quilos. Ele retirou de uma vez 250 quilos de farinha e, numa outra, ele retirou 424 quilos de farinha. Uns, às vezes, vinham buscar somente dez quilos e outros até menos, e também vinham buscar o farelo. Esse é de 1971 (BERTARELLO, 2018).

Figura 6 – Cadernetas de controle das entregas e retiradas do Moinho Bertarello.



Fonte: fotografia do próprio autor. Cadernetas no tamanho original de 16cm x 32cm.

A relação do moinho com a comunidade também é descrita por Claimar Munhol:

O milho a gente pegava os saquinhos e colocava em cima da carroça e nós íamos pro moinho na carroça, que era tocada pela mesma vaca que dava o leite. E a gente ia lá no moinho do Bertarello moía o milho, porque quase não tinha como comprar as coisas. Então, se plantava o milho pra poder fazer a farinha (MUNHOL, 2018).

Os entrevistados Lucindo Sachett, Silvério Salvatti e Ailor José Mário Bertarello recordam que, na sua infância, as famílias eram numerosas, com sete, oito, dez filhos, assim como o número de animais criados na propriedade. Neste contexto, o papel do moinho era fundamental para a alimentação familiar e dos animais. Como afirma Bertarello:

antigamente se tinha sete ou oito filhos nas famílias, eram famílias grandes, Essas famílias faziam pão, massa, produziam tudo em casa. Então, tinham um consumo maior de farinha durante o ano. Então, se a família deixava 1.000 quilos de trigo, que viravam tantos quilos de farinha e mais tantos quilos de farelo. E depois o moinho descontava a moagem. Se o colono não tivesse o dinheiro, ele deixava em farinha o serviço da moagem. Então, era descontado do quilo da farinha produzida a moagem sem o colono precisar pagar em dinheiro (BERTARELLO, 2018).

No entanto, à medida que as famílias foram diminuindo ao longo das gerações e a agricultura de subsistência sendo gradativamente substituída pela monocultura, o moinho foi perdendo sua importância dentro da comunidade. Atualmente, o Moinho Bertarello é um dos poucos moinhos coloniais em atividade na serra gaúcha, atendendo algumas famílias da região, além de turistas que visitam o roteiro. Entretanto, vale ressaltar que o moinho não faz parte da Associação Caminhos de Pedra, apesar de estar à beira da principal estrada de acesso do roteiro (vide Figura 7). Devido a esta localização privilegiada, acaba recebendo visitantes, mesmo não tendo o turismo como sua atividade fim.

Ao optar pela monocultura, agora, o agricultor passa a direcionar a sua produção somente para a uva e/ou frutas em geral. Com o avanço da mecanização agrícola e o aprimoramento dos fertilizantes, ocorre um aumento na produtividade com a mesma área de plantio. A partir de então, o agricultor tem um excedente de produção que lhe permite comprar itens que antes cultivava, afastando-o gradativamente da agricultura de subsistência.

Concomitante a isto, com o surgimento do roteiro turístico Caminhos de Pedra, alguns agricultores do distrito de São Pedro apostam no turismo como uma fonte de renda alternativa. A partir daí, o seu tempo vai sendo consumido pelas exigências habituais deste novo ramo de atuação oriundo do turismo, afetando assim a sua disponibilidade de tempo para o cuidado da terra. No instante que a renda, até então secundária, torna-se principal, inicia-se um processo de arrendamento de suas plantações e uma dedicação exclusiva ao turismo. Este processo de arrendamento completo das plantações até a dedicação exclusiva ao turismo para os entrevistados Ilor Ferrari e Jandir Cantelli levou um tempo aproximado de 15 anos.

Figura 7 – Fachada do Moinho Bertarello.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

É neste momento que se tem uma ruptura na relação do agricultor com o cultivo da terra, fato antes visto com o êxodo rural, caracterizado pela venda da propriedade e a mudança de toda a família para a cidade. A grande diferença aqui é que o agricultor permanece no meio rural. Ou seja, o agricultor continua vivendo na sua propriedade de origem, no interior, porém

desvinculado do cultivo da terra. Assim, a próxima geração desta família se afasta da relação com o cultivar na propriedade e passa a ter o seu sustento ligado exclusivamente ao turismo.

Evidencia-se esta transformação pelo depoimento de Ilor Ferrari. No início do empreendimento, devido às incertezas no fluxo de turistas, o entrevistado arrendou a plantação de frutas, porém continuava com as parreiras. À medida que a movimentação aumentava, decidiu pelo arrendamento total em 2018.

Quando a gente abriu aqui, além das parreiras, tinha pessegueiro, tinha ameixa, se tinha bastante coisa. Então, no momento que abrimos aqui, a gente arrendou os pessegueiros para o vizinho e eu continuei com a parreira. A parreira eu cuidava, enquanto fazia a erva mate e secava. Foi até 2017. No ano de 2018, eu arrendei tudo, e só vivo do turismo. A parreira precisa de mão de obra e sozinho você não faz nada. Chega uma hora que é pegar ou largar. Agora só cuidamos disso aqui e tocamos o barco (FERRARI, 2018).

Jandir Cantelli acabou por tomar a mesma decisão que Ilor Ferrari ao arrendar suas parreiras para o irmão. Até tentou conciliar por um tempo o cultivar da uva e o trabalho no restaurante. Entretanto, este acúmulo de funções tornou a situação inviável, decidindo por trabalhar integralmente no empreendimento.

Larguei as parreiras para meu irmão e fiquei só aqui. Aí eu segurei um pedacinho de parreira pra cuidar, pra quando terminava o trabalho aqui no restaurante eu ia trabalhar nas parreiras. Depois eu vi que não dava mais: saía daqui as três horas e já tinha que ir pra casa tratar. Isso não era mais vida! E fiquei cuidando só do restaurante (CANTELLI, 2018).

No entanto, Cantelli aborda uma saudade do plantio, da poda e da colheita da uva, atividades estas que marcam a sua família e a comunidade ao longo da sua história. É percebido pelo pesquisador que este desejo de retorno não se refere a uma necessidade de incremento na renda familiar, tampouco um abandono do turismo para o cultivo da videira. Refere-se sim a um vínculo com a agricultura e o trabalhar com a terra: “hoje eu voltaria pra uva. Tu é criado com certas coisas e é difícil largar. Mesmo ganhando pouco, mas aí eu teria só pra passar o tempo, conduzir as parreiras, podar, tratar e colher” (CANTELLI, 2018).

Ao passo que se observa as alterações ocorridas na relação com a terra nas famílias que optaram pelo turismo, nota-se também o receio pela mudança que esta nova atividade econômica traz nas famílias que não optaram pelo turismo. Mudança esta que modifica a rotina familiar, necessitando trabalhar aos finais de semana e feriados; que possibilita uma perda da privacidade ao abrir o seu ambiente particular ao outro; que diminui a presença na comunidade ao não ter mais o domingo livre para possíveis eventos religiosos ou para

momentos de interação com os vizinhos. Estas questões são percebidas claramente nas palavras de Lucindo Sachett:

eu tenho uma terra na frente da estrada que passa os turista e eu não quero fazer nada. Tu não tem mais folga, tu fica sábado, domingo e feriado lá. Atende aqueles que vêm. [...] E o dia que tu quer sair, amanhã é domingo ou sábado, o pessoal te convida e tu diz que não, não pode ir porque tu tem que ficar (SACHETT, 2018).

O receio pela mudança também é mencionado no depoimento de Claimar Munhol, o único ferreiro em atividade no distrito. Na visão dele, para atender os turistas, ele deixaria de atender a comunidade, a sua antiga freguesia desde os tempos da ferraria do seu pai. Além disso, optar pelo turismo é apostar numa mudança que pode não dar certo, apesar de ter o projeto de uma exposição pronto para a sua casa. A grande questão que reside neste receio, sobretudo, é o fato de abandonar a relação histórica com a comunidade, que ele procura manter ao exercer o mesmo ofício que seu pai.

Tivemos muitos convites pelo seu Tarcísio e pelos Caminhos de Pedra para receber os turistas. Até o dia de hoje os Caminhos de Pedra estão esperando que eu comece. Mas assim, o que acontece, existe um medo dessa mudança, de uma coisa certa aonde tenho minha freguesia, aonde eu chego sou recebido. “Que bom Munhol que você veio, preciso de sua mercadoria. Vamos fazer um pedido? Quando você me traz essa mercadoria?”. Para uma coisa que eu não sei o que o turista vai chegar aqui, vai olhar e vai dizer. Esse é um medo ainda. Acho que eu não fiz essa mudança por esse medo. Tive muitos convites, até o Caminhos de Pedra me fizeram todo o projeto, estaria pronto o projeto. Seria só fazer umas reformas. Aqui em cima seria fazer uma exposição para contar a história. É esse medo de a gente fazer a mudança e não dar certo (MUNHOL, 2018).

Segundo Claimar, seu pai, Abramo Mugnol²⁰, saiu de Maximiliano de Almeida, norte do Rio Grande do Sul, no ano em que foi instituído o salário mínimo por Getúlio Vargas, em busca de emprego na metalúrgica Eberle no município de Caxias do Sul. Quando chegou em Caxias, não havia emprego, pois as indústrias acreditavam que não podiam pagar aquele salário. Procurou, então, seu tio na comunidade de São Miguel, na qual possuía uma ferraria, onde aprendeu o ofício de ferreiro. Após alguns anos, seu tio fechou o empreendimento e Abramo alugou uma ferraria desativada numa barragem junto à comunidade do Barracão. Já, no início dos anos 1970, ele transferiu a ferraria para o local atual, pois lá poderia utilizar energia elétrica (LUCHESE, 2001).

²⁰Embora ambos sejam da família Mugnol, os sobrenomes estão registrados de formas diferentes: Abramo Mugnol (pai), Claimar Munhol (filho).

De um modo geral, a ferraria teve um papel historicamente importante, por suprir a necessidade de ferramentas essenciais ao trabalho, como enxadas, martelos, foices, machados, facas, facões e até carroças. Segundo Zardo et al (1995), existiu um grande número de ferrarias na região, destacando uma maior concentração na comunidade do Barracão, sendo até denominada por alguns moradores locais de “capital das ferrarias”. Uma das ferrarias importantes da época foi a dos irmãos Luchese, Ângelo e Guilherme, instalada primeiramente em 1946 junto ao arroio Burati, próximo à comunidade de São Miguel. No entanto, em 1954, suas instalações foram transferidas para o Barracão com a denominação de Indústria de Implementos Agrícolas Irmãos Luchese, mais tarde, Aço Luch, passando a atender todo o mercado nacional e a exportar seus produtos para Argentina e Paraguai. Isso é reforçado no depoimento de Munhol, ao lembrar a diversidade de ferrarias na sua infância ao longo da Linha Palmeiro.

[...] quando eu era jovem tinha sete ou oito ferrarias daqui até o Barracão e em São Pedro tinha uma do Luchese que era grande, pra aquela época era grande. Ela tinha um nome fantasia Aço Luch. E depois tinham outras menores: do Manílio, do Luchese, outra do Caprara, tinha uma que era aqui de São Pedro, que era o Ferri. Tinha mais uma ou duas que eram do Burati, que eram do Foresti e outro nome que não recordo agora e todo mundo foi desistindo e desistindo. Tinha uma grande em Farroupilha, que era os Balbinot, que se modernizaram e fazem outras coisas. E acabou entrando mais serviço e eu acabei ficando e me acostumando com o serviço (MUNHOL, 2018).

A família Mugnol, segundo Claimar, no início era muito pobre e foi muito apoiada pela comunidade. Como retribuição, independente do horário que a clientela aparecia, seja domingo pela manhã ou à tarde, Abramo atendia da mesma maneira como se fosse um dia de semana qualquer. Além do ofício de ferreiro, Abramo contribuía com a comunidade, trabalhando em suas festas religiosas em homenagem ao santo padroeiro, como comenta Claimar em seu depoimento.

O meu falecido pai era muito de trabalhar na comunidade. Em São Miguel, ele era chamado para cuidar das corridas de cavalo. É uma corrida que você escolhe o cavalo e joga os dadinhos. Nas festas de algumas comunidades italianas ainda têm. Enquanto nós íamos pra missa, meu falecido pai trabalhava na festa. Eles vendiam o churrasco com os espetos de taquara e colocavam na ponta um número. Você ia lá, pedia aquele número e o espeto era teu. Eu colocava nas costas aquele espeto e nós vinha pra casa, eu minha mãe e minha irmã. E meu falecido pai ficava lá trabalhando na festa (MUNHOL, 2018).

Mas não era apenas uma relação mercantil que existia entre Abramo e os seus vizinhos, era uma relação de ajuda, tal qual define Santos (1978, p. 35):

a ajuda mútua aparece aqui como um processo grupal, concorrendo as pessoas espontaneamente para prestar o auxílio necessário. [...] A retribuição à ajuda é uma obrigação coletiva: sempre que ocorre tal situação, a família que recebeu a ajuda deverá, juntamente com todos os outros, auxiliar a outra família em necessidade.

A ajuda recebida pela família Mugnol também é abordada por Sachett ao descrever o apoio dos vizinhos após a perda da produção numa chuva de granizo fora de época, que destruiu toda a lavoura na época da sua infância.

[...] vieram os cara da Busa, me levar radici. [...] Eu tive que de pequeninho, [...] me ajoelhá no chão, assim, e ajuntar os feijão na terra. Da chuva de pedra. [...] porque nós era uma família de *oto fradéi*²¹, tá, e não era o suficiente. Aí, os vizinhos de fora, os vizinhos que morava longe de nós, vinham me levar comida. Faziam tipo de um rancho [...]. Daí te davam um pouco de farinha, o outro te dava qualquer coisa pra comer (SACHETT, 2018).

Esta situação de ajuda, também chamada de *mutirão* por Santos (1978), ocorre quando os moradores da comunidade auxiliam a família a executar as tarefas que não podem dar conta, seja por uma questão de doença na família, seja por intempéries causadas pelo tempo. Esta modalidade de ajuda ainda consta no estatuto das capelas filiais da Diocese de Caxias do Sul, a qual existe uma cópia na capela do distrito de São Pedro:

parágrafo 45 – em caso de grave infortúnio, todos ajudarão a família do sócio na plantação, limpeza da roça, reconstrução de casa destruída e no fornecimento do que for mais indispensável à família sinistrada ou impossibilitada de trabalhar (SANTOS, 1978, p. 35).

Outra forma de interação entre os moradores da comunidade relatada por Sachett, e também por Santos (1978), é a troca de dias de serviço. Ela ocorre, geralmente, quando existe uma necessidade extra de trabalho por um período curto de tempo, como na época da safra da uva. Por exemplo, alguns membros da família auxiliam o vizinho a colher e, num segundo momento, existe uma expectativa de retribuição deste dia trabalhado.

Enquanto tiver unido com a família e tiver gente da tua família trabalhando, vai. Nós aqui sempre podemos fazer nós e quando aperta, a gente troca o dia com o vizinho. Ele vem trabalhar aqui, depois nós vamos lá trabalhar no vizinho (SACHETT, 2018).

O período da colheita da uva não era apenas marcado pelo excesso de trabalho na comunidade. Momentos de descontração quebravam o silêncio do trabalho nos parreirais, com

²¹ Oito irmãos.

cantorias alternadas entre as famílias vizinhas. Esta informação está presente em Luchese (2001), ao afirmar que cantar músicas era um divertimento comum mesmo no trabalho da roça. Em algumas comunidades, este gosto pela música deu origem às bandas, sendo que no distrito de São Pedro ainda existe uma, formada pelos seus próprios moradores. Isto também é comentado por Jandir Cantelli: “na safra da uva sempre se cantava. Nossas terras estão distante uns 500 metros dos vizinhos separados por um vale. E na safra da uva, nós cantava daqui e eles respondiam cantando de lá” (CANTELLI, 2018).

As cantorias também estavam presentes nos momentos de lazer, mais especificamente nas bodegas. Segundo Cantelli, seu pai ia namorar a cavalo nos domingos e parava na bodega para cantar com seus amigos. A bodega (vide Figura 8), descrita por Santos (1978), no distrito de São Pedro, na década de 1970, era um local de socialização, próxima à escola, à capela e ao cemitério, e formava o núcleo central da comunidade.

A sede – “a bodega” – é uma casa de madeira, com um bar, um salão de mesas compridas, uma churrasqueira do lado de fora, logo em seguida uma cancha de bocha coberta e outra ao ar livre. A “sociedade” é administrada por três “fabriqueiros”, eleitos pelos sócios em voto secreto para um mandato de dois anos (SANTOS, 1978, p. 161).

Figura 8 – Bodega do distrito de São Pedro na década de 1970.



Fonte: Santos, 1978, p. 151.

Outra característica identitária que marca o distrito de São Pedro é o conservadorismo em tratar alguns assuntos considerados delicados, mas presentes nas famílias. Assuntos estes como disputa por herança, renda familiar, alcoolismo, doenças e questões raciais. Ao relembrar o episódio ocorrido com a mãe do pesquisador, que fugiu para casar com um “brasileiro”, Munhol relata ter passado por uma experiência semelhante na sua família. Destaca também uma dificuldade, tanto particular quanto comunitária, em conviver com o diferente, pois esta diferença, conforme explica Woodward (2014), serve para reforçar a posição étnica, no caso em questão, na comunidade. Tanto “italiano” quanto “brasileiro”, assim como “carioca” são construções sociais que delimitam fronteiras, inclusões e exclusões entre os vários grupos que se relacionam. Portanto, não é só a identidade, mas também a diferença que está ligada a uma atribuição de sentido, a qual determina quem pertence e quem não pertence, quem está incluído e quem está excluído, assim demarcando uma fronteira nas relações deste universo social. Como se observa no depoimento de Munhol:

aí, um certo dia ela chegou pra mim e disse: “pai, eu tenho namorado”. Ela já tinha 22 ou 23 anos. Mas esse não é o problema. Aí eu disse pra ela: “sim filha, é o que eu mais quero que tu namore.” E ela me disse: “só tem uma coisa pai”. Aí eu respondi: “o que tem de errado?”. Ela me disse: “ele é um pouco de origem”. Mais ou menos assim como você [neste momento, o entrevistado se refere ao pesquisador]. Só que ele é cabeludo. Foi difícil, eu confesso, foi muito difícil. Assim, pelo amor que eu tinha dela, porque eu sabia que, se eu fizesse o que teu avô fez, eu perderia ela [referindo-se ao avô do pesquisador]. Então, pela sabedoria que eu tinha da vida e pelo amor que eu tinha por ela, eu aceitei. Fui engolindo, foi me machucando, eu virava uma noite sem dormir, duas, três, né, foi, foi, foi. Daí ela me preparou muito. E realmente, quando eu cheguei lá, ele era muito diferente de nós. É uma outra cultura. Ele é carioca. A gente acha que não, mas a gente carrega muito daquele italiano cabeça dura. E é ruim. Hoje, graças a Deus, eu tenho uma convivência com ele magnífica, beleza, tranquila. Ontem nós fomos lá, jantar junto. Eu sempre respeitei ele muito, nunca disse nada pra ele sobre isso e hoje eu consigo, tranquilamente, conversar sobre o assunto. Mas, quando eu vou na comunidade, sempre sinto uma pontada, porque, não que estejam dizendo pra mim, mas eles estão dizendo no geral: “o cara fez uma bobagem! Hã, *vardá* que *color*²²!”. E a gente se retrai um pouco, a gente sente né, a pontinha da faca. Então isso, não sei vocês lá na cidade, talvez convivam um pouco melhor com esses, hoje casais, mulheres, homens e tal. Mas nós aqui no interior ainda temos bastante. Eu diria assim, que as pessoas deveriam pensar porque a dor que a outra pessoa sente quando tu fala, é uma dor que custa a sair. É uma dor maior que uma martelada numa unha. Tu fica com aquela dor, tu sai daquele lugar com aquela dor dentro de si. A gente tem que pensar assim: “hoje eu tenho, amanhã tu pode ter uma filha ou pode ter um neto, que também pode gostar e conquista uma pessoa assim” (MUNHOL, 2018).

Segundo Hall (2014), a classificação dos vários grupos sociais, suas identificações, o discurso sobre elas e suas respectivas nomeações são considerados um fenômeno social. Portanto, este fenômeno social situa-se no tempo e no espaço, não é essencialista e está sujeito

²² Olha que cor!

a constante negociação no interior dos mais diversos espaços de poder que, eventualmente, compõem a ordem social de cada grupo ou comunidade, como no exemplo em questão.

Diferentemente de seu pai, Munhol não tem para quem passar o ofício de ferreiro, pois perdeu seu filho muito jovem e sua filha se dedica a outra profissão. Por isso, ele deseja seguir trabalhando por mais sete ou oito anos e, após, tem a ideia de transformar seu estabelecimento em uma associação que beneficie a comunidade. Desta forma, o que se destaca é a compreensão de Munhol a respeito da importância histórica de sua ferraria para a localidade.

Pretendo continuar mais uns oito a dez anos. Hoje eu estou com 60 anos. E depois? Quem sabe, a gente transforme isso aqui numa associação ou em alguma coisa que seja, de repente, doado para a comunidade. Porque da família não tenho ninguém que vai continuar, infelizmente não tive muita sorte desse lado. Hoje, eu tenho uma menina que está formada e seguiu o caminho dela. A gente pode deixar isso tudo para alguém que explore em favor da comunidade, dos Caminhos de Pedra que possa ser aproveitado para mostrar alguma coisa. Porque se hoje é antigo, daqui a dez a 15 anos, vai ser bem mais (MUNHOL, 2018).

Destaca-se aqui, como outro elemento identitário, a transferência da profissão do pai para o filho, como aconteceu com o próprio Munhol. Segundo o entrevistado, tudo o que ele sabe, aprendeu com o seu pai e se orgulha em dizer que é um ferreiro de verdade.

Meu pai era ferreiro e tudo que sei, aprendi com o meu pai. Desde criança a minha vida foi dentro da ferraria. Lembro-me que, para chegar na bigorna, eu tinha que colocar um banquinho. Meu pai se fixou em São Pedro há 43 anos e eu continuo fazendo ferramentas para as mesmas famílias que o meu pai fazia. [...] Meu pai sempre me dizia: “quando souberes temperar, serás um ferreiro de verdade”. Hoje eu sou um ferreiro completo: saber temperar é o grau mais alto do aprendizado de um ferreiro (MUNHOL, 2017).

Um ferreiro completo é, segundo Munhol e seu pai, aquele profissional que sabe temperar o ferro, ou seja, que sabe reconhecer o momento ideal para resfriar a ferramenta, simplesmente olhando a cor que atinge durante seu aquecimento no forno (vide Figura 9). É neste instante que se confere a dureza do material, definindo assim a sua qualidade e durabilidade.

Na têmpera, a gente sabe a dureza do material pelas cores. Hoje, existe o aparelho que descobre a dureza, mas há 100 anos atrás não existia aparelho nenhum. E a gente sabia a dureza de uma peça durante o processo de têmpera conforme a cor que o material tiver, ele tem uma dureza. Ele é muito duro, ou ele é extremamente duro, ou ele é macio pela cor. O amarelo, o violeta, o cinza representam uma dureza. A gente olha pro material e vai puxando a dureza com o calor aonde a gente quer, tudo no olho (MUNHOL, 2018).

Figura 9 – Processo de têmpera dado à ferramenta agrícola.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Claimar, que herdou de seu pai a função de ferreiro na comunidade, destaca a dificuldade do trabalho por ser manual e desgastante, principalmente nos dias de verão. Apesar do rigor da profissão, o entrevistado demonstra uma satisfação pessoal ao produzir suas mercadorias e ser reconhecido pela comunidade.

É um serviço bastante difícil, árduo, me entende? Porque, agora no verão, a gente trabalha com fogo e ferro quente. Tem que ter amor. Antigamente era bem pior, porque era tudo manual e hoje ainda tem umas maquininhas que ajudam um pouco e, assim mesmo, continua bastante trabalhoso. E como eu disse antes, é o prazer de ver uma peça, é o prazer de uma pessoa que vem aí pedir o serviço e a gente faz. O ferro a gente malha, transforma, e ver uma peça pronta é uma realização, é um pedaço da gente que sai junto com essa pessoa que vem, que leva, que elogia a gente (MUNHOL, 2018).

Embora o trabalho manual carregue ainda o estigma da escravidão no Brasil conforme Herédia (2015), Munhol tem a esperança de ver uma sociedade diferente antes de partir, onde não se tenha vergonha do trabalho, da mão calejada, das pessoas simples. Por muitas décadas, o colono italiano era visto pela sociedade como um elemento da economia agrária como afirma a historiadora, porém, a partir da introdução do turismo na comunidade, o colono passa a ter um novo significado, retirando o sentido pejorativo para tornar-se uma referência que

caracteriza a região e os produtos ali comercializados. Munhol percebe este movimento de valorização do que é do interior, entretanto ressalta que ainda a própria comunidade carrega o preconceito da relação cidade x interior. Acredita, por fim, que isto se deve ao fato da baixa escolaridade presente na comunidade.

Se tem a esperança, de antes de partir, ver um Brasil diferente, um povo diferente com amor ao trabalho, sem ter vergonha do trabalho. A gente poderia ter muito mais coisas guardadas, se jogou fora muitas coisas pela vergonha. Na cidade, antigamente, se ria muito da gente porque a gente era do interior. Por isso, se jogou fora muita coisa que se acreditava que não tinha valor nenhum. O pessoal da cidade demorou muito pra valorizar o interior. Hoje, as pessoas de fora valorizam muito essas coisas, mas muita gente daqui não dá valor. Ainda nós temos muito para avançar. Nossa escolaridade é muito baixa. Penso que muitos dos nossos problemas que estamos passando seja uma questão de educação que esteja faltando (MUNHOL, 2018).

Esta questão da vergonha também é reforçada pelo depoimento de Silvério Salvatti, quando conta sobre o movimento ocorrido na comunidade ao rebocar as antigas casas construídas em pedras pelos primeiros imigrantes da região, com o intuito de afastar sua aparência rudimentar, conforme se observa na casa pertencente à família Arsego, na Figura 10. No entanto, com o projeto cultural Caminhos de Pedra, inicia-se um processo inverso. A partir de agora, todo o reboco da casa é retirado, desvendando sua construção original em pedra basáltica. Isto foi o que ocorreu com a Casa Bertarello, onde está localizado o Restaurante Nona Ludia.

Sem falar das casas antigas que sobraram, porque a casa de pedra no passado foi vergonha e hoje não, é orgulho de tê-las. O fato é, que no passado, quem tinha um pouquinho de dinheiro, eles rebocavam a casa. Quer um exemplo bonito é o Restaurante Nona Ludia, que era rebocada. Os Caminhos de Pedra foi lá e tirou o reboco pra mostrar que era de pedra. Mais à frente, tem uma casa rebocada, no fundo é sem reboco, mas na parte que aparece na estrada é rebocada. É linda! Eu vi ela na novela Tempo de Amar. Que é a casa Zandoná, que é de pedra, mas está escondida. Quem não tinha dinheiro pra rebocar, eles pintavam com cal ou sulfato de cobre pra esconder as pedras. Hoje não, a casa de pedra tem seu valor e sua história pra contar (SALVATTI, 2018).

A Casa Bertarello (vide Figura 11), segundo a Associação Caminhos de Pedra (2019)²³ foi construída no final de século XIX, em 1880, pelo imigrante Giuseppe Dall'Acqua para Francesco Macalós. Em 1925, foi adquirida pela família Bertarello que a descaracterizou, rebocando suas pedras por volta de 1930. Em 1994, com o início da atividade turística na

²³Informação obtida através do site: <<https://www.caminhosdepetra.org.br/?p=590>>. Acesso em: 19 mai. 2019.

região, retira-se o reboco com recursos do Hotel Dall'Onder, tornando-se a primeira casa de pedra restaurada no Caminhos de Pedra.

Figura 10 – Casa com o reboco parcialmente removido, pertencente à família Arsego.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Este movimento de rebocar e restaurar demonstra uma oscilação entre o distanciamento e a aproximação com o passado vinculado à imigração italiana na comunidade. Rebocar significa se afastar da representação do que foi viver na colônia no início do século XX. Já o restaurar significa valorizar as origens imigratórias dos moradores, em função do surgimento do turismo na região a partir da década de 1990. Agora, se faz pertinente mostrar aquelas pedras escondidas atrás do reboco e se aproximar da história dos antepassados. Percebe-se, neste ponto, uma transformação na representação identitária da comunidade.

Ao restabelecer a estética dos ambientes que remetem a um passado longínquo da imigração, evidencia-se como foi sendo transformada a representação do que é ser um descendente de imigrante no distrito de São Pedro ao longo da história. É o que destaca Hall (2014) ao explicar que a identidade invoca uma origem que residiria a um passado histórico,

com a qual mantém certa correspondência. Então, a questão identitária não passa somente a “quem nós somos” ou “de onde nós viemos”, mas principalmente a “como nós temos sido representados” e também “como esta representação afeta como nós temos sido representados” (HALL, 2014, p. 109). Assim, o ato de rebocar e retirar o reboco é uma negociação em que o mesmo se transforma e não um retorno da “herança cultural”, estando este movimento relacionado tanto com a invenção da tradição²⁴ quanto com a própria tradição.

Figura 11 – Casa Bertarello, onde se localiza o Restaurante Nona Ludia.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

Demonstra-se esta influência na transformação identitária no distrito de São Pedro através do depoimento de Silvério Salvatti, ao salientar que agora os moradores têm o Caminhos de Pedra como seu endereço e, que antes do turismo, a comunidade era pobre e não despertava nenhum interesse.

²⁴ Utiliza-se aqui o conceito de Hobsbawm, que define tradição inventada por “conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas de natureza ritual simbólica visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado” (HOBSBAWM, 2012, p. 10).

Hoje todo mundo ganha com os Caminhos de Pedra, diretamente ou indiretamente, mesmo que nem pensa no turismo. Onde que se ganha com os Caminhos de Pedra, na valorização das propriedades. Aqui era um lugar pobre, que ninguém gostava de São Pedro. Hoje é o segundo lugar mais rico do país. Vai comprar um pedacinho de terra aqui, ou um hectare ou dois, pra ver o preço que está essas colônias. Toda a infraestrutura que veio para a região não vieram pelos moradores, vieram pelos Caminhos de Pedra, pelo turismo (SALVATTI, 2018).

Não apenas na colheita da uva, mas em todo tipo de trabalho na lavoura ou ferraria, havia uma divisão entre todos os membros da família, independente do sexo e da idade. Santos (1978) confirma esta informação e acrescenta que os homens têm a responsabilidade de todas as tarefas produtivas, da direção do processo do trabalho e do contato com a cidade, onde vão fazer os “negócios”. Enquanto que as mulheres participam das decisões, são responsáveis pelas tarefas domésticas e contribuem também com o trabalho na lavoura. Além disso, quando não há mão de obra masculina suficiente, elas acabam por executar as mesmas tarefas pesadas dos homens (SANTOS, 1978). Isto é observado nas palavras de Sachett ao deixar claro a necessidade que o filho tem de encontrar uma companheira que participe das atividades agrícolas para manter a renda familiar através do cultivo da terra.

Meu filho disse que nunca vai vender a terra. Se meu filho achar uma companheira que ajuda, tudo bem. Senão, um só, tu sabe *caro de Dó*²⁵, não dá a volta com o que tem plantado. Só se ele abandonar alguma coisa, o dia que eu não existir mais, alguma coisa ele vai ter que abandonar. Porque pra ti tocar o barco aqui e tiver que depender dos outros, você vai ter que gastar fora o que dá de lucro. Não tem como pagar mão de obra. Tu paga por dia e tem que dar comida e pouso. Enquanto tiver unido com a família e tiver gente da tua família trabalhando, vai (SACHETT, 2018).

As crianças também são fundamentais na execução do trabalho na lavoura, auxiliando quase sempre no período após as aulas, como acrescenta Santos (1978). Alguns dos entrevistados vivenciaram este fato e tiveram sua infância marcada pelo trabalho nas décadas de 1960 e 1970, coincidindo com o período dos estudos de Santos (1978) na comunidade. Aos 14 anos, Claimar Munhol já ajudava o pai na ferraria quando não estava na escola, conforme se observa no trecho a seguir:

como eu não alcançava em cima da bigorna, porque a bigorna era muito alta, a gente colocava dois caixotes com uma tampa em cima para alcançar a bigorna e poder bater a marreta. Até o meio dia eu estava no colégio. Chegava em casa e batia marreta toda tarde, porque a gente não tinha máquina nenhuma. Então, a gente fazia os machados, as picaretas, todas na marreta. Inclusive até os trilhos, esses trilhos de trem, nós desdobrava eles todos à mão. Isso tudo foi antes de 1977, porque em 77 eu fui para o quartel. Eu fiz o segundo grau à noite, e os meus colegas me acordavam na sala de aula. Depois de um dia de marreta, à noite eu ia pro colégio. Se trabalhou

²⁵ Expressão que significa ah, meu Deus.

muito de jovem, não que eu tenho algum arrependimento. Tenho muito orgulho de meu pai de minha mãe. Eles me deram o gosto pelo trabalho, a vontade de levantar de manhã cedo (MUNHOL, 2018).

Outro fato marcante destacado por Munhol foi a dificuldade do juiz, que estava julgando seu pedido de aposentadoria, acreditar que desde os 14 anos ele já trabalhava na ferraria.

Eu já batia marreta desde os meus 14 anos de idade. Tem um caso que aconteceu e aqui na comunidade é motivo de muita risada. Quando eu fui pedir os meus direitos pra me aposentar dos 13 anos aos 16, eu tive que entrar na justiça pra conseguir. E o advogado pediu pra mim três testemunhas que confirmassem que eu trabalhei nesse período na ferraria. E a primeira testemunha era um senhor que trabalhou na ferraria mais de 20 anos com o meu pai. E na frente do juiz a testemunha disse: “sim, com 13 ou 14 anos, ele batia marreta lá na ferraria toda tarde!”. E o juiz olhou e disse pra ele que não podia ser verdade. E a testemunha respondeu: “o senhor acha que eu, com 70 anos, venho aqui pra contar uma mentira?”. Ficou um silêncio e a gente pensou: “pronto, agora o juiz vai prender ele”. O juiz respondeu assim: “o senhor está dispensado e pode liberar as outras testemunhas”. Em seis meses, eu recebi a sentença dizendo que eu trabalhei desde os meus 14 anos e podendo usar para a minha aposentadoria (MUNHOL, 2018).

A dificuldade em conciliar o trabalho na lavoura, os estudos e a pouca condição financeira foram os motivos pelos quais Lucindo Sachett não conseguiu concluir o ensino médio, mesmo tendo o desejo de se tornar engenheiro.

Depois, então, se tu queria estudar mais, tinha que ir pra Bento, que aqui não tinha escola nem professor. Eu estudei lá onde era subindo o Banrisul, perto da escadaria, que é a Escola Bento. Eu não tinha local pra morar e não tinha ônibus. Tive que alugar uma pensão de um parente nosso. E estudar para passar, que o meu sonho era ser engenheiro. Sempre eu tirei nota de primeira qualidade em matemática, era coisa de louco. A professora sempre me dizia que eu tinha uma cabeça boa para fazer as contas. Só que não *gavea sóldi*²⁶. Não tinha ônibus para ir. Só depois, uns anos mais pra frente que começaram a aparecer uns ônibus. Ozelame, Bento, Unesul, essas empresas. Só que tu tinha que ir de manhã e voltar só de noite. Aí não podia ficar fora. E um dia meu pai me falou, que não tinha mais como pagar. E eu parei de estudar e fiquei em casa pra trabalhar, lavrar com o arado, semear. Esses monte ali pra cima, eu já revirei todos eles (SACHETT, 2018).

Por outro lado, Silvério Salvatti conseguiu dar sequência nos estudos, formando-se em enologia. Mesmo não tendo condições financeiras, seu pai encontrou, na época, uma escola federal gratuita na cidade, a qual oferecia internato, eliminando não apenas o gasto com a moradia, mas também com o transporte.

²⁶ Não tinha dinheiro.

Eu estudei em Pinto Bandeira até a oitava série. Depois fui estudar em Bento, no Mestre de Santa Bárbara. E o meu pai não tinha dinheiro para pagar o ônibus. Ele descobriu uma escola barata que era a Escola de Enologia, hoje é o Instituto Federal, e ele foi lá me inscrever. Ele disse: “bom, já que não tenho dinheiro pra te pagar o ônibus, eu encontrei uma escola barata que os ricos estudam lá. Por que os pobres não podem?”. Aí ele foi lá e me inscreveu. Tinha dois cursos: técnico em agricultura e técnico em enologia. Ele achou o nome enologia bonito. Ele nem sabia o que era enologia, nem eu sabia o que era enologia. Em janeiro, eu fui lá fazer tipo um vestibular, que se chamava exame de seleção. No ano de 80, eu passei no exame e começamos a estudar enologia em 54 alunos. *Mádonna*²⁷, quanta gente! A gente dormia na escola, era internato. Depois a enologia me cativou: você começa a estudar e entender enologia e descobre que é uma ciência não exata. Dois mais dois não é quatro, pode ser oito ou 80. Na escola tem uma vinícola muito boa, nós produzía vinho, se trabalhava com aulas práticas. Nós vendía vinho pra pagar a alimentação. O processo era todo manual. No ano de 1981 e 82, nós pagava toda comida do curso de enologia e agricultura vendendo vinho. Eu rotulei muito vinho pro presidente Figueiredo, pro nosso governador Amaral de Souza. Subia muitas carretas de vinho pra Brasília, e era feita tudo lá na Escola Agrotécnica Juscelino Kubitschek (SALVATTI, 2018).

Ao concluir seus estudos na Escola Agrotécnica Juscelino Kubitschek, Salvatti começa a trabalhar nas vinícolas da região, como na Cooperativa Vinícola Pompéia e São João, não retornando mais às atividades agrícolas da sua família. Ao conhecer sua futura esposa, moradora de Santo Antônio, e acompanhar os primeiros movimentos do turismo na comunidade, Salvatti ficou empolgado. Somado a isto, ele recebeu o convite do arquiteto Julio Posenato e do empresário Tarcísio Michelin para participar e também o esboço da ideia do empreendimento.

Eu via os ônibus da CVC²⁸ passando e tinha a Cantina Strapazzon, a Ferraria do Ferri e o Bertarello, três pontos. Estava tudo começando, e eu vi que a coisa estava crescendo e tinha o projeto com o Julio Posenato e o Tarcísio. Eles estavam sempre me namorando. Foi na mesma época que surgiu a Casa da Erva Mate, nós aqui colocamos a vinícola, a Casa da Ovelha, o Bez Batti. Abriu cinco numa vez só. Aí eu disse pro meu sogro: “vou botar uma vinícola em cima do morro como os franceses fizeram”. Quando os franceses vieram pro Brasil, eles construíram as vinícolas em cima no topo do morro, não embaixo. Porque tem muita umidade, mofa tudo e suja tudo. Eu digo: “vou fazer uma vinícola lá em cima” (SALVATTI, 2018).

Estes mesmos motivos são mencionados por Ilor Ferrari ao explicar porque iniciou no turismo. O entrevistado observava o movimento de turistas que visitavam a Cantina Strapazzon, uma das primeiras casas do roteiro, além de também ter sido convidado pelos idealizadores do Caminhos de Pedra. No entanto, ele deixa claro que aderiu ao turismo pela possibilidade de ter uma renda extra na propriedade, a qual predominava o cultivo de frutas e videiras.

²⁷ Nossa Senhora.

²⁸ Empresa do ramo do turismo, que comercializa viagens nacionais e internacionais.

Me lembro bem que um dia disse pra Jaqueline [esposa do entrevistado]: “a gente não tem nada pra mostrar pro turista e ter uma renda extra”. Se passou um certo tempo, até chegar o Tarcísio Michelin e o Julio Posenato, que era o arquiteto da época. E o Julio sabia do moinho que estava desativado. Então, ele pediu se a gente queria restaurar esse moinho (FERRARI, 2018).

Já para Jandir Cantelli, suas razões para investir no turismo passaram pela experiência que suas filhas possuíam em trabalhar com restaurante, além da oportunidade que surgiu com o encerramento das atividades de um antigo estabelecimento, cujo proprietário também era agricultor na comunidade.

As minhas filhas iam lá posto do Barracão que tinha um restaurante, que era do meu cunhado. A gente ia lá pra ajudar. Depois surgiu esse aqui, dos Bertarello, que quebraram. Trabalhar na colônia com porco e galinha é uma coisa, e trabalhar com restaurante, atendendo cliente, é outra coisa bem diferente. Tem a questão da limpeza, saber conversar com as pessoas, é tudo diferente. E meu cunhado pediu pra assumir aqui. Já que minha esposa sabia cozinhar e minhas filhas já tinham experiência em servir e organizar (CANTELLI, 2018).

A influência do empresário Tarcísio Michelin e do arquiteto Julio Posenato na implantação do Caminhos de Pedra não se deu apenas na motivação das famílias em aderir ao projeto, mas também na sugestão de qual atrativo turístico abrir para agregar ao roteiro. Uma das ideias sugeridas pelos idealizadores foi a Casa da Erva Mate que surgiu, não através da restauração do antigo moinho, pois já existia o da família Bertarello, mas pela adaptação para um moinho de erva mate. Entretanto, historicamente, não consta nenhum registro de moinho de erva mate na comunidade, demonstrando não só uma fragilidade na proposta de reconstrução histórica dentro do roteiro, mas também a adaptação de uma forma de produção que, por sua vez, passa a afetar a representação identitária da comunidade.

E não montar moinho, porque tinha o moinho do Bertarello aí adiante, né. Então, eles deram a ideia da Casa da Erva Mate, que é uma atração diferente, né. Como o chimarrão aqui é uma tradição, é uma cultura, e hoje a erva mate é produzida quase 100% por indústria. Então, aqui montar um processo artesanal, antigo, pra mostrar a história de como era antigamente, né. Mostrar os maquinários antigos e produzir uma produção artesanal, sabe, nada de indústria. Porque o pessoal quer um produto diferente, não importa que seja pior ou melhor, tem que ser diferente do que eles estão acostumados, né. Então, a gente começou a trabalhar em cima disso, desmanchamos o antigo moinho e começamos a construir (FERRARI, 2018).

Estas indicações dos idealizadores passam pela necessidade de consolidar o roteiro turístico através de uma busca pela diversidade de atrativos, pois, naquele momento, o Caminhos de Pedra possuía uma pequena quantidade de estabelecimentos para receber o turista. Este movimento de adaptação ao mercado turístico é notado também na formatação do

cardápio do Restaurante Nona Lúdia ao longo dos anos. Segundo o depoimento de Jandir Cantelli, os pratos servidos no estabelecimento foram se modificando ao passar do tempo, para atender de uma melhor maneira as demandas dos seus clientes, mesmo que estas alterações não estivessem presentes na culinária da comunidade.

No começo, o almoço era um tipo de massa, frango, sopa, saladas, o *piên*²⁹ e as polentinha e queijo frito. Eu pensei: “vamos ter que colocar vitela também”. Eu sabia fazer. Aí, depois da vitela, com a minha esposa na cozinha, fomos aumentando os pratos, massa com molho branco, nhoque, massa alho e óleo, e assim foi. Nas carnes, começamos a colocar porco, aí tem gente que não gosta de frango, uns não gostam de porco. E eu pensei: “vamos inventar de colocar picanha!”. E foi um sucesso! O pessoal da cidade começou a vir, de Bento, Garibaldi e Farroupilha. E faz dois anos que colocamos ovelha e completamos as carnes. E agora estamos completos. De entrada temos queijo, copa, salame e pão de forno. Depois vêm as sopas, massas e as carnes (CANTELLI, 2018).

Estas pequenas adaptações acabam por influenciar a formação da identidade local, que está em constante transformação como afirma Hall (2014). Então, após a consolidação do turismo na região, a presença do moinho de erva mate e os ajustes no cardápio do restaurante acabam por fazer parte da representação identitária local, sendo absorvidos não só pelos turistas, mas também por toda a comunidade. Assim, estas adaptações passam a não ser mais questionadas e recebem o caráter de “autêntico” pelo turismo, representando os moradores da comunidade.

Ressalta-se que nesta pesquisa não se busca discutir a qualidade do trabalho turístico, tampouco a pretensão de apresentar outra versão sobre a cultura italiana. O que se problematiza, de fato, é como a utilização do passado, atendendo às necessidades turísticas, acaba por influenciar no processo de transformação da identidade local. Como por exemplo, a filmagem de algumas cenas do *O Quatrilho*³⁰, longa metragem que concorreu ao Oscar em 1996, foram feitas na comunidade de São Pedro que, explorado pelo contexto turístico, acaba por receber um ar de autenticidade nas narrativas históricas passadas para o turista. De um modo geral, esta narrativa é uma versão vitoriosa do processo migratório italiano e que permite aos visitantes identificar-se com aqueles heróis míticos que venceram as dificuldades dos primeiros tempos depois da chegada a um diferente país.

²⁹Prato típico italiano, feito à base de pão dormido, ovos, queijo, noz moscada, temperos verdes, carne de galinha e cozido no caldo da sopa de capeletti. Também chamado de recheio.

³⁰O filme *O Quatrilho* (quatrilho é um jogo de carta que, a cada rodada, o jogador troca de parceiro), produzido a partir do livro homônimo de José Clemente Pozenato, foi candidato ao Oscar de melhor filme estrangeiro em 1996. A repercussão trouxe muita visibilidade para a população brasileira, especialmente a dos itálos descendentes do Rio Grande do Sul. A narração ocorre nos primeiros anos da imigração italiana, apresentando paisagens, arquitetura e hábitos que formam um pano de fundo para a história dos casais que acabam por trocar suas esposas.

Portanto, grande parte do sucesso do projeto turístico passa pela necessidade das pessoas de participar de uma trajetória que ofereça a segurança, desprovida de contradições e dos conflitos que marcam os mais de 140 anos da imigração na serra gaúcha. Assim, ao selecionar a narrativa histórica para o público, retira-se o que venha a questionar a originalidade ou autenticidade, sustentando a ideia de um espaço de vivência de uma experiência passada (BENEDUZI, 2013).

Como forma de ilustrar, descreve-se, a seguir, o processo de visitação em uma cantina dentro do roteiro turístico. Inicia-se justamente em uma casa com características arquitetônicas vernaculares, construída no final do século XIX em pedras irregulares, que remete a primeira leva de imigrantes. Com o primeiro piso em chão batido, que inicialmente abrigou os primeiros imigrantes da família, foi adaptada posteriormente para a função de cantina, função esta que perpassa até os dias atuais. Com a preservação de algumas pipas³¹ em madeira ainda em seu antigo local de uso, o ambiente está preparado para receber o turista. Tudo inicia relembrando a história da imigração, da família e da comunidade, contada geralmente por um integrante da família. Na sequência, são apresentados e degustados alguns vinhos e sucos produzidos na propriedade.

Uma característica marcante na maioria dos estabelecimentos é que a narrativa histórica é feita por um membro da família ou da comunidade que, em muitos casos, ainda carrega marcas do dialeto italiano em suas falas. Assim, se propicia um ambiente de interpretação carregado de legitimidade para a narrativa do passado desta família e também da própria comunidade. Isto é confirmado por Salvatti em seu depoimento, ao explicar as instruções dadas aos seus funcionários para o atendimento ao turista.

Não é feito um relatório, uma dissertação para os nossos colaboradores do que eles têm que falar. Ao longo do tempo que trabalham conosco, eles vão pegando as nossas técnicas de trabalho. E a gente só cuida pra eles não falarem inverdades. Então, se a gente impor alguma coisa, o teu funcionário acaba decorando e não fica legal. Cada um tem uma expressão verbal, uma postura, uma linguagem própria. Se não fica uma decoreba, como aquelas vinícolas que botam umas meninas bonitas lá na frente, tudo organizado, uma beleza, mas tudo decorado que não soma. Aqui você tem história [...] (SALVATTI, 2018).

Após a degustação de vinhos e sucos produzidos na propriedade, o turista é conduzido para o porão de outra casa construída em 1940, já em pedras regulares. Ali também existe uma parte superior em alvenaria, cuja característica marcante é a separação da cozinha do restante da casa. Neste novo ambiente, com todos os produtos coloniais à mostra para

³¹Recipiente em madeira com a função de armazenar o vinho.

degustação e venda, nota-se a utilização de quadros dos antepassados mais antigos, algumas fotografias da produção do filme e ferramentas de trabalho no campo penduradas nas paredes do porão. Estes objetos não servem apenas de decoração, ganham um novo significado a partir de então. Eles ligam o passado ao presente e, ao se unirem com a arquitetura e as narrativas do ambiente, validam os produtos e serviços ali comercializados.

Assim, os estabelecimentos turísticos envolvem o visitante que, por sua vez, consome os produtos carregados de uma narrativa histórica. E é justamente o que Salvatti aponta ao descrever os jantares temáticos oferecidos em sua vinícola, com o objetivo de recuperar a antiga culinária italiana.

Nós fazíamos jantares temáticos aonde nós recuperamos a comida do passado. O pessoal sentava ao redor da mesa, apresentava-se os pratos. Se fazia sopa de feijão com talharim, polenta cortada com fio de costura número 16, *radici cotí con la pansêta*³², omelete de queijo com salame ou cebolas, galinha caipira ao molho, *scodeghin*³³, salame frito na chapa. Se apresentava os pratos e tinha gente que chorava na mesa, principalmente excursões de São Paulo. Porque os italianos de São Paulo também passavam fome. Era muita história e cultura, não apenas um jantar (SALVATTI, 2018).

Neste mesmo contexto, percebe-se a presença da narrativa histórica também na elaboração dos vinhos produzidos a partir de uvas que, segundo Salvatti, remetem à história da imigração italiana na região.

Então, dentro de mim veio a vocação de construir uma pequena vinícola familiar para elaborar vinhos artesanais com a proposta de manter a história da colonização italiana. Por isso, nós recuperamos a peverella, a barbera e a uva goethe. [...] Então, recuperamos a barbera, primeira vinífera que veio da Itália para o Brasil. Recuperamos a goethe, a primeira uva plantada na serra gaúcha. Aqui se toma vinhos históricos, se degusta história (SALVATTI, 2018).

Com uma clara ligação entre o ambiente construído no espaço turístico e o produto comercializado, o visitante não está apenas comprando a mercadoria, ele está pagando para ver, ouvir, sentir, saborear e viver tudo o que o ambiente e as pessoas que ali vivem selecionaram para mostrar e oferecer do seu modo de vida. Através deste complexo sistema, ao mesmo tempo que se agrega valor às mercadorias, também se reconstrói uma imagem da identidade local da comunidade. O colono do vinho³⁴, que agora passou a ser um agricultor do turismo, descobriu, graças ao turismo, que pode transformar as suas memórias, hábitos e

³²Radici cozido na água com bacon.

³³Embutido típico italiano, preparado à base de carne de porco e seus miúdos.

³⁴Termo empregado por Santos (1978) ao descrever o agricultor do distrito de São Pedro na década de 1970.

todos os elementos que tenham vínculo com a sua identidade (gastronomia, língua, arquitetura, costumes, religiosidade, produtos coloniais) em um aumento de fonte de renda para a família. Isto é destacado por Ilor Ferrari em seu depoimento que, ao necessitar de uma renda extra, decide por contar e valorizar a história da produção artesanal da erva mate.

Me lembro bem que um dia disse pra Jaqueline [esposa do entrevistado]: “a gente não tem nada pra mostrar pro turista e ter uma renda extra”. [...] E hoje a erva mate é produzida quase 100% por indústria. Então, aqui montar um processo artesanal, antigo, pra mostrar a história de como era antigamente, né. Mostrar os maquinários antigos e produzir uma produção artesanal sabe, nada de indústria. Porque o pessoal quer um produto diferente, não importa que seja pior ou melhor, tem que ser diferente do que eles estão acostumados, né. Então, a gente começou a trabalhar em cima disso [...] (FERRARI, 2018).

Ao buscar os traços culturais da imigração italiana, as casas turísticas tornam-se um espaço de conservação de memória. Estes lugares agora passam a ser fontes indicativas da identidade local, ou seja, atuam como agentes na negociação do que foi e do que é ser um imigrante italiano. Assim, na medida em que o contexto turístico se utiliza de uma história, um mito, um costume ou uma narrativa para consolidar ou reforçar uma posição identitária, acaba por girar a engrenagem da constante transformação no processo de mudança, na qual a identidade passa a acompanhar os novos interesses sociais e econômicos. A partir daí, não se tem apenas a comercialização de mercadorias com vínculo histórico com a comunidade, mas também a existência de produtos sem esta conotação histórica, como se observa no depoimento de Salvatti:

se tu pega a nossa vizinha da Casa da Confecção, tem sempre alguma coisa da *nona*, os calçados da *nona*, a roupa do *nono*³⁵, o cestinho. Tem umas roupas modernas, mas tem sempre algo voltado para a história e para a cultura. Se tu pega a Casa do Tomate que, além dos tomates, tem mais de 51 itens que se faz com o tomate. Lá você vai encontrar a famosa gasosa, que faz parte da nossa história. Se tu pega as nossas festas religiosas dos nossos padroeiros de cada capela, sempre tem um cardápio ou algum prato que remete a nossa história. Hoje, a facilidade de ter carne e ter galeto nas churrasqueiras é enorme, mas sempre tem uma bela sopa de capeletti, o *piên*, a carne lessa. Isso é coisa do italiano, aquela salada com vinagre caseiro, que chega a cair uma lágrima, isso é nosso. São coisas bem típicas que o Caminho de Pedra preserva (SALVATTI, 2018).

Apesar das primeiras diretrizes do roteiro utilizarem basicamente a preservação e a valorização dos antepassados, atualmente se nota uma mudança, na qual mistura traços culturais do passado com os do presente. Isto se confirma no trecho a seguir da entrevista com

³⁵Palavra utilizada para se referir a avô, usada na região em estudo e pelas famílias descendentes de imigrantes italianos.

Silvério Salvatti. A identidade no distrito de São Pedro é uma mistura de traços culturais herdados dos imigrantes italianos aliados aos traços culturais da modernidade, intensificada, sobretudo, pela presença do turismo.

Se tu perceber, cada casa nos Caminhos de Pedra tem algo voltado para a cultura. Se tu pegar os restaurantes, hoje se faz pratos até internacionais nos restaurantes dos Caminhos de Pedra, mas sempre tem alguma coisa, uma salada, um prato que remete a história da nossa colonização. Se tu pega as vinícolas que temos aqui, também tem história, além da arquitetura dos prédios antigos preservados aonde que se instalou dentro uma vinícola. Ou no caso nosso aqui, que é uma construção nova que não é histórica, mas que nasceu com história. Voltado para recuperar variedade de uvas e produzir vinhos históricos. Se tu fores na Casa da Erva Mate, a erva mate não é do italiano, o bugre indígena que vivia aqui, ele já dominava o chimarrão. O italiano só pegou a força motriz da água e mecanizou o processo (SALVATTI, 2018).

Toda a mercadoria comercializada e todo o serviço prestado nos estabelecimentos do roteiro Caminhos de Pedra passam por um processo de atribuição de valor, pois o agricultor do turismo compreende que agora a sua identidade tem um valor socialmente aceito e transforma isso em percentual de ganho, incorporando ao preço do produto. Nesta comercialização, caracterizada pela compra direta do consumidor final com o produtor rural, cujos preços praticados deveriam ser menores pela inexistência de intermediários, acaba por acontecer o inverso. Assim, através do turismo, a renda das famílias aumenta, da mesma forma que traz uma valorização ao entorno, aumentando o valor imobiliário das propriedades.

É importante para a comunidade entender esta transformação identitária. É fundamental que os moradores que trabalham com o turismo no Caminhos de Pedra não apenas repitam a ideia de valorização cultural estabelecida no contexto turístico, mas que reconheçam, de fato, que a história da sua família e da localidade onde vivem foi se modificando ao passar do tempo. Que esta história é constituída por muitos elementos que marcam as transformações da identidade local ao longo do tempo, dentre os quais:

- a) o trabalho pesado tanto feminino quanto infantil, como mencionado pelos entrevistados Lucindo Sachett e Claimar Munhol;
- b) a dificuldade de conciliar os estudos com o trabalho seja no campo, nas parreiras ou na ferraria, abordada por Sachett, Munhol e Salvatti;
- c) a agricultura de subsistência, e sua influência na história das famílias, percebida nos relatos de Sachett, Munhol, e Bertarello;
- d) a alimentação familiar baseada tanto no milho, no trigo e seus derivados, quanto na agricultura de subsistência, presente nos depoimentos de Bertarello, Salvatti, Munhol e Sachett;

- e) o papel do moinho e da ferraria na história da comunidade, como comentaram Munhol, Sachett e Bertarello;
- f) a forte ligação entre o cultivo da terra e o trabalho em família, observada nas palavras de Sachett, Cantelli e Ferrari;
- g) a interação social com os vizinhos, seja em momentos de lazer, seja em momentos de dificuldades, como apresentaram Sachett, Cantelli e Munhol;
- h) a presença da monocultura marcada pelo cultivo das frutas em geral, especialmente da uva, explicada por Ferrari e Cantelli;
- i) a influência do turismo como norteador da identidade local levantada por Salvatti;
- j) a dificuldade em lidar com o diferente nas relações interétnicas, destacada apenas por Munhol;
- k) a continuação da propriedade rural ou do negócio familiar através da transferência da profissão de pai para filho, apontada nos entrevistas de Sachett e Munhol;
- l) o antagonismo entre a vergonha e o orgulho de morar no interior, registrado por Munhol e Salvatti.

Uma das formas de compreender estas transformações identitárias é através da educação. Mas não uma educação que busque responder simplesmente questionamentos como “quem somos?” e “donde viemos?”. Mas uma educação que passe a questionar também “como estamos sendo representados?” e “como esta representação afeta a maneira de como nós próprios nos representamos?” (HALL, 2014). E foram estas questões que conduziram a elaboração de um álbum fotográfico, juntando depoimentos, análises e fotografias, o qual será entregue às comunidades e às escolas municipais e estaduais que recebem os alunos destas localidades.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho propôs pesquisar a influência do turismo na construção das memórias e problematizar o processo de transformação da identidade local no distrito de São Pedro, no município de Bento Gonçalves. Surgiu a oportunidade de entrevistar três estabelecimentos turísticos do roteiro Caminhos de Pedra, além de outras três famílias sem um vínculo direto com o mesmo.

Na introdução, objetivou-se apresentar o trabalho ao leitor, abordando, por meio de uma narrativa, a relação do pesquisador com o tema. Na sequência, destacou-se brevemente a história de Bento Gonçalves, do distrito de São Pedro e o surgimento do turismo nesta localidade. A introdução desta nova atividade econômica na região foi norteada pelo projeto cultural Caminhos de Pedra, cujos pressupostos, segundo o projeto, têm por finalidade o “resgate da autêntica cultura italiana”.

Com o crescimento do turismo, ampliou-se a visibilidade do Caminhos de Pedra, sobressaindo o referencial identitário da comunidade. Assim, a revisão bibliográfica priorizou pesquisas que contribuíssem com o entendimento das transformações identitárias da comunidade e suas representações neste novo contexto.

O capítulo 3 buscou cercar o leitor dos referenciais teóricos e metodológicos, através do estudo da identidade como um processo em constante transformação, relacionando-a com os conceitos de representação e memória. Aliando-os à metodologia da história oral, identificou-se um complexo mundo particular e, ao mesmo tempo coletivo, das memórias e representações que marcam a identidade local.

No capítulo seguinte, apresentou-se a análise dos depoimentos amparada pelos pressupostos teóricos, na qual se evidenciou que a identidade local está, de fato, em constante transformação. Ela também se encontra em um processo dinâmico ao longo da história, por sofrer influências externas que vão além do turismo, destacando fatores como a política, a economia, os processos de modernização, principalmente, voltados ao setor agrícola.

Assim, independentemente do morador participar do turismo ou não, sua identidade não se define por este envolvimento, pois, em ambos os casos, carrega suas memórias, costumes e hábitos que marcam seu modo de viver. Embora, no contexto turístico, ele seja influenciado por uma definição cristalizada do que foi e do que é ser um imigrante italiano, esse morador ainda continua sendo um agricultor no sentido amplo da palavra.

Uma mudança significativa que se observou nas famílias que trabalham no Caminhos de Pedra foi o afastamento gradual das atividades agrícolas, até a dedicação exclusiva ao

turismo. Quando o retorno econômico da atividade turística supera a renda da agricultura, estas famílias acabam por se dedicar exclusivamente ao turismo, afastando-se por completo da atividade agrícola. No entanto, a propriedade é mantida, porém o seu plantio arrendado a um terceiro. A partir deste momento de afastamento, cria-se uma situação nova para a comunidade: a família tem a terra, mas não tem a necessidade do seu cultivo. Então, ao analisar esse fato pelo viés da identidade local, se conclui que a geração seguinte da família em questão não terá mais o laboro na terra como marca de seus hábitos e costumes, mas sim o trabalho com o turismo.

Ao entender a identidade como um processo em constante construção e pensar que as narrativas históricas e o próprio ambiente turístico estão dirigidos não apenas ao visitante, mas também à própria comunidade, surge a necessidade da mesma conhecer a sua própria história. Surge também a necessidade de entender qual foi o processo pelo qual passou para chegar ao ponto em que se encontra atualmente: da vergonha do dialeto, das casas velhas, do estereótipo do colono, para a idealização da figura do imigrante italiano, que serve de base para a criação e a sustentação do turismo no Caminhos de Pedra.

Assim, a atividade turística acaba por trabalhar com memórias ou narrativas que valorizam conquistas, deixando distantes as contradições. Contradições estas que marcam a história de qualquer comunidade, como por exemplo, as duvidosas relações cooperativistas entre associados e associação; o excesso da presença do álcool no ambiente doméstico e suas consequências; a dificuldade na aceitação das relações com o diferente. Por fim, a presente pesquisa não teve a pretensão de definir todos os elementos identitários da comunidade, restringindo-se ao material coletado nas entrevistas e sua análise. Procurou-se apenas evidenciar as transformações ocorridas neste âmbito.

Diante deste contexto, acredito que exista a possibilidade de se trabalhar por meio do ensino sobre a história local e por meio de uma reflexão sobre identidade. É possível oportunizar um processo educativo que permita a interpretação, que seja gerador de questionamentos, de interrogações e que estimule a curiosidade e a reflexão, dando à comunidade e aos visitantes a possibilidade de reinterpretar e ser atuante no entendimento de que participa da construção da identidade.

Com este intuito que se pretende atingir o questionamento sobre o processo de construção identitária das comunidades do distrito de São Pedro junto aos estudantes das escolas, aos moradores, integrantes ou não do roteiro turístico. Trazendo à tona memórias individuais e coletivas, que em alguns casos estão veladas pelas famílias e, em outros, enaltecidas pela atividade econômica do turismo, compreender-se-á um pouco da história da

comunidade. Com um melhor entendimento histórico local e do processo de construção identitária, formar-se-ão alunos autônomos e independentes, capazes de discernir o seu papel de cidadão na comunidade.

Ao visitar os estabelecimentos turísticos e algumas famílias que não participam do roteiro para tentar captar um pouco do cotidiano e suas lembranças, se descobriu um mundo onde as memórias se misturam às histórias de vida com valores, interesses e até algumas intrigas, além de expressarem emoções, linguagens, pensamentos, representações sociais em uma visão singular no mundo individual e coletivo destas pessoas. A estas pessoas, em especial a Ailor José Mário Bertarello, Claimar Munhol, Ilor Ferrari, Jandir Cantelli, Lucindo Sachett e Silvério Salvatti, o meu muito obrigado. Agradeço por compartilharem seu tempo, suas memórias e seus sentimentos e por acreditarem na seriedade do trabalho.

REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena; PINSKY, Carla Bassanezi. (org.) **Fontes históricas: História dentro da História**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2011.

ASSOCIAÇÃO CAMINHOS DE PEDRA. **Mapa dos estabelecimentos que pertencem ao roteiro Caminhos de Pedra**. Bento Gonçalves, 2018. Disponível em: <<http://www.caminhosdepedra.org.br/wp-content/uploads/2018/10/Associa%C3%A7%C3%A3o-Mapa.pdf>>. Acesso em: 19 mai. 2019.

ASSOCIAÇÃO CAMINHOS DE PEDRA. **Histórico do roteiro Caminhos de Pedra**. Bento Gonçalves, 2019. Disponível em: <https://www.caminhosdepedra.org.br/?page_id=14>. Acesso em: 19 mai. 2019.

BADALOTTI, Claudine M. **Arquitetura, etnicidade e patrimônio: as construções da imigração italiana na rota caminhos de pedra no Rio Grande do Sul**. 172 f. 2015. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, 2015.

BARRETTO, Margarita. **Turismo e legado cultural**. 3. ed. Campinas: Papirus, 2000.

BARROS, José D'Assunção. **A nova história cultural** – considerações sobre o seu universo conceitual e seus diálogos com outros campos históricos. Cadernos de História, Belo Horizonte, v. 12, n. 16, p. 38-63, 2011.

BATTISTEL, Arlindo I.; COSTA, Rovílio. **Assim vive os italianos: a vida italiana em fotografia**. Porto Alegre: EST/EDUCS, 1983.

BENEDUZI, Luis Fernando. Cuando el pasado da lucro: los espacios de memoria en cuanto lugares privilegiados para el turismo histórico. *In*: BRESCIANO, Juan Andrés (comp.). **La memoria histórica y sus configuraciones temáticas: una aproximación interdisciplinaria**. Montevideo, Ediciones Cruz del Sur, 2013, p. 485-502. Disponível em: <http://www.academia.edu/5964799/La_memoria_hist%C3%B3rica_y_sus_configuraciones_tem%C3%A1ticas._Una_aproximaci%C3%B3n_interdisciplinaria>. Acesso em: 23 abr. 2017.

BRAMBATTI, Luiz E. (org.) **Roteiros de turismo e patrimônio histórico**. Porto Alegre: EST Edições, 2002.

_____; SANOCKI, Márcia. **Terceira Léguas e a Estrada do Imigrante**. Porto Alegre: EST Edições, 2002.

_____. **Racionalização, cultura e turismo em meio rural na serra gaúcha**. 250 f. 2005. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

_____. O turismo como mercadoria no capitalismo avançado: uma análise conceitual. *In*: SEMINÁRIO ANUAL DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-

GRADUAÇÃO EM TURISMO, 12., 2015, Natal. **Anais [...]** São Paulo: Anhembi-Morumbi, 2015. p. 43-55.

BURKE, Peter. (org.) **A escrita da história: novas perspectivas.** São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1992.

_____. **Testemunha ocular: história e imagem.** Bauru: EDUSC, 2004.

_____. **Variedades de história cultural.** 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

_____. **O que é história cultural?** 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

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

CHARTIER, Roger. (org.) **História da vida privada 3: da renascença ao século das luzes.** São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

_____. **A história cultural: entre práticas e representações.** Lisboa/Rio de Janeiro: Difel/Bertrand Brasil, 2011.

COSTA, Rovílio; COSTELLA, Irineu; SALAME, Pedro A.; SALAME, Paulo J. (org.) **Imigração italiana no Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições.** Porto Alegre: EST, 1974.

DA COSTA, Cláudio. **Uma representação polônica pela materialidade.** 134 f. 2018. Dissertação (Mestrado Profissional em História) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2018.

GARCÍA MÁRQUEZ, Gabriel. **Cem anos de solidão.** 91. ed. Rio de Janeiro: Record, 2015.

GIRON, Loraine Slomp; BERGAMASCHI, Heloisa Eberle. **Casas de negócio: 125 anos da imigração italiana e o comércio regional.** Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

_____; RADÜNZ, Roberto. (org.) **Imigração e cultura.** Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

GUIA DE NEGÓCIOS FARROUPILHA – O Vermelhinho. **Imigração italiana 130 anos de história: caminho sem volta.** Farroupilha: Pallotti, jun. 2005.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva.** São Paulo: Centauro, 2003.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** 12. ed. Rio de Janeiro, DP&A, 2014.

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

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

HOBSBAWN, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Bento Gonçalves**. Rio de Janeiro, 2019. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/bento-goncalves/panorama>>. Acesso em: 19 mai. 2019.

LORENZONI, Júlio. **Memórias de um imigrante italiano**. Porto Alegre: Sulina, 1975.

LUCHESE, Terciane Ângela; CAPRARA, Bernadete S.. **Bento Gonçalves: história e memória - distrito de São Pedro**. Bento Gonçalves: Fundação Casa das Artes, 2001.

_____. **Relações de poder: autoridades regionais e imigrantes italianos nas colônias Conde d'Eu, Dona Isabel, Caxias e Alfredo Chaves**. Curitiba: CRV, 2009.

_____. **O processo escolar entre os imigrantes no Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: EDUCS, 2015.

LUZZATO, Darcy Loss. **Dicionário português – talian**. Porto Alegre: CORAG, 2010.

MAESTRI, Mário (coord). **Nós, os ítalo-gaúchos**. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 1996.

MENEGUZZI, Wagner. **Projeto retratos do invisível visível**. Bento Gonçalves, out. 2015. 15 ensaios.

MENESES, José Newton Coelho. **História e turismo cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

MESTURINI, Janquiel. **CIC 100 anos: o espírito de uma sociedade**. Bento Gonçalves: CIC Bento Gonçalves, 2014.

MICHELIN, Rita L. **A reconstrução da etnicidade na arena turística: o caso do roteiro de turismo rural cultural Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, RS**. 112 f. 2008. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2008.

MOREIRA, Antonio Flavio; CANDAU, Vera Maria. (org.) **Currículos, disciplinas escolares e culturas**. Petrópolis: Vozes, 2014.

MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES. **Bento Gonçalves – RS: capital brasileira do vinho**. Bento Gonçalves, 2019. Disponível em: <<http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/cidade/conheca-a-cidade>>. Acesso em: 19 mai. 2019.

OTTO, Clarícia. **Catolicidades e italianidades**: tramas do poder em Santa Catarina (1875-1930). Florianópolis: Insular, 2006.

PESAVENTO, Sandra J. Cultura e representações, uma trajetória. **Anos 90**, Porto Alegre, v.13, n. 23/24, p. 45-58, 2006.

PILETTI, Claudino; PILETTI, Nelson (org). **Vale do Burati**: história e vida. Bento Gonçalves: Nelson Piletti, 2018.

PINTO, Roseli Simone. **A cocanha**: um coro de múltiplas vozes do diálogo da época da imigração. 134 f. 2005. Dissertação (Mestrado em Letras e Cultura Regional) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2005.

PITT, Cristiano Paulo. **Vida agreste**: memória e regionalidade em São Bernardo. 118 f. 2010. Dissertação (Mestrado em Letras, Cultura e Regionalidade) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2010.

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

POSENATO, Julio. **Caminhos de Pedra** – Projeto de Resgate da Herança Cultural. Bento Gonçalves, 1998.

POZENATO, José Clemente. **Processos culturais**: reflexões sobre a dinâmica cultural. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

POZENATO, Kenia M. M.; GIRON, Loraine S. Identidade: cultura e memória. **MÉTIS: história & cultura**, Caxias do Sul, v. 6, n. 12, p. 137-151, jul./dez. 2007.

RADAELLI, Denise Ruaro. “**Se eu tivesse mais dez filhos, eu os daria por essa causa**”: a trajetória política de João Ruaro Filho na luta contra a ditadura civil-militar. 174 f. 2017. Dissertação (Mestrado Profissional em História) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2017.

ROCHA, José Cláudio. **A reinvenção solidária e participativa na universidade**: um estudo sobre redes de extensão universitária. Salvador: EDUNEB, 2008.

RÜSEN, Jörn. **Cultura faz sentido**: orientações entre o ontem e o amanhã. Petrópolis: Vozes, 2014.

SANTOS, José Vicente Tavares. **Colonos do vinho**: estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital. São Paulo: HUCITEC, 1978.

SCARTON, Marciele B.; FERNANDES, Guilherme; TOMASI, Fernanda. **Passo Velho – a história da colonização de Bento Gonçalves**: da ocupação do Vale das Antas ao distrito de Tuiuty. Bento Gonçalves: Associação Vale das Antas, 2010.

SIDEKUM, Antonio; GRÜTZMANN, Imgart; ARENDT, Isabel Cristina (org.). **Campos múltiplos: identidade, cultura e história.** São Leopoldo: Nova Harmonia/Oikos, 2008.

SILVA, Kalina Vanderlei; SILVA, Maciel Henrique. **Dicionário de conceitos históricos.** 3. ed. São Paulo: Contexto, 2013.

SILVA, Maurem Fronza. **Turismo rural, agricultura familiar e comunidade, Bento Gonçalves.** Santa Maria: Facos, 2005.

SILVA, Tomaz Tadeu (org). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais.** 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

STAWINSKY, Alberto V. **Dicionário do dialeto vêneto sul-rio-grandense - português.** Caxias do Sul: EDUCS, 1987.

THOMPSON, Edward P. Folclore, Antropologia e História Social. *In:* THOMPSON, E. P. **As peculiaridades dos ingleses e outros artigos.** São Paulo: UNICAMP, 2001.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

URRY, John. **O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas.** 3. ed. São Paulo: Studio Nobel SESC, 2001.

VEYNE, Paul. **Como se escreve a história e Foucault revoluciona a história.** 4. ed. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2008.

WEBER, Roswithia. **Mosaico identitário: história, identidade e turismo nos municípios da Rota Romântica – RS.** 310 f. 2006. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. *In:* SILVA, Tomaz Tadeu (org). **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais.** 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2014, p. 7-72.

ZARDO, Maria F. D. S.; ZANATTA, Michele F.; LUNELLI, Marinez D.; POMPERMAYER, Cecília M. C. **Barracão: um pedaço esquecido da história.** Caxias do Sul: EDUCS, 1995.

APÊNDICE

APÊNDICE A – ROTEIRO DAS ENTREVISTAS

- a) Conte-me da sua história de vida, trabalho e dos seus antigos costumes.

- b) Por que o senhor participa (ou não) do projeto cultural Caminhos de Pedra?

APÊNDICE B – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE IMAGEM E VOZ

APÊNDICE B – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE IMAGEM E VOZ

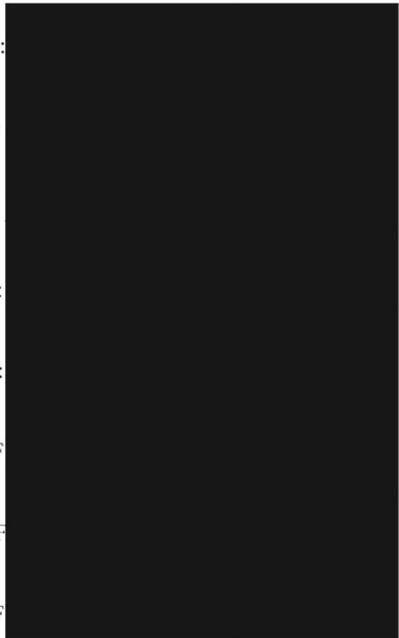
Neste ato e para todos os fins de direito, autorizo o uso de minha imagem e voz para fins de divulgação e publicidade do trabalho artístico-cultural, utilizadas na dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em História - Mestrado Profissional da Universidade de Caxias do Sul, intitulado: **De colonos do vinho a agricultores do turismo: a identidade em transformação no Distrito de São Pedro, Bento Gonçalves/RS**, em caráter definitivo e gratuito, constante em fotos e filmagem.

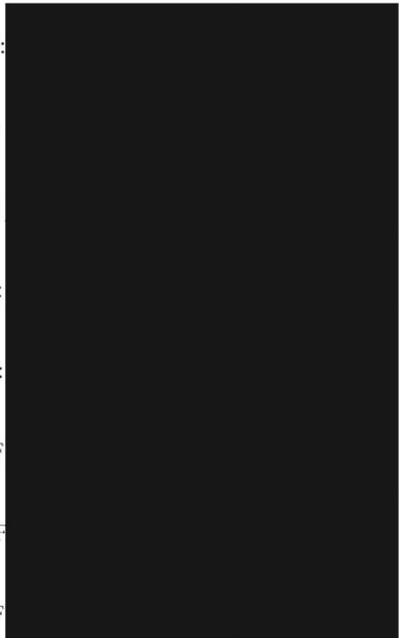
As imagens e voz poderão ser exibidas, parcial ou total em apresentação audiovisual e publicações e divulgações, com ou sem premiações remuneradas, nacionais e internacionais, bem como disponibilizadas no banco de imagens resultante da pesquisa, na internet e em outras mídias futuras, fazendo-se constar os devidos créditos ao fotógrafo.

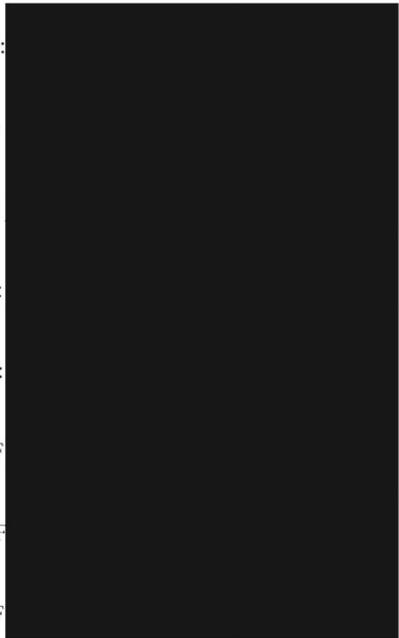
Por ser esta a expressão de minha vontade, nada terei a reclamar a título de direitos conexos a minha imagem ou voz ou qualquer outro.

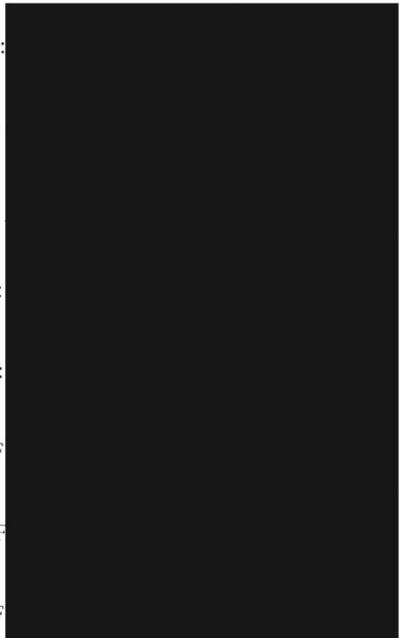
Bento Gonçalves, 22 de maio de 2019.

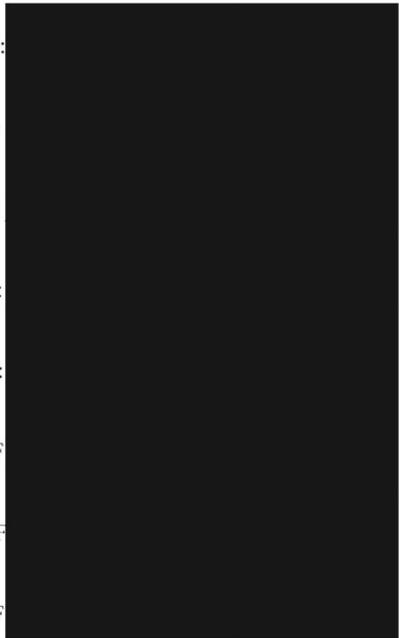
Participantes da pesquisa:

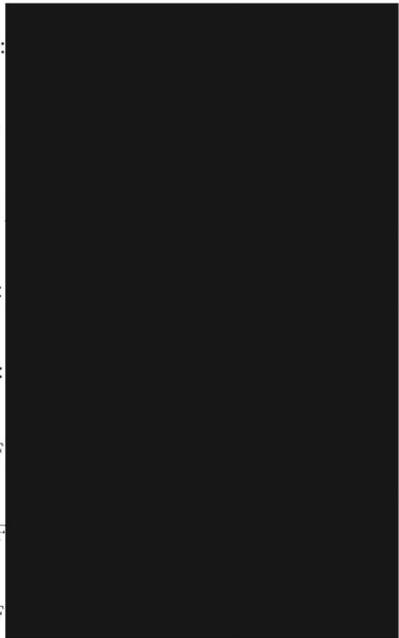
Claimar Mugnol Claimar Mugnol CPF: 

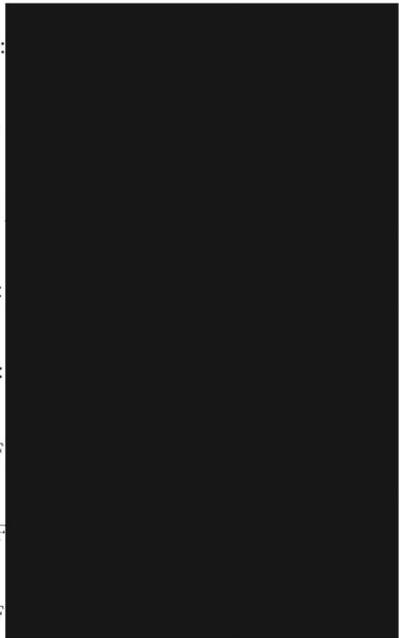
Ilor Ferrari Ilor Ferrari CPF: 

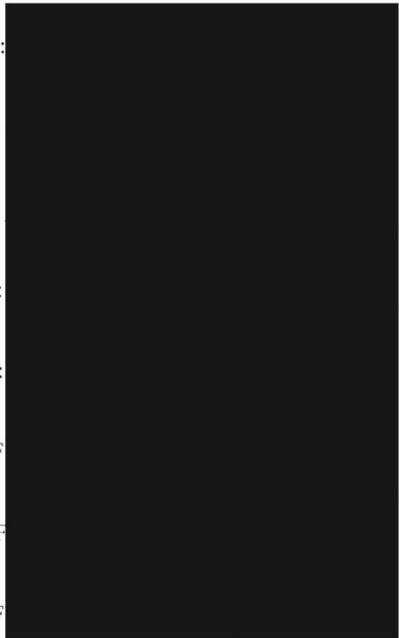
Jandir Cantelli Jandir Cantelli CPF: 

José Suzin José Suzin CPF: 

Lucindo Sachett Lucindo A. Sachett CPF: 

Ailor José Bertarello Ailor José Bertarello CPF: 

Silvério Salvatti Silvério Salvatti CPF: 

Wagner Sachett Wagner Sachett CPF: 

APÊNDICE C – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE AILOR JOSÉ MÁRIO BERTARELLO

Esse moinho aqui, quem começou foi a família Ferreti. Não sei o primeiro nome dele. Eles que fizeram a represa que tem aqui, o canal, tudo. Aí, em 1905 por aí, eles foram morar em Porto Alegre. Saíram daqui, também não sei o motivo. Mas eles tinham uma ligação com a família Merlin. Porque aqui esse terreno era dos Bertarello, do meu avô. Mas aí, meu avô diz assim, o Pedro Bertarello: “mas eu vou ficar com esse moinho? Nem sei, eu sou agricultor”. Como a mulher do meu avô, minha *nona*, minha vó, ela era Covolan, e a família Covolan tinha moinho em Farroupilha, bem aqui no centro de Farroupilha, e o outro no bairro Santa Catarina em Caxias, com roda d’água. Ela tinha dois irmãos, um em Farroupilha e um em Caxias. Aí ela falou com os irmãos, então, eles vieram dar uma força para o meu vô.

Ele comprou da família Merlin e não sei quanto ele pagou, porque meu pai nunca me falou quanto o *nono* pagou pelo moinho. Todos desistiram, mas o único que continuou foi nós.

Era cobrada a moagem no moinho. Então, se você depositasse 1.200 quilos de trigo ou milho, você tinha direito a tanto por cento de farelo e mais tanto por cento de farinha e vinha buscando durante o ano, aos poucos. Se cobrava uma porcentagem pela moagem, e o agricultor tinha uma caderneta igual ao do moinho. Olha esse aqui! Ele tinha direito a 694 quilos. Ele retirou de uma vez 250 quilos de farinha e, numa outra, ele retirou 424 quilos de farinha. Uns, às vezes, vinham buscar somente dez quilos e outros até menos e também vinham buscar o farelo. Esse é de 1971.

Em 1950, meu pai comprou todas essas máquinas novas que vieram da Alemanha por intermédio de uma importadora de Porto Alegre, porque ele não tinha como fazer a importação. Teve que pegar por intermédio de um importador que vendiam essas máquinas para os moinhos. O moinho de pedra foi feito pelo meu avô e meu pai, que compraram as pedras para moer. Eles trabalharam dia e noite. Chegaram a produzir 4.000 quilos por dia.

Tinha outros moinhos, só que a qualidade da farinha deles não era muito boa. Aqui era um moinho da família, e meu pai sabia moer. Então, sempre tivemos boa clientela. Meu pai só pegava trigo acima de 78 “específico”, que é uma medida igual ao grau da uva. Se o trigo tivesse de 77 pra baixo, a farinha não fermentava direito, ela não crescia o pão, tu botava no forno e o pão baixava. É como o caso da uva, que você pode corrigir com açúcar. Mas a farinha não tem como melhorar, só misturando com qualidade melhor.

O pai comprava trigo, inclusive comprava trigo estrangeiro. Ele tinha o registro pra fazer a importação do trigo. Ele tinha uma cota de tantos mil quilos por ano que podia importar. Se comprava muito trigo dos colonos que não conseguiam consumir todo trigo produzido. Tinha gente que fazia 70 ou 80 sacos que não consumiam, e meu pai comprava o trigo deles.

Antigamente se tinha sete ou oito filhos nas famílias. Eram famílias grandes. Essas famílias faziam pão, massa, produziam tudo em casa. Então, tinham um consumo maior de farinha durante o ano. Então, se a família deixava 1.000 quilos de trigo, que viravam tantos quilos de farinha e mais tantos quilos de farelo. E depois o moinho descontava a moagem. Se o colono não que tivesse o dinheiro, ele deixava em farinha o serviço da moagem. Então, era descontado do quilo da farinha produzida a moagem sem o colono precisar pagar em dinheiro.

A gente atendia toda a comunidade e região. Vinham gente de Monte Belo, Nova Roma. Tinha até gente de Veranópolis e de Santa Tereza, que tinha um moinho, e mesmo assim vinham aqui moer pela qualidade da nossa moagem.

O moinho foi desativado em 1975. Começou a ter problema com os moinhos coloniais. Teve uma época que os moinhos coloniais não puderam mais operar. Meu pai conseguiu o registro do moinho e continuou a operar. Só que morreu um tio, depois morreu outro e meu pai resolveu parar. E em 1989, eu e meu pai decidimos por reativar o moinho antes mesmo de surgir o turismo na região.

Então, em 1993, começaram a trazer o turismo para cá em cima do Moinho Bertarello, porque tem um moinho de pedra, que esse é um moinho antigo. E também em cima da Ferraria dos Ferri, que era uma das primeiras ferrarias que tinha ali. Aí, começou a evoluir. Nós aqui nunca tivemos incentivo deles, a ferraria teve alguma coisinha. Aí todos os estabelecimentos, o Nona Lúdia, a Casa do Queijo (que era em Santo Antoninho, do Rasera), a Casa do Tomate, a Cantina Strapazzon, o Salvatti, a Casa da Erva Mate, todos tiveram incentivo.

Ali, bom, vou te contar porque o Moinho Bertarello não tá nos Caminhos de Pedra. Aí um dia chegou o Tarcísio Michelin, ele e o Julio Posenato. Então, eles disseram: “olha Bertarello, nós queremos refazer esse moinho aqui”. Eles iam conseguir uma verba. “Nós vamos conseguir cem mil reais. Nós vamos fazer isso tudo aqui novo pra rota”. Aí meu pai disse: “tudo bem, não tem problema”.

Eles vieram aqui com a planta, que tinha três rodas d'água. Aí, o Julio disse assim para o meu pai: “Mário, olha, esse moinho a gente tem que fazer aqui na frente”. Daí meu pai disse: “não, aqui na frente não. Eu vou deixar pra vocês fazer aqui do lado e vocês vão gastar

nem a metade do que vocês vão gastar aqui. E como vocês vão fazer pra levar a água até lá?”. Eles iam ter que contornar todo o moinho com o canal d’água. E o Julio respondeu: “não Bertarello, tu tem que fazer aqui. Nós temos todo o projeto”.

Foi num fim de tarde, eu nunca me esqueço, e o Tarcísio Michelin, com aquele seu jeito, ficou conversando comigo: “nós vamos fazer esse moinho”. E eu respondi: “não tem problema, mas quem manda aqui é ele. E meu pai quando tem uma ideia, ninguém tira da cabeça e não adianta insistir. E eu não vou falar com ele, porque eu não quero levar xingão”. Eu sabia como era meu pai. Daí eu disse: “Tarcísio, se vocês fizerem lá o moinho, ele vai deixar”. Daí o Tarcísio diz assim: “mas o Julio quer fazer ali na frente”. Aí, eles foram embora.

E num outro dia voltaram de novo. O pai tava aqui e eu tava aqui também. E disse o Julio: “Bertarello, olha aqui, nós temos dinheiro, temos a planta pra fazer o moinho bem bonito. Vamos fazer aqui?”. Aí meu pai disse: *“mi te gá dito qué quá nón le par far. Que quien comandá quá sói mi. Se te voi la via. E adesso te digo una roba: ande via, non voi saber de valtri³⁶”*.

E a gente sempre recebeu turista. Já veio o pessoal da televisão. Veio a Globo, daquela revista Globo Rural. Quando eles vieram aqui, o pai ficou das 09 horas até à uma e meia, filmando e movimentando as pedras. Depois veio os cara da TV educativa. Já veio umas quatro ou cinco televisão aqui. E tudo o pai mostrando. Deve ter os vídeos girando por aí. Mas hoje eu aqui, eu recebo turista também, grupos de colégio, alunos. Esses tempo, lá de Ijuí, me ligou uma professora de um colégio e ela pediu se podia receber eles. E eu disse: “me marca o dia e a hora, que às vezes, eu não tô aqui né”. Aí, eu recebi eles e mostrei pros alunos, expliquei tudo direitinho. Eram dois ônibus de Ijuí.

³⁶Eu te disse que aqui não dá para fazer o que se quer. Quem comanda aqui sou eu. E se tu queres ir embora, que vá. E agora eu te digo uma coisa: vão embora, que não quero mais saber de vocês.

Figura 12 – Mesa de trabalho no Moinho Bertarello.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

Figura 13 – Balança para pesar pequenas embalagens de farinha.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

APÊNDICE D – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE CLAIMAR MUNHOL

Primeira entrevista:

Meu pai era ferreiro e tudo que sei aprendi com o meu pai. Desde criança a minha vida foi dentro da ferraria. Lembro-me que para chegar na bigorna, eu tinha que colocar um banquinho...

Meu pai se fixou em São Pedro há 43 anos e eu continuo fazendo ferramentas para as mesmas famílias que o meu pai fazia.

Estudei até o segundo grau em Bento numa escola particular, por ter conseguido uma bolsa de estudos. Naquela época, eles riam de quem era da colônia. Os meus colegas faziam piadas com o meu jeito de falar.

Pensava que indo estudar, eu podia exercer outras atividades. Mas meu pai precisava de ajuda e fui me envolvendo, até pegar o gosto pelo trabalho na ferraria. O trabalho de ferreiro exige muita atenção. Muitas vezes eu me machuquei. E os clientes querem conversar, mas às vezes tem muito serviço e eu tranco a ferraria, porque não consigo ficar conversando com todos.

O meu maior prazer é dar o retorno aos clientes. Gosto de entregar as peças e ver a alegria das pessoas quando as recebem. É bom chegar nos lugares e ver o trabalho feito. Gostaria de estar mais envolvido com os trabalhos especiais, que desse tempo para conversar mais com os clientes, trocar ideias, falar sobre a história da peça, da vida.

Meu pai sempre me dizia: “quando souberes temperar, serás um ferreiro de verdade”. Hoje eu sou um ferreiro completo: saber temperar é o grau mais alto do aprendizado de um ferreiro.

Segunda entrevista:

O que tu acha que não é interessante, tu nem precisa anotar. Certo?

A ferraria ela surgiu assim: quando Getúlio Vargas criou o salário mínimo, meu falecido pai saiu das terras de Maximiliano de Almeida, onde ele morava, e veio para trabalhar na Eberle no ano que foi instituído o salário mínimo. Quando chegou em Caxias, não havia emprego, porque as indústrias achavam que não podiam pagar o salário mínimo. Aí meu pai, como não conseguiu emprego em Caxias, ele veio aqui em São Miguel, aonde hoje existe a barragem, porque tinha um tio dele que tinha uma ferraria. E ali ele aprendeu o ofício de ferreiro. Trabalhou alguns anos lá e depois esse tio resolveu fazer outras coisas.

E aí meu pai alugou, onde hoje é a barragem do São Bento, uma queda d'água, onde existia uma ferraria que era dos Cantelli e dos Foresti, mas que estava desativada. E meu pai trabalhou ali até que eu crescesse. E quando cresci, então, a gente resolveu vir aqui mais pra cima, porque era mais cômodo, tinha a estrada que passava aqui.

Antigamente todo movimento que ia a Porto Alegre passava todo aqui, antes que fizessem a outra estrada a de Garibaldi e Farrroupilha. O meu divertimento de criança era sentar na beira da estrada e ver passar os reboque que passavam aqui carregados de madeira que vinham de Nova Prata e iam a Porto Alegre. A gente sentava na beira da estrada e via passar. E cresci e viemos pra cá e tive outras oportunidades pra trabalhar. Tive outros ofícios também.

Estudei um pouco, nunca tive muita vontade de estudar, mas estudei um pouco. Quando servi no quartel, tive convite para ficar por lá. Fui trabalhar de motorista também, pouco, mas não me adaptei. E voltei pra casa, eu era sozinho, e teve o apelo do pai e da mãe. O pai precisava de ajuda e os anos foram passando, passando e eu acabei ficando. Porque também é um serviço que eu gosto de fazer, de ver, de sentir a peça pronta.

E depois os outros que tinham aqui em volta, quando eu era jovem tinha sete ou oito ferrarias daqui até o Barracão e em São Pedro, tinha uma do Luchese que era grande, pra aquela época era grande. Ela tinha um nome fantasia Aço Luch. E depois tinham outras menores: do Manílio, do Luchese, outra do Caprara, tinha uma que era aqui de São Pedro, que era o Ferri. Tinha mais uma ou duas que eram do Burati, que eram do Foresti e outro nome que não recordo agora e todo mundo foi desistindo e desistindo. Tinha uma grande em Farrroupilha, que era os Balbinot, que se modernizaram e fazem outras coisas. E acabou entrando mais serviço e eu acabei ficando e me acostumando com o serviço.

É um serviço bastante difícil, árduo me entende? Porque, agora no verão, a gente trabalhar com fogo e ferro quente tem que ter amor. Antigamente era bem pior, porque era tudo manual e hoje ainda tem umas maquininhas que ajudam um pouco e, assim mesmo, continua bastante trabalhoso. E como eu disse antes é o prazer de ver uma peça, é o prazer de uma pessoa que vem aí pedir o serviço e a gente faz. O ferro a gente malha, transforma e ver uma peça pronta é uma realização, é um pedaço da gente que sai junto com essa pessoa que vem, que leva, que elogia a gente. “Vim aqui comprar, porque fulano me indicou aqui”.

Inclusive sábado de tardezinha, veio um rapaz aqui: “eu preciso de duas facas, porque mandei uma pra Soledade e o vizinho do cara viu e quer também”.

Isso realiza, embora hoje o trabalho manual, assim artesanal, não é tão valorizado. Porque tudo gira em grande quantidade. Mas graças a Deus, conseguimos criar os filhos,

formar a filha, temos uma casa e não podemos nos queixar. A gente se sente com bastante orgulho. Quando chega numa casa antiga, por exemplo, olha uma peça e olha que isso foi a gente que fez. Quando faz uma peça pro restauro é um orgulho.

Eu sempre dizia pra todos que eu só ia trabalhar até meu pai parar de trabalhar. E quando ele faleceu realmente todo mundo achava que eu ia parar. Mas... [breve silêncio], bateu uma coisa dentro de mim que eu precisava provar pra mim mesmo que eu ia conseguir trabalhar sem o meu pai. Era uma questão de valor. Eu tinha que provar pra mim que eu ia conseguir. Na verdade, eu era muito dependente dele. Não fazia nada sem pedir pra ele.

Mas aí, em 30 e poucos dias ele faleceu, desapareceu. Estava trabalhando e em 30 dias, ele parou de trabalhar e faleceu. Com 82 pra 83 anos, ele trabalhava normal de manhã até às seis e meia da tarde, normal como um de nós. Aí quando ele faleceu, de hora para outra, foi pra nós como acender e apagar uma luz.

Pensei assim: vou parar? Vai ser vergonha. Bateu aquela coisa dentro da gente que quer provar pra si mesmo, aquele orgulho. Se meu pai conseguiu? Ele conseguiu, ele fez as coisas, ele comprou a terra, as máquinas, tudo. Mas será que só manter, eu não vou conseguir?

Então, deu aquela vontade e a gente prosseguiu. Fez muita falta e ainda faz muita falta. Mas a gente conseguiu vencer. Hoje, graças a Deus, se ele tiver enxergando nós, acho que ele teria orgulho da gente. Ele iria dizer: “continuamos”. Acho que era uma coisa que ele queria.

Tivemos muitos convites pelo seu Tarcísio e pelos Caminhos de Pedra para receber os turistas. Até o dia de hoje, os Caminhos de Pedra estão esperando que eu comece. Mas assim, o que que acontece: existe um medo dessa mudança, de uma coisa certa aonde tenho minha freguesia, aonde eu chego sou recebido. “Que bom Munhol que você veio! Preciso de sua mercadoria, vamos fazer um pedido? Quando você me traz essa mercadoria?”. Para uma coisa que eu não sei o que o turista vai chegar aqui, vai olhar e vai dizer.

Esse é um medo ainda. Acho que eu não fiz essa mudança por esse medo. Tive muitos convites até o Caminhos de Pedra me fizeram todo o projeto, estaria pronto o projeto. Seria só fazer umas reformas aqui em cima. Seria fazer uma exposição para contar a história. É esse medo de a gente fazer a mudança e não der certo.

As pessoas que vêm aqui hoje gostavam muito do meu pai, ele era uma pessoa que não tinha horário. Se vinha uma pessoa aqui no domingo de manhã, ele atendia; se vinha no domingo à tarde, ele atendia. Ele não era uma pessoa de conversar muito, falava só o que precisava, não era de jogar fora muita conversa. Tem o Bez Batti aqui em cima, essa que mexe com as pedras, ele não vem mais aqui. Ele me disse que quando vem aqui, ele fica tão triste de tanto que gostava do meu pai, que ele manda um funcionário e não vem mais.

Cheguei a atender alguns turistas. Tinha um guia que trazia. Volta e meia, ele vem. Não era ônibus, era particular, quatro a seis pessoas. Elas gostam muito, acham que é uma coisa impossível. As pessoas geralmente acham que as ferramentas são derretidas e colocadas num molde. Fácil, você faz um molde e derrete o ferro e coloca dentro. A gente não derrete nada. Ele é só aquecido e malhado. O ferro é como o pão: quanto mais malhado, mais os poros vão se colocando e mais qualidade se vai ter. Por isso que as ferramentas de ferreiro, por exemplo, têm uma qualidade superior as de fábrica. Não desprezando nada, porque o ferro quanto mais malhado mais resistência ele vai ter. E o turista, ele é muito curioso. Como eu estou trabalhando, eu não tenho como atender o turista. Porque o turista, ele gosta de conversar, de ouvir história e isso leva tempo. Então, ou faço uma coisa ou faço outra.

Tem uma coisa que aprendi muito dos mais antigos e, principalmente do meu falecido pai: “o pouco que a gente faz, tem que fazer bem feito. E não querer aprender muitos ofícios”. Estragava um motor, nós ia lá arrumar. Ele ficava bravo. Não, cada um tem que ter o serviço dele! Se é de eletricitista, tem que deixar o eletricitista fazer o serviço, porque você vai acabar fazendo um meio termo.

Então, por isso, porque ainda não tenha caído nessa do turismo. Mas os que têm vindo aqui, eles tiram bastante foto e muitos ainda voltam ou mandam cartão postal depois. Tem pessoas de Brasília que encomendaram coisas, apesar do meu produto não ser muito para atender o turista. O que eu faço hoje eu teria que mudar um pouco para atender o turista. Eu teria que fazer coisas mais em miniatura ou para jardinagem.

Pretendo continuar mais uns oito a dez anos. Hoje eu estou com 60 anos. E depois? Quem sabe, a gente transforme isso aqui numa associação ou em alguma coisa que seja, de repente, doado para a comunidade. Porque da família não tenho ninguém que vai continuar, infelizmente não tive muita sorte desse lado. Hoje, eu tenho uma menina que está formada e seguiu o caminho dela. A gente pode deixar isso tudo para alguém que explore em favor da comunidade, dos Caminhos de Pedra que possa ser aproveitado para mostrar alguma coisa. Porque se hoje é antigo, daqui a dez a 15 anos, vai ser bem mais.

Eu tenho uma coisa na cabeça que a gente nunca aprendeu tudo. Então cada dia, cada serviço, cada material, a gente vai caminhando um passo. Então até que meu vô estava vivo, chamava meu pai de vô, ele me ensinava, ele me explicava, eu aprendi com ele como se fazia a têmpera do material. Na têmpera, a gente sabe a dureza do material pelas cores. Hoje, existe o aparelho que descobre a dureza, mas há 100 anos atrás não existia aparelho nenhum. E a gente sabia a dureza de uma peça durante o processo de têmpera conforme a cor que o material tiver, ele tem uma dureza. Ele é muito duro, ou ele é extremamente duro, ou ele é

macio pela cor. O amarelo, o violeta, o cinza representam uma dureza. A gente olha pro material e vai puxando a dureza com o calor aonde a gente quer, tudo no olho.

Quando eu comecei a trabalhar, nós não tínhamos aparelho de solda. A gente emendava as peças no início com areia e, logo depois, saiu uma placa que a gente batia e soldava. Já melhorou bastante. Só depois que veio o aparelho de solda que temos até hoje.

Eu já batia marreta desde os meus 14 anos de idade. Tem um caso que aconteceu, e aqui na comunidade é motivo de muita risada. Quando eu fui pedir os meus direitos pra me aposentar dos 13 anos aos 16, eu tive que entrar na justiça pra conseguir. E o advogado pediu pra mim três testemunhas que confirmassem que eu trabalhei nesse período na ferraria. E a primeira testemunha era um senhor que trabalhou na ferraria mais de 20 anos com o meu pai. E na frente do juiz, a testemunha disse: “sim, com 13 ou 14 anos, ele me batia marreta lá na ferraria toda tarde!” E o juiz olhou e disse pra ele que não podia ser verdade. E a testemunha respondeu: “o senhor acha que eu, com 70 anos, venho aqui pra contar uma mentira?” Ficou um silêncio e a gente pensou: “pronto agora o juiz vai prender ele”. O juiz respondeu assim: “O senhor está dispensado e pode liberar as outras testemunhas”. Em seis meses, eu recebi a sentença, dizendo que eu trabalhei desde os meus 14 anos e podendo usar para a minha aposentadoria.

Como eu não alcançava em cima da bigorna, porque a bigorna era muito alta, a gente colocava dois caixotes com uma tampa em cima para alcançar a bigorna e poder bater a marreta. Até o meio dia, eu estava no colégio, chegava em casa e batia marreta toda tarde, porque a gente não tinha máquina nenhuma. Então, a gente fazia os machados, as picaretas, todas na marreta. Inclusive até os trilhos. Esses trilhos de trem, nós desdobrava eles todos à mão. Isso tudo foi antes de 1977, porque em 77, eu fui para o quartel.

Eu fiz o segundo grau à noite, e os meus colegas me acordavam na sala de aula. Depois de um dia de marreta, à noite eu ia pro colégio. Se trabalhou muito de jovem, não que eu tenho algum arrependimento. Tenho muito orgulho de meu pai, de minha mãe, eles me deram o gosto pelo trabalho, a vontade de levantar de manhã cedo. Inclusive agora tem um feriado e a família quer viajar na quinta. Eu não quero perder quinta e sexta, queria ir no sábado de manhã. E eles querem que vou na quinta, mas tenho serviço pra fazer. Tenho uma porta de um forno pra colocar que a mulher está esperando; um serviço na casa Merlin que não estou conseguindo fazer; tenho um serviço pra fazer na Casa das Cucas.

Sempre é bom uma pessoa aqui guardar essas recordações para o futuro, talvez alguém ache importante ou não. Vai saber se não pensam assim: “*el vécio estúpido lá*”³⁷.

Se tem a esperança, de antes de partir, ver um Brasil diferente, um povo diferente com amor ao trabalho, sem ter vergonha do trabalho. A gente poderia ter muito mais coisas guardadas, se jogou fora muitas coisas pela vergonha. Na cidade, antigamente, se ria muito da gente porque a gente era do interior. Por isso, se jogou fora muita coisa que se acreditava que não tinha valor nenhum. O pessoal da cidade demorou muito pra valorizar o interior. Hoje, as pessoas de fora valorizam muito essas coisas, mas muita gente daqui não dá valor. Ainda nós temos muito para avançar. Nossa escolaridade é muito baixa. Penso que muitos dos nossos problemas que estamos passando seja uma questão de educação que esteja faltando.

Fugindo um pouco do nosso assunto: o brasileiro fala muito mal do governo, mas esquece dos nossos pequenos delitos. Tem um ditado que diz: “*qui no tó mia so um tchodo, non vale um tchodo*”³⁸. Isso que nós precisamos ter: dar valor pra quem tem a mão calejada, pras pessoas simples. Esse é um caminho que nós vamos ter que fazer e não adianta reclamar muito do governo, porque esse caminho é nós, povo, que vamos ter que fazer.

O cara que te passa pela direita, aquele que passa no sinal vermelho, aquele que anda a 140 na estrada, o cara que bebe e vai dirigir: “ah, mas não tem problema, eu tenho dinheiro, eu pago”. E o pensar? Eu bebo aqui e posso estragar uma família. E a dor dessas pessoas da família que eu tirei uma vida? E o pensar? Eu vou causar uma dor para uma família para o resto da vida. São coisas que não tem mais cura.

Eu, por exemplo, a dor que sinto hoje é uma dor que não tem cura. É uma dor que carrego todos os dias. E foi pela bebida, o cara que bebeu e matou meu filho. Já são 11 anos que carrego essa dor. Já me pediram se eu iria processar ele. Eu repondo que não! Não vou processar ele, porque assim a dor que nós temos, não vai substituir o meu filho. Um dos motivos que me fez continuar a trabalhar ainda hoje foi pra esquecer essa dor. Isso me ajuda a esquecer, me enterte, me mantém a cabeça focada nisso, naquilo, da conta de pagar, no material que está saindo. Assim eu consigo viver melhor. São coisas que nós brasileiros precisamos melhorar muito.

Eu tenho uma filha, que já cresceu e foi para a faculdade, entende? Com 16 anos, ela quis sair de casa para ir na faculdade e morar em Canoas, sozinha. Ela tinha coragem. Ela ficou por lá. Eu gostava. Ela vinha na sexta de noite, sábado. Ela nunca foi de ter namoradinho. Aí, um certo dia ela chegou pra mim e disse: “pai, eu tenho namorado”. Ela já

³⁷ Expressão que significa “aquele velho bobo lá”.

³⁸ Expressão que significa “quem não apanha um prego, não vale um prego”.

tinha 22 ou 23 anos. Mas esse não é o problema. Aí eu disse pra ela: “sim filha, é o que eu mais quero que tu namore.” E ela me disse: “só tem uma coisa pai”. Aí eu respondi: “o que tem de errado?”. Ela me disse: “ele é um pouco de origem”. Mais ou menos assim como você [neste momento, o entrevistado se refere ao pesquisador], só que ele é cabeludo.

Foi difícil, eu confesso, foi muito difícil. Assim, pelo amor que eu tinha dela, porque eu sabia que, se eu fizesse o que teu avô fez, eu perderia ela [referindo ao avô do pesquisador]. Então, pela sabedoria que eu tinha da vida e pelo amor que eu tinha por ela, eu aceitei. Fui engolindo, foi me machucando, eu virava uma noite sem dormir, duas, três, né, foi, foi, foi... Daí ela me preparou muito. E realmente, quando eu cheguei lá, ele era muito diferente de nós. É uma outra cultura. Ele é carioca. A gente acha que não, mas a gente carrega muito daquele italiano cabeça dura. E é ruim... Hoje, graças a Deus, eu tenho uma convivência com ele magnífica, beleza, tranquila. Ontem nós fomos lá, jantar junto. Eu sempre respeitei ele muito, nunca disse nada pra ele sobre isso e hoje eu consigo, tranquilamente, conversar sobre o assunto.

Mas, quando eu vou na comunidade, sempre sinto uma pontada, porque, não que estejam dizendo pra mim, mas eles estão dizendo no geral: “o cara fez uma bobagem! Hã, *vardá* que *color*³⁹!”. E a gente se retrai um pouco, a gente sente né, a pontinha da faca. Então isso, não sei vocês lá na cidade, talvez convivam um pouco melhor com esses, hoje casais, mulheres, homens e tal. Mas nós aqui no interior ainda temos bastante...

Eu diria assim, que as pessoas deveriam pensar, porque a dor que a outra pessoa sente quando tu fala, é uma dor que custa a sair. É uma dor maior que uma martelada numa unha. Tu fica com aquela dor, tu sai daquele lugar com aquela dor dentro de si. A gente tem que pensar assim: “hoje eu tenho, amanhã tu pode ter uma filha ou pode ter um neto, que também pode gostar e conquista uma pessoa assim”. Hoje, graças a Deus, eu estou muito contente com ele, porque ele respeita muito minha filha, ele tem respeito, ele cuida muito dela. Então, é isso que vale. Não é a cor, o que vale mesmo é o respeito. Que se olhasse mais isso. E eu te digo, que esse problema, é um problema que nós vamos solucionar só com a educação.

Eu tinha dez ou 11 anos. Foi de 1970 em diante que nós já melhoramos de vida. Nós fomos pobres até 1968, quase 70. Em 1970, o pai já tinha vindo pra cá com a casa, e a ferraria estava ainda lá embaixo tocada à água, mas a casa já estava aqui. E nós já tinha melhorado bem de vida: Já tínhamos uma carroça pra puxar pra cima ferramenta, nós tínhamos quatro vacas de leite e meu falecido pai fez um consórcio e comprou a geladeira e a TV. As pessoas

³⁹ Olha que cor!

vinham aqui em casa assistir Os irmãos coragem, que era a novela daquela época, quando nós compramos a TV. E no domingo de noite, a gente não tinha cadeira pra todo mundo, e o pessoal sentava no chão pra assistir o Ringue 12 antes que começasse o Fantástico. Era um programa de luta livre.

Antes disso, a gente morava lá embaixo, numa casinha de madeira na beira do rio. E minha falecida mãe ia lavar roupa na pedra e a gente ia junto com ela pra pescar os cará. O que nós tinha em abundância? O que a falecida mãe plantava e o que nós tinha aqui em casa: o leite, o queijo e a carne de porco. A carne de porco era guardada na banha. Você tem ideia de como ela era guardada? Não tínhamos geladeira, então pra não estragar, ela era mergulhada dentro da banha.

E a falecida mãe plantava o milho e o trigo ao terço. Meu pai tinha pouca terra, então nós fomos trabalhar nas terras dos vizinhos ao terço. Ao terço é duas partes eu que planto, e uma parte você que é o dono da terra. A gente chamava ao terço porque dividia em três partes a produção: duas minhas e uma tua. Então, com isso nós tínhamos a lenha, aonde a gente cortava. A gente plantava o feijão e o milho e outras coisas. O milho a gente pegava os saquinhos e colocava em cima da carroça e nós íamos pro moinho na carroça que era tocada pela mesma vaca que dava o leite. E a gente ia lá no Moinho do Bertarello moía o milho, porque quase não tinha como comprar as coisas. Então, se plantava o milho pra poder fazer a farinha.

E o trigo era a mesma coisa: nós colhíamos o trigo, guardava e quando vinha a máquina, uma família ia ajudar a outra. Porque a máquina de bater trigo precisa de umas dez ou 12 pessoas, quem colocasse, quem tirasse. E se fazia o pão. A gente tinha o forno de barro, então a minha alegria era quando a minha falecida mãe fazia o pão e no meio ela colocava um pouco de uva junto com o pão. Ela cozinhava com uma uva no meio e ficava parecido com uma cuca. Carne de gado, a gente comia muito pouco, só quando alguém matava uma rês aqui perto. Então, a gente ia lá e comprava e você era obrigado a comprar a carne casado como se dizia. Tu não pegava só o que você queria, primeira, segunda, você comprava três quilos e vinha só um quilo de carne e a gente se contentava com isso.

O meu falecido pai era muito de trabalhar na comunidade. Em São Miguel, ele era chamado para cuidar das corridas de cavalinho. É uma corrida que você escolhe o cavalo e joga os dadinhos. Nas festas de algumas comunidades italianas ainda têm. Enquanto nós íamos pra missa, meu falecido pai trabalhava na festa. Eles vendiam o churrasco com os espetos de taquara e colocavam na ponta um número. Você ia lá, pedia aquele número e o espeto era teu. Eu colocava nas costas aquele espeto e nós vinha pra casa, eu minha mãe e

minha irmã. E meu falecido pai ficava lá trabalhando na festa. Então, quando tinha festa de São Miguel, pra nós era uma alegria, churrasco pra nós era só em datas comemorativas. Por isso, que quando a gente pode e que melhorou de vida, então no domingo, tinha que fazer o churrasco. Meu futuro genro quando chega no domingo, ele fala que sabe o cardápio que vai ter aqui: é churrasco!

No começo, a comunidade ajudou muito nós. Quando meu falecido pai chegou aqui para morar nós éramos muito pobre. Hoje não existe mais na comunidade família pobre como nós éramos. Nós não tínhamos nada dentro de casa. Eu me lembro que o negócio de lavar louça era de madeira e o falecido pai, no domingo, ajudava a mãe a esfregar ele com cinza o chão, também lavavam ele com água e cinza pra limpar.

Eu apanhei só uma vez da minha falecida mãe! Minha falecida mãe fez uns biscoitos e quando faziam biscoito no forno, eles faziam bastante. Pão também, quando faziam enchia um cesto, depois ficava velho e era um meu Deus no Céu, mas tudo bem. E eu como era meio arreiro quando era pequeno, a mãe escondeu os biscoitos e eu disse: “ela não vai notar, um cesto cheio de biscoito”. Peguei a cadeira, não alcancei. Botei uma lata, também não alcancei. Era uma casa alta, com os caibros por baixo e o forro por cima, como as casas antigas. Botei duas latas e a cadeira. Agora vou alcançar. Quando eu coloquei a mão na cesta, abriu a lata embaixo, esparramou aqueles biscoitos e não sobrou um inteiro. Ah, quando a mãe chegou em casa, a vara pegou. E foi a única vez que eu apanhei da minha mãe.

Uma alegria que a gente perdeu e, antigamente a gente tinha, era o primeiro do ano. Nós torcia que viesse o primeiro do ano pra sair, dar feliz ano novo, *bon prinsìpio*⁴⁰! Os primeiros que chegavam, ganhavam uma moedinha maior. Então, a gente ficava esperando, se reunia e ia. Saía daqui, ia até o Barracão e até São Miguel. Chegava em casa com um punhado de bala. Todo mundo tinha o costume. Se preparava uns biscoitos, umas balas, uns chocolates, rapaduras pra dar pra gente, quando a gente ia dar feliz ano novo nas casas.

O cardápio era, de noite, polenta e ovo, polenta e queijo frito, polenta e *fortaia*⁴¹ e polenta e leite. Sempre polenta, até no domingo de noite se fazia polenta. Sempre, sempre tinha polenta, e a minha falecida mãe com o fio no canto da mesa cortava a polenta com o fio. Uma fatiazona assim no prato. Tinha à vontade comida. Não posso dizer que um dia passei fome. O almoço era sopa de feijão, massa, sopa de arroz e radici e não tinha outra coisa. Essa era a nossa comida. Nós tinha a máquina de fazer massa que se tocava a mão e se fazia a

⁴⁰ Bom início de ano!

⁴¹ Prato típico italiano, feito à base de ovos, cebola e queijo colonial.

*taiadele*⁴². Churrasco era só no natal ou primeiro do ano ou se tinha alguma visita. Quando tinha visita, as crianças eram meio que excluídas. “*Sól par grande là*”⁴³, eles diziam e nós tinha que comer na cozinha.

Meu falecido pai gostava de trabalhar com as abelhas e fazer o mel. Era tudo com a fumaça, uns faziam fumaça e outro tirava o mel. Depois se misturou e começou a aparecer umas abelhas que atacavam a gente e teve que desistir.

Fui criado na beira do rio. Sentava com a minha mãe enquanto ela lavava a roupa na pedra e eu pescava. Era um frio de geada e ela ia lavar roupa lá na pedra. E a água, nós ia buscar a balde.

Isso eu me lembro vagamente: meu falecido pai dava a luz pra algumas famílias. Ele tinha um dínamo. Quando parava a ferraria, ligava o dínamo e a roda tocava o dínamo e produzia a luz pra essas famílias. Do escurecer da noite até às dez e meia, onze horas. A luz era uma vela um pouco melhorada. Eu lembro ainda da roda e do canal.

Eu gostava de trabalhar com a carroça. Eu puxava lenha. Pegava carona para ir a São Pedro, quando precisa comprar alguma coisa lá no hotel dos Cavalet. Tinha um outro Cavalet que era parálítico e tinha um armazém também. Se comprava arroz, café, sal, pimenta, barbante pra fazer o salame e salitre pra colocar no salame. O pai matava o porco e fazia o salame. Meu falecido avô por parte dos Piva era matador de porco e gostava de fazer salame.

O dia que eu fui comprar as alianças pra minha futura esposa, faleceu o meu avô. Sempre me lembro: tinha que ir pro velório minha mãe e meu pai. E como nós ia dormir em casa sozinho os dois? A falecida mãe me fez um monte de recomendações, pensa? Ela dizia: “não vai fazer bobagem, respeita ela”. E teve de ser do jeito que eles quiseram, cada um num quarto.

Sempre se trabalhou bastante na comunidade, não que se perdeu alguma coisa. Não estamos arrependido de nada, sempre se fez tudo com amor. A gente tem a nossa comunidade e estamos bem. Mas a gente lutou bastante na vida. Se lutou muito. Como a gente lutou. E a gente continua lutando e continua aprendendo, cada tombo é um aprendizado. Toda vez que se cai é um jeito diferente. Observa isso que você nunca cai duas vezes do mesmo jeito e aí vai ter que aprender a levantar de um jeito diferente, mas você levanta. Eu na vida tive muita revolta e, às vezes, até a vontade de desistir. Mas eu aprendi que Deus tira com uma mão e dá com duas. Tive coisas ruins, coisas médias, mas também tive muitas coisas boas.

⁴² Tipo de massa, chamada de talharim em português.

⁴³ Só para os grandes ali.

Figura 14 – Fachada da Ferraria Munhol.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Figura 15 – Algumas ferramentas do ofício de ferreiro.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

Figura 16 – Bigorna da Ferraria Munhol.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Figura 17 – Claimar Munhol trabalhando.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Figura 18 – Processo de malhar a ferramenta agrícola.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Figura 19 – Processo de ajuste na ferramenta agrícola.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

APÊNDICE E – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE ILOR FERRARI

Quando a gente chegou aqui né, em 1968, o pai comprou. Tinha um moinho abandonado, uma casinha velha antiga, construída em 1884 da família Cecconello, que também montou um moinho. Quando nós chegamos, o moinho estava desativado. Não tinha nada, nem a calha não tinha, estava tudo abandonado. Em 1968, isso aqui era quase que um deserto. Tinha uma família a cada 100 metros, estrada de chão, tudo meio abandonado. Pensar em turismo naquela época era loucura aqui. Então, a gente foi usando aquela casa antiga para outros fins até surgir o Caminhos de Pedra.

Nós fomos convidados um bom tempo depois a participar do roteiro. Até a gente via o pessoal passar que ia na Cantina Strapazzon, que foram um dos primeiros. Me lembro bem que um dia disse pra Jaqueline [esposa do entrevistado]: “a gente não tem nada pra mostrar pro turista e ter uma renda extra”. Se passou um certo tempo até chegar o Tarcísio Michelin e o Julio Posenato, que era o arquiteto da época. E o Julio sabia do moinho que estava desativado. Então, ele pediu se a gente queria restaurar esse moinho. E não montar moinho, porque tinha o moinho do Bertarello aí adiante né. Então, eles deram a ideia da casa da erva mate que é uma atração diferente, né.

Como o chimarrão aqui é uma tradição, é uma cultura. E hoje a erva mate é produzida quase 100% por indústria. Então, aqui montar um processo artesanal, antigo, pra mostrar a história de como era antigamente, né. Mostrar os maquinários antigos e produzir uma produção artesanal sabe, nada de indústria. Porque o pessoal quer um produto diferente, não importa que seja pior ou melhor, tem que ser diferente do que eles estão acostumados, né. Então, a gente começou a trabalhar em cima disso. Desmanchamos o antigo moinho e começamos a construir. Na medida que a gente podia, foi fazendo em partes, demoramos oito pra nove anos.

Em 2003, abrimos meio que no susto sabe, porque não se tinha nem ideia de abrir. E o pessoal veio chegando e veio entrando e teve que se começar assim, né. Logo no início não se produzia erva mate, porque não se tinha conhecimento disso, não se tinha experiência, sabe. A indústria é moderno, é prático, tu regula as máquina e tudo funciona direto. Mas aqui a secagem era um problema, sabe, a gente não conhecia. Era um perigo de queimar tudo, era um perigo de não dar certo. Então, a gente por um tempinho não produziu.

Mas o pessoal cobrava da gente, porque a gente vendia erva de outras indústrias ali na loja. Então, o pessoal cobrava: “você sabem, você explicam direitinho como funciona, porque você não fazem o produto de você?”. E veio uns aí e colocou nós pra aprender e

fazer: “então, coloquem a erva mate de vocês numa embalagem de plástico pro pessoal ver, sirvam o chimarrão com a erva de vocês”. E assim foi, né: aos pouquinhos a gente foi secando a erva ali. Se jogava fora, não sabia se estava certo ou errado. Demorou até aprender. E depois foi tirando um pouquinho daqui, um pouquinho de lá, tem que fazer assim, tem que fazer assado. Foi até que a gente começou a ver que o produto ficava com uma cara boa, com um gosto bom. E aí se começou, se trabalhou um certo tempo nessa embalagem de plástico. Depois se viu que a coisa ia melhorando. Aí se fez a embalagem em caixinha que se tem hoje. Que ficava a erva mate mais protegida, não pegava mais claridade e não perdia tanta cor. Porque o plástico é transparente e a claridade tira a cor da erva.

Então, trabalhamos um certo tempo aí. Depois apareceu um senhor aí perto de Passo Fundo, como era o nome? Panhosat! Erva mate Panhosat. Ele que ensinou nós a secar, que o problema nosso era na secagem. Porque o pessoal dizia assim: “tu não pode fazer fogo forte, porque pode pegar fogo em tudo. Mas eu não sabia que forte e quanto que era o forte. Então, a gente fazia muito fraco o fogo e muito devagar e demorava muitas horas pra secar. Então, surgiu esse Panhosat aí, e a gente foi lá e ele ensinou direitinho como secar, como colocar a erva mate dentro da estufa do carígio, aí. Então, a gente reduziu em 50 a 80% e, qualquer coisinha que não desse certo, a gente se comunicava lá e ele ia orientando a gente. E foi melhorando e registramos a marca até chegar hoje.

Quando a gente abriu aqui, além das parreiras, tinha pessegueiro, tinha ameixa, se tinha bastante coisa. Então, no momento que abrimos aqui, a gente arrendou os pessegueiros para o vizinho e eu continuei com a parreira. A parreira eu cuidava, enquanto fazia a erva mate e secava. Foi até 2017. No ano de 2018, eu arrendei tudo, e só vivo do turismo. A parreira precisa de mão de obra e sozinho você não faz nada. Chega uma hora que é pegar ou largar. Agora só cuidamos disso aqui e tocamos o barco.

Os primeiros anos de turismo não foi fácil. A gente passava dias assim que não recebia nenhum turista, sabe. Tinha até hora que lá pra baixo, em outras casas, estava cheio e aqui não chegava. Então, foi uns anos que a gente não sabia se continuava ou se parava. Mas a gente insistiu e chegou uma época que abrimos só no final de semana, porque durante a semana não vinha ninguém. Depois, entrou outras casas no começo do roteiro, que foi empurrando o pessoal pra cá. Depois, se conseguiu o asfalto, porque muita gente voltava. Chegava no final do asfalto em São Pedro e voltava. Se era sol tinha pó, se era chuva tinha barro. Depois do asfalto ajudou mais ainda. Os meios de comunicação e as divulgações ajudaram muito. Agora é só manter, porque cada ano que passa, o valor histórico só aumenta.

Aqui era uma estrebaria, e tinha um moinho. Quando nós chegamos aqui, já tinha levado tudo do moinho. Sobrou algumas coisas, mas nós jogamos fora tudo. Tinha umas correias de couro de animal, uma polias, um pedaço do eixo. Quem iria adivinhar que isso valeria ouro, acabou que jogamos fora tudo, se perdeu... Então, se usou a casa aqui atrás. Eu me lembro, tinha um puxado que se guardava a carroça e, lá mais no fim, tinha um tanque. Ali atrás, eles que disseram que tinha um cano e a água da calha caía dentro do tanque e eles lavavam a roupa ali.

O turista gosta de escutar história. Eu conto sobre o moinho, mas quando o pessoal se interessa um pouco mais, eu dou uma fugidinha, e conto um pouco mais como estou fazendo com você agora [referindo-se ao pesquisador neste momento].

Essa parte do muro foi construído em 1884. Esse muro tem 134 anos. E é o mesmo muro que conduz a água pro moinho. A água vinha na terra, não tinha essas calhas de concreto. Até o Posenato não queria colocar essas calhas de concreto. Eu disse que iria ficar por baixo e depois a água vai levando a terra e dá muito trabalho pra consertar. E a represa do rio estava feita, mas deu uma enchente tão forte que levou tudo. Então, quando a gente aceitou participar do negócio, nós começamos por lá. O Tarcísio comprou as pedras e um senhor de Farroupilha fez a represa de novo.

Aqui pra trás era tudo nosso. Depois o meu irmão vendeu e era um potreiro tudo limpo. Hoje tem essas baleteiras, que empestou tudo.

Essa pedra com a data também tem história. Quando nós estava restaurando aqui, chegou uma mulher, irmã do Santo Cecconello, que vendeu a terra pro pai. Eu não lembro o nome dela, ela morava em Bento e hoje já é falecida. Então, ela chegou aqui e falou que era irmã do Cecconello e disse que tinha uma pedra com uma data, que era a data de quando a família construiu a primeira casa. Essa casa foi construída lá no outro lado. Eu disse que tinha um parreiral lá que nós já arrancamos e não achamos nenhuma pedra. E a mulher foi embora. Passou um pouco de tempo que nós estávamos mexendo ainda aqui, ajeitando a taipa. E pegamos umas pedras de uma taipa do outro lado e apareceu a pedra com a data. A mulher não apareceu mais e deixamos essa pedra aí. Então, tem a data de 11 de dezembro ou novembro de 1880. E olha os números como eles faziam direitinho.

Das máquinas, quando eu falei com o Tarcísio, ele disse que tinha em vista uns socadores, máquinas boas, bonitas, antigas, pra gente trazer aqui, né. Então, fomos lá ver, na Linha 18, lá na ervadeira Roso. E fechamos negócio lá com eles e trouxemos as máquinas pra casa. Como a casa do antigo moinho era antiga e muito pequena e um pouco perigoso, nós tivemos que desmontar para ampliar e poder se tornar um local público. Então, nós

guardamos os sacadores num galpão ali no outro lado da rua até o moinho ficar pronto. Depois, nós montamos eles aqui dentro. Nós temos dois socadores grandes que são movidos à energia elétrica e um pequeno com a água, e ali atrás na parte da secagem também funciona com a roda d'água.

Figura 20 – Ilor Ferrari mostrando os resquícios da construção do antigo moinho.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Figura 21 – Fundos da Casa da Erva Mate.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Figura 22 – Pedra com a data da construção da casa da família Cecconello.



Fonte: fotografia do próprio autor.

APÊNDICE F – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE JANDIR CANTELLI

Aí, eu tenho os cantos que aprendi do meu pai, quando tinha entre 15 e 20 anos. Podando parreira, já que não tinha barulho, ele ficava cantando. Na safra da uva sempre se cantava. Nossas terras estão distante uns 500 metros dos vizinhos separados por um vale. E na safra da uva, nós cantava daqui e eles respondiam cantando de lá.

Uma vez, se ia nas bodegas e já saía um canto. O meu pai ia namorar na Linha 28, pra lá da bodega. Naquele tempo ia de tarde a cavalo e, antes da noite, tinha que voltar. E na volta, ele sempre parava na bodega pra cantar com os colegas de canto dele, que já estavam esperando. Quando tu via, eles estavam cantando em dez ou 12 pessoas. Se não parava na bodega pra cantar, ele não chegava em casa satisfeito. Foi assim que aprendi os cantos, cantando junto com o meu pai enquanto nós trabalhava.

São cantos italianos da época. Não tem na internet. O dia que eu morrer, se foi tudo. Tenho uns 30 escrito aqui na cabeça. Esse é o meu preferido. Vou fazer as três vozes, mas cada uma fica na sua parte pra ficar bonito.

La su carcio dove siamo trinsierati

No cárcere onde estamos entrincheirados

Dove se siente le bombe explodir

Onde se ouve a bomba explodir

Dove se piensa un felice ritorno

Onde se pensa num feliz retorno

Dove se more com grande valor

Onde se morre com grande valor

Era o meu pai e dois primos cantando. Esses três faziam um coral. Tu ouviu que eu peguei três tipos de vozes? E cada um parava na dele. Com essas três vozes junto cantando, se tu escuta esse canto, tu chora.

Tu já escutou a *barbiera*?

Barbiera

Barbeira

Que fá la barba

Que faz a barba

De vigiatore

Do viajante

Tu sabe o que é *barbiera*? *Barbiera* é um barbeiro, só que mulher. *Vigiatore* o que é? É o viajante. Uma vez não era que nem hoje que vão de auto, iam a cavalo ou a pé fazer venda. Imagina, o cara saía e ficava 15 dias fora. Ia aonde cortar a barba? Então, parava nas famílias e, talvez, tinha uma mulher que cortava a barba dos viajantes. Esses são todas histórias.

La su carcio, o que é? Conta a história da guerra do 39, da segunda guerra mundial. É tudo uma história. Vou te contar um pouco dessa história da música. Onde a gente pensa um feliz retorno é quando a gente morre com grande valor. Quantas histórias eu gostaria de escrever, mas a censura não deixa passar. No caso, tu escrevia uma carta pra mandar para o Brasil. Tinha que ser examinada pelo exército pra ver o que tu estava escrevendo. Ele escrevia alguma história de lá e a censura cortava, não deixava a carta chegar depois.

Vou te cantar ela toda, assim lembro tudo:

<i>La su carcio dove siamo trinsiearati</i>	No cárcere onde estamos entrincheirados
<i>Dove se siente le bombe explodir</i>	Onde se ouve a bomba explodir
<i>Dove se piensa un felice ritorno</i>	Onde se pensa num feliz retorno
<i>Dove se more con grande valor</i>	Onde se morre com grande valor
	} 2X
<i>Cuanta istorie voi escrever te oi bella</i>	Quanta história queria te escrever minha bela
<i>Má la censura no me lasea passar</i>	Mas a censura não me deixar passar
<i>Si un giorno pudersse ritornare</i>	Se um dia puder retornar
<i>Tutta la historia te volo a contar</i>	Toda a história quero te contar
	} 2X
<i>Soi un ferito una bala entempeto</i>	Fui ferido com uma bala no peito
<i>E me costrito en tiera cascar</i>	E aflito, na terra caí
<i>Ei compagni li vedo fudire</i>	E meus companheiros eu vejo fugir
<i>Mi entra enemigo lo vedo venir</i>	E entra o inimigo eu vejo vir
	} 2X
<i>Ferme te el enemigo crudele</i>	Pare oh inimigo cruel
<i>Tu non te viede que soi cá per morir</i>	Tu não vê que estou aqui por morrer
<i>El enemigo culpiorre pío vivo</i>	Inimigo com o coração mais vivo
<i>Prende un puñale e morir en mi fá</i>	Pega um punhal e me mata
	} 2X
<i>La su cárcio dove sígano la muerte</i>	No cárcere, onde seguir a morte
<i>Se siente grite que fano pieta</i>	Se ouvem gritos que dão dó
<i>Entre Roma abrivo le porte</i>	Entre Roma abrir as portas
<i>Tríeste Trento, taliano será</i>	Tríeste, Trento, italiano será
<i>La, la, la, la, la</i>	La, la, la, la, la

Meu pai cantava assim sozinho, ficava meio dia cantando. E fica bonito com três vozes.

Eu lembro de uns 30 cantos. O canto você tem que saber a melodia e tudo. Saber aonde vão as vozes. Não é cantar de qualquer maneira.

*Ma come es pàlida la bambina
Lai un colore de un gelsomin } 2X
Má no me importa que la sei bela
La gá una estrela entra muo cor
Que la respriende
Que la mi rende consolacion*

Mas como é pálida essa menina
Ela ganha uma cor de um jasmim } 2X
Mas não me importa que ela é bela
Ela tem uma estrela no meio do coração
Que reflete
Que me faz apaixonar

Sabe o que é *gelsomin*? É uma cordinha que enrola nas plantas, é uma florzinha parecido com um sininho. Tem um perfume que as abelhas vão. Sabe o que é *consolacion*? *Consolacion* quer dizer que *la mi riende amor*. Quer dizer me apaixonou por ela.

Todos os cantos é uma história contada. Não é inventado assim. E tudo tem que fechar as letras, os acordes e como tem que colocar as vozes.

*E la mia mama es véciarela
E su bonora me fai levar*

E minha mãe é esperta
E cedo me faz levantar

Dois vozes, entendeu?, pra ficar bonito. É uma história toda. A mãe era velha e mandava a filha pra fonte buscar água. Geralmente as fontes eram longe. E tem a história que vem o cavaleiro atrás dela, querer namorar.

Eu tenho que ficar cantando aqui meio dia pra te contar todas as histórias. Meu pai, quando ia para as festas, e ele e os amigos que tinham um coral não podiam sair das festas sem fazer os cantos. Meu pai era sempre o tenor, aquela voz fina que eu faço no fim. O Dildo Cantelli era a voz que sempre começava os cantos, e o irmão de meu pai também cantava junto. Eles três faziam um coral com as três vozes. Quando inauguraram a RBS Caxias foram lá cantar para a inauguração da RBS. Pensa se naquele tempo a gente gravava alguma coisa? Tudo perdido!

De manhã muito cedinho
Ao fim deste caminho
Costumava passear
Se ali pertinho existe
Uma igrejinha branca e triste
Onde o meu bem vai rezar } 2X

Mas existia um jardim ao lado
Beija-flor mais adorado
Despertar a mais bela flor
Chora então com harmonia }
Porque a flor ali morria } 2X
Parecia o meu amor }

Mas além das cachoeiras
Majestosas e feiticeiras
Brilha o céu, coroa luz
Para mim é mais um sonho }
Para mim é mais um sonho } 2X
Nem desejo a viver mais }

Mas esses peitos que há quem canta
Noite e dia sem descanso
Sou um peito de todos nós
Canta dia e canta noite }
Canta dia e canta noite } 2X
Entra inverno e sai verão }

São todas musicas que meu pai cantava pra mim.

Mas eu, por ser marinheiro
Foi uma sentença que Deus me deu
Melhor vida eu não acho }
Isso mesmo digo eu } 2X

Mas que vida é essa minha
Sempre alegre no meio do mar
Oh, vem comigo moreninha }
Nesta vida também gozar } 2X

Eu tava na beira da praia
Foi quando o meu bem se embarcou
Foi os olhos mais formosos }
Que as ondas do mar me levou } 2X

Embarca moreninha, embarca
Embarca e comigo vem
E nós vamos ver coisinhas }
Coisinhas que aqui não têm } 2X

E como um casal de pombinhas
Sempre alegre estarei a teu lado
E tu serás de mim querida }
Meu bem, até doutro lado } 2X

E tinha essa aqui, da costureira que namorava:

Eu tinha 18 anos
Na cidade, eu trabalhava
Entre todas costureiras }
Só era eu quem namorava } 2X

Namorei um caixoeirinho
Que em sua casa me levou
Ao fim de alguns meses }
Caixoeirinho me abandonou } 2X

Oh pai, oh meu bom pai
Venho te pedir perdão
Porque as dores são profundas }
Me atravessa o coração } 2X

Vai te embora filha maldita
Que de mim não tem perdão

Vai viver na triste vida }
Vai cair na maldição } 2X

Já que sou filha maldita
Que de mim não tem perdão
Vou fechar-me num convento }
Vou ser freira pra toda vida } 2X

São todas músicas que vão ser perdidas. Pode procurar na internet, que você não acha.
Tem essa dos parabéns. Deixa eu pegar o tom.

Festejando neste dia
Mais um ano em teu viver
Transbordando de alegria
Cantaremos com prazer

Convidados e parentes aqui estão para brindar
Reunidos e contentes nesta data singular
Muita alegria e saúde, harmonia e bem-estar
E que Deus do Céu te ajude nesta vida caminhar } 2X

Neste brinde nós juntamos
Aos amigos que tu tens
E felizes nós te damos }
Um sincero parabéns } 2X

Você já pensou em perder tudo isso? Não adianta a letra, se você não tem o andamento da música. O andamento é a alma da música. Se tu não sabe colocar as vozes, a primeira e a segunda. O canto é assim: se eu tenho o nome, eu sei cantar direto, senão, eu demoro pra lembrar, porque a memória vai ficando curta. Mas o que está gravado lá trás, não esquece nunca.

Eu aprendi essas músicas a 60 anos atrás com o meu pai. Ele ficava a manhã ou a tarde que tinha que trabalhar, cantando. E era uma atrás da outra e não repetia a música.

Pica, pica la portichela
E la mia bella, la mi vien abrir } 2X
Con la mano, abre la porta
e con la boca me dá un basin

Caminha, caminha na procissão }
 Ela é minha bela, ela vem abrir } 2X
 Com a mão, abre a porta
 E com a boca, me dá um beijinho

Tem que sabe colocar as vozes.

Eu trabalhava na roça com o meu pai. Quando eu voltei do exército, eu estava apaixonado por caminhão, mas não tinha dinheiro. Até que juntei um pouco e consegui comprar um velho Chevrolet ano 60 a gasolina, no ano de 1965. Pensa? Viajar a São Paulo com um caminhão velho a gasolina! Aí, consegui comprar um Alfa Romeo, era maior, e trabalhei até o ano de 1980. O meu irmão, o Gilmar, disse que era pra mim ficar em casa, cuidar da roça. O meu pai estava velho e já não trabalhava mais na roça.

As minhas filhas iam lá no posto do Barracão, que tinha um restaurante que era do meu cunhado. A gente ia lá pra ajudar. Depois, surgiu esse aqui dos Bertarello que quebraram. Trabalhar na colônia com porco e galinha é uma coisa, e trabalhar com restaurante atendendo cliente é outra coisa bem diferente. Tem a questão da limpeza, saber conversar com as pessoas, é tudo diferente. E meu cunhado pediu pra assumir aqui, já que minha esposa sabia cozinhar e minhas filhas já tinham experiência em servir e organizar. E conseguiram um caseiro pra cuidar, porque senão iam roubar fora tudo.

No início, não tinha fluxo de carro particular, era um que outro. E a gente só recebia grupos com ônibus. Acabou que o caseiro não era aquilo que a gente queria e eu disse pro meu cunhado o seguinte: “acho que não dá mais”. Um dia chegou um grupo e a carne nem estava cozida. Eu falei pro meu cunhado que eu ia assumir a churrasqueira. Larguei as parreiras para meu irmão e fiquei só aqui. Aí eu segurei um pedacinho de parreira pra cuidar, pra quando terminava o trabalho aqui no restaurante, eu ia trabalhar nas parreiras. Depois eu vi que não dava mais. Saía daqui às três horas e já tinha que ir pra casa tratar. Isso não era mais vida! E fiquei cuidando só do restaurante.

Começou a aumentar e tivemos que abrir o segunda andar, depois tivemos que abrir o terceiro e o negócio foi andando. Tu não pode ficar só parado numa coisa, você tem que expandir. No começo, o almoço era um tipo de massa, frango, sopa, saladas, o *piên*⁴⁴ e as polentinha e queijo frito. Eu pensei: “vamos ter que colocar vitela também”. Eu sabia fazer. Ai depois da vitela, com a minha esposa na cozinha, fomos aumentando os pratos: massa com

⁴⁴Prato típico italiano, feito à base de pão dormido, ovos, queijo, nos moscada, temperos verdes e carne de galinha e cozido no caldo da sopa de capeletti. Também chamado de recheio.

molho branco, nhoque, massa alho e óleo, e assim foi. Nas carnes, começamos a colocar porco. Aí tem gente que não gosta de frango, uns não gostam de porco. E eu pensei: “vamos inventar de colocar picanha!”. E foi um sucesso! O pessoal da cidade começou a vir, de Bento, Garibaldi e Farroupilha. E faz dois anos que colocamos ovelha e completamos as carnes. E agora estamos completos: de entrada temos queijo, copa, salame e pão de forno. Depois vem as sopas, massas e as carnes.

Tu vê o ramo de alimentação pra que lado está indo? Uma vez tu fazia comida em casa nos domingos, hoje em dia não. Está tu e tua esposa e você vai fazer algo em casa te sai mais caro, e depois te sobra mais tempo pra viver a vida. Senão, você trabalha toda manhã pra fazer comida. E durante a semana está assim também. Vale a pena fazer comida se com R\$ 10,00 você consegue almoçar?

Uma vez cada um se criava o porco dele em casa. Hoje em dia não vale a pena. Pra quem está criando, tanto faz dar comida pra um porco ou pra 100 porcos. Horta também, mais da metade do que tu planta vai fora. Tu planta dez pé de alface e consegue comer só cinco – metade foi fora. Se é um cara só que produz que tu vai comprar, se hoje não quero alface, eu não vou comprar. Tem certas coisas que não vale mais a pena produzir em casa.

Hoje eu voltaria pra uva. Tu é criado com certas coisas e é difícil largar. Mesmo ganhando pouco, mas aí eu teria só pra passar o tempo, conduzir as parreiras, podar, tratar e colher⁴⁵.

⁴⁵Todas as traduções das músicas foram feitas pelo próprio Jandir Cantelli.

Figura 23 – Detalhes da disposição das pedras no restaurante, separando a construção nova da antiga.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

Figura 24 – Lateral da Casa Bertarello e a árvore centenária ao fundo.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

Figura 25 – Jandir Cantelli trabalhando na churrasqueira do Restaurante Nona Ludia.



Fonte: fotografia do próprio autor.

APÊNDICE G – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE LUCINDO SACHETT

Mas eu tenho que falar em italiano?

*Mi, quá gavea sete ani*⁴⁶, tá, peguei a chuva de pedra, o que seria o granizo hoje. Pra me salvar, pra viver, então, pra me salvar, eu tive que ir embaixo da mesa da cozinha. Dentro de casa, eu fui embaixo da mesa. E não sobrou mais nada, nada. *Pí sobrá niênte*⁴⁷.

Em 59 pra 60. E nós tivemos que, e se nós queria comer, vieram os cara da Busa, me levar radici. Daqui não sobrou nada, tu não achava mais nada. Eu tive que de pequenininho, de cima do – vou falar em italiano –, *la portéla, la portéla, donde te gá passar*⁴⁸, me ajoelhá no chão, assim, e ajuntá os feijão na terra. Da chuva de pedra. O feijão tava quase secando, tava quase bom, debulhou tudo. Daí o meu pai me mandou me ajoelhar no chão e ajuntá com uma lata no lado e ajuntá os grão, pra cá e pra lá, pra poder passar o ano.

Mas isso não dava pra todo mundo, porque nós era uma família de *oto fradéi*⁴⁹, tá, e não era o suficiente. Aí os vizinhos de fora, os vizinhos que morava longe de nós, vinham me levar comida. Faziam tipo de um rancho, te levavam aquela época não *gnera*⁵⁰, não tinha os moinho igual os de hoje, era moído naqueles moinho antigo, de pedra, de roda de pedra. Daí te davam um pouco de farinha, o outro te dava qualquer coisa pra comer.

Não sobrou parreira, não sobrou uva, *no sobrá pí niênte*⁵¹.

Os passarinho na roça *te catei, tuti morti, drío de la pianta*⁵². Tá.

Isso pode pedir pra tua vó, pode pedir pra ela, e *domandega*⁵³ ela, que ela te conta essa realidade. E, se ela se lembra hoje, acho que sim, se ela *pensa ancôra*⁵⁴ daquela época, né, que houve isso aí. Foi uma tira que pegou, *la gá ciapá*⁵⁵ por exemplo, acho que era ali no Bartarello Moinho e foi até Caravaggio.

⁴⁶Eu, aqui, tinha sete anos.

⁴⁷Não sobrou mais nada.

⁴⁸Da porteira, da porteira, onde tu passas.

⁴⁹Oito irmãos.

⁵⁰Palavra não encontrada no dicionário vênето sul-rio-grandense / português de Stawinski (1987). Numa tradução livre do autor, significa “tinha”.

⁵¹Não sobrou mais nada.

⁵²Numa tradução livre, catei, todos mortos atrás das árvores.

⁵³Pergunte a ela.

⁵⁴Se pensa ainda.

⁵⁵Ela pegou.

Um quilômetro, porque ia até a Busa. Onde o vento, onde o vento empurrou, ela chegou. Ela pegou no vale *endata fin*⁵⁶ Caravaggio. Mas onde ela passou, tu não achava nenhuma planta assim com as folhas verdes, descascou, as planta velha. Assim, pelou tudo.

Granizo, assim, cinco minutos, não demorou cinco minutos, e terminou tudo. Limpou, tá, e depois saiu o sol. *Oto dí dópo*⁵⁷, no lado *fora de la casa, ne la parte de la casa*⁵⁸, a chuva tava lá ainda, a chuva de pedra. Naquela época dava inverno, né, era inverno, não era *pani coi*⁵⁹, que não vinha *brine*⁶⁰, né. Era *una drío l'altra*⁶¹. Chegava a fazer aqueles pendurote nos barranco de gelo assim. Então, com o frio do temporal e a temperatura que nós tinha, era terrível, né. Então, por oito dia, nós ia brincar – nós tinha sete, oito anos, por aí –, e ia brincar e espalhar o gelo.

Era umas quatro, cinco horas da tarde. Dia 25 de dezembro. Uh, eu via a uva, aqui dos parreiral que tu passou, aqui em cima, nos pinheiros, perto da curva ali, tá, aquilo tinha a uva tudo pintando. Aí tu via ela descer pro rio, galho e tudo, pelo rio lá.

Ninguém conhecia, sabia de seguro, não tinha nada né. *Era niênte*, mas não tinha *niênte*⁶².

Fazer o quê? Tu ia fazer o quê? Quem *gavea sóldi*⁶³ nesses dia? Os Madalosso ali, conseguia. Conseguia dar a volta fácil. Que ia nos mercado e comprava, mas naquela época, te comprei *sol*⁶⁴ café, que erva mate a gente fazia. Tu comprava o açúcar só. Nós comprava o açúcar e o café, porque não tinha aqui, e o resto era tudo produzido aqui. Queijo tinha, leite tinha, porco tinha, galinha tinha, né, todo o resto tinha.

Só que, por causa do temporal, nós não tinha mais nada né, tinha nada né. As vaca foram embaixo do costado, do que sobrou dos palanque assim para se salvar. Até galinha morreu. O que tava fora assim, quando veio, porque foi, foi questão assim, até hoje é difícil de te explicar, né. Olhemo pra lá, nesta direção assim ó, me lembro como se fosse hoje. Abrimo a janela da casa, nós era criança, brincando, e a minha mãe, ela me disse assim: “vão pra

⁵⁶Palavra não encontrada no dicionário vêneto sul-rio-grandense / português de Stawinski (1987). Numa tradução livre do autor, significa “foi até”.

⁵⁷Oito dias depois.

⁵⁸No lado de fora da casa, numa parte da casa.

⁵⁹Com um agasalho.

⁶⁰Chamada também de *brina*, ou seja, geada.

⁶¹Uma após a outra.

⁶²Era nada, não tinha nada.

⁶³Tinha dinheiro.

⁶⁴Somente.

dentro de casa, tá, que vai vir chuva, vai vir a *piova*⁶⁵”. Mas era como fosse aquele temporal de quarta de noite.

Aí a minha mãe entra pra dentro e fala, que vem *piova*. Quem que sabia que se *vegnia tempesta*⁶⁶. Ninguém sabia nada. Era, aquilo fomo dentro de casa e quando veio aquela nuvem assim, parecia que *vegnia un trator de drío*⁶⁷. Tá, do barulho, ãããããããããã. Aquilo era, era um barulho enorme. Quando vimo assim, aquilo ficou branco. E também, vidro em cinco minuto não sobrou. Foi só ãããããããããã e encheu a casa de água. Aí o meu pai tava fora, trabalhando, lá onde tem a estufa dos Strapazzon, lá com o falecido Horácio Strapazzon. Aí chamemo ele e fomo buscar, dar em volta, *catar su télia*⁶⁸, velha de galpões, de chiqueiro, descobrimo chiqueiro, galinheiro descobrimo, para cobrir a casa ou um pedaço da casa, pra ficar dentro de noite.

Essa foi a realidade minha.

Dali pra frente, começar tudo de novo, né. Plantar feijão de novo, vê se vinha. Vinha, porque era tarde, era 25 de dezembro, mas dava. Vinha ainda. Veio. Uma vez, o inverno era rigoroso, o inverno era até setembro, outubro, ainda novembro fazia frio ainda. Plantemo e começemo de novo, tudo de novo.

Meu pai precisou trabalhar fora. Meu pai era pedreiro, trabalhava de pedreiro, fazia casa, o que tu queria ele fazia. Cortava pedra, fazia muro. Então, o meu pai foi trabalhar fora e nós ficamo em casa. Plantar um pouquinho, umas abóboras, uns pés de milho, começar a criar umas vacas, plantar onde não deu o granizo, juntar umas ervas.

Não sabe o que é passar por isso aqui. Minha mãe chorava, chorava. Antigamente, não tinha o que era igual a hoje. Não tinha nada. A gente só comprava o que não produzia. Nós sentava na mesa e tinha seis para dar comida.

A gente começava a ir pra escola e eu era o último, o mais novo. Naquela época, tu ia para escola e *no gné caderni*⁶⁹. Não era um caderno, era um quadrinho, como aquele quadro que tem nas escolas que a professora escreve, mas pequenininho. Escrever aonde? Daí tu escrevia aquilo lá que a professora te ensinava, depois apagava com um pano, escrevia de novo e guardava na tua cabeça. Isso era aprender na escola. E se obrigava a aprender, né! Não tinha outra maneira.

⁶⁵Chuva.

⁶⁶Viria chuva de pedra.

⁶⁷Vinha um trator de atrás.

⁶⁸Juntar suas telhas.

⁶⁹Tradução livre do autor, “não tinha caderno”. Porém, segundo Luzzatto (2010), em *talian*, caderno se escreve *quaderno*.

*Porco Dione*⁷⁰! Eu apanhei e apanhei várias vezes. Eles faziam o quê? Tu não fazia os temas em casa que a professora te dava. Então, tu ia para a escola no dia seguinte, ela passava a limpo, ela conferia. Se tava tudo errado, tu não ganhava o recreio. Daí tu ficava de castigo atrás da porta da sala. Aí, depende do que tu tinha feito, se botava grão de milho e se ajoelhava assim durante todo o recreio. Os outros iam brincar e tu lá. Aí tu levantava quando terminou o recreio e esperava todo mundo.

Durante a aula, se tu não tinha feito os exercícios ou aprontava, outro castigo era que te botavam as mãos assim na mesinha, que ainda tem ali em Santo Antônio, *se vai la via naquela escôla vécia, le gavea entro las mesinhes*⁷¹, assim com a régua e páft no dedo. E se chegava em casa e reclamava, tu apanhava mais ainda dos teus pais. Não te inventava de vir pra casa reclamar, porque a professora te xingou, te bateu, aí tu apanhava mais ainda. Aí que tu apanhava. Pegava a cinta assim, dobrava ela e perguntava pra que tu tava indo para a escola. E vápt!

Eu estudei até a quinta série. Lá naquela escola, em Santo Antônio, que era na frente do galpão onde o Butelli tem as máquinas. E depois, tiraram de lá e botaram onde ela está agora, no lado do campo de futebol.

Depois, então, se tu queria estudar mais, tinha que ir pra Bento, que aqui não tinha escola nem professor. Eu estudei lá onde era subindo o Banrisul, perto da escadaria, que é a Escola Bento. Eu não tinha local pra morar e não tinha ônibus. Tive que alugar uma pensão de um parente nosso. E estudar para passar, que o meu sonho era ser engenheiro.

Sempre eu tirei nota de primeira qualidade em matemática, era coisa de louco. A professora sempre me dizia que eu tinha uma cabeça boa para fazer as contas. Só que não *gavea sóldi*. Não tinha ônibus para ir. Só depois, uns anos mais pra frente que começaram a aparecer uns ônibus. Ozelame, Bento, Unesul, essas empresas. Só que tu tinha que ir de manhã e voltar só de noite. Aí não podia ficar fora. E um dia, meu pai me falou que não tinha mais como pagar. E eu parei de estudar e fiquei em casa pra trabalhar, lavrar com o arado, semear. Esses monte ali pra cima, eu já revirei todos eles.

E aí, nós éramos em seis e já não tinha mais o suficiente pra todo mundo. Então, o mais velho começou a ir trabalhar fora. A coisa não melhorava mais. Foi saindo um, depois foi o outro, e mais um. E quando eu fiz 18 anos, eu saí também. Começou a me fazer mal os veneno usado nos tratamento, ardia o rosto e até hoje ainda eu tenho e não descobriram nada.

⁷⁰É uma expressão de blasfêmia característica dos descendentes de italiano. Numa tradução literal, significa “Deus porco”.

⁷¹O entrevistado mistura dialeto talian e português na mesma oração. Numa tradução livre do autor, se vai lá na rua da escola velha e, lá dentro, tem as mesinhas.

Mas eu sei que é por causa dos veneno. Naquela época não se usava nada, não tinha luva, não tinha sapatão, máscara, não tinha nada. Ia tudo de qualquer maneira. Tu levava aqueles banho de veneno tratando as parreira. Chegava em casa da escola, que era de manhã, e de tarde ia puxar mangueira do vizinho e te deixava as mão tudo amarela de *ditanio*⁷². Paravam às quatro horas, que era o costume do pessoal de antigamente, pra fazer uma merenda. Te davam um pedaço de pão, uma fatia de salame, uma marmelada e se comia com as mão sujas pra fazer ligeiro. Se era novo e se tinha fome, o que vinha na frente tu comia. Eu acho que meus problemas de saúde vêm disso aí.

Essa semana, meu filho foi tratar as parreiras de manhã e eu vi ele tratando, mas eu nem me lembrei mais. Fui pra roça cortar pasto e depois fui nas parreiras fazer a poda verde. Eu não lembrei mais que ele tinha tratado. Quando chegou a noite, ele me disse que tinha tratado e posto veneno hoje. Eu já tava com dor, nem falei nada pra ninguém. Eu pensei: “hoje é o dia que eu vou bater as botas”. Comecei a tomar água, porque quando você se intoxica tem que tomar muita água. Fui lá na mangueira e tomei tanta água que até me doía a barriga.

Com 18 anos, eu fui trabalhar na Barzenski, numa fábrica de móveis em Bento. Primeira firma que eu comecei a trabalhar. Era a maior fábrica de móveis de Bento, uma potência. Depois, não deu mais certo e eu fui trabalhar no Barracão. No Pesseto, no turno da noite, onde é o Malte Whisky hoje. Eu tinha uma irmã que morava no Barracão e eu pagava pensão pra ela. Eu trabalha de noite e volta e meia trocava turno pra de dia quando faltava funcionário. Cansei, não dava lucro. Eu saí de lá e voltei pra casa com o meu pai.

Sabe, o turismo mudou muito a nossa vida por aqui, pra melhor e pra pior. Pra melhor em sentido de valorização. Há anos atrás, as tuas terras não valia *niênte*. Os velhos de antigamente não vendiam as terras. Em vez de vender, eles compravam. Quando sobravam um tostão ou 20 *fiorín*⁷³, que era *fiorín* aquela vez, não era o mesmo dinheiro que é hoje. Apareciam um pedacinho de terra ali e eles compravam. Porque as famílias eram grandes. Antigamente as famílias menores que tinham eram de oito, dez ou 12 filhos cada família. Então, precisavam de bastante terra pra plantar, porque agora tem adubo.

Mas antigamente não tinha adubo. E se tinha, também não *gnera sóldi* pra comprar. Nunca me lembro de meu pai aqui em casa falar pra comprar meio quilo de adubo. Nem eu, depois que fui trabalhar em Caxias e já ganhava o meu salário, nunca comprei adubo. Só depois que começou aparecer as informações e ensinaram nós o que tem que comprar.

⁷² Produto químico utilizado nas parreiras.

⁷³ Florim ou hum mil-réis, que era o dinheiro da época.

Compra isso, faz assim, usa aquilo e começou a melhorar as plantações e fez a diferença. Se tinha muito pouca plantação de frutas naquela época, só parreira.

O ruim do turismo pra gente é as leis, *pra ti far una pocha alí*⁷⁴ ou um pedacinho de casa, você precisa passar pelas secretarias ou fazer um licenciamento ambiental. Hoje, a evolução aqui é enorme, valorizou bastante. Só que as leis pra nós ficar aqui é cada vez pior. Então fica difícil, se não fizerem alguma coisa pra leis ficarem diferente, não sei quem vai aguentar. Meu filho disse que nunca vai vender a terra. Se meu filho achar uma companheira que ajuda, tudo bem. Senão, um só, tu sabe *caro de Díó*⁷⁵, não dá a volta com o que tem plantado. Só se ele abandonar alguma coisa, o dia que eu não existir mais, alguma coisa ele vai ter que abandonar. Porque pra ti tocar o barco aqui e tiver que depender dos outros, você vai ter que gastar fora o que dá de lucro. Não tem como pagar mão de obra. Tu paga por dia e tem que dar comida e pouso. Enquanto tiver unido com a família e tiver gente da tua família trabalhando, vai. Nós aqui sempre podemos fazer nós e quando aperta, a gente troca o dia com o vizinho. Ele vem trabalhar aqui, depois nós vamos lá trabalhar no vizinho.

Eu tenho uma terra na frente da estrada que passa os turista e eu não quero fazer nada. Tu não tem mais folga. Tu fica sábado, domingo e feriado lá, atende aqueles que vêm. E quem tá no turismo hoje, tu pode passar casa por casa pra ver se eles não estão cansados, esgotados. Quem vem na tua propriedade pra comer, eles querem ser servidos da melhor maneira e tu faz de tudo pra atender melhor e não estão contentes. E o dia que tu quer sair, amanhã é domingo ou sábado, o pessoal te convida e tu diz que não, não pode ir, porque tu tem que ficar.

Eu não, pra mim não, estão até me proibindo de arrumar a estrada. Meu pai tinha uma casa antiga que podia ser um ponto turístico. Embaixo da casa, meu pai tinha uma ferraria. Ele trabalhava de vez em quando. Ele fazia as ponteiras, fazia o que tu queria como se fosse o Munhol. Pra mim, abrir um ponto turístico pra mostrar essa casa, eu vou ter que abrir estrada, tem um rio lá, que vão me proibir de ter vaca, não posso ter galinha, não posso ter porco. Vou ter que fazer tudo dentro do ambiental. Quando abriu o turismo aqui, me pediram pra botar dentro daquela casa antiga um café, que não tinha, eram poucos os pontos. Eu não tinha dinheiro pra fazer tudo que pediram. Tinha que construir banheiro, estrada pra receber os turistas e eu tinha que tirar todos os bichos porque não podia poluir.

⁷⁴Numa tradução livre do autor, o entrevistado falou de forma irônica, “para fazer um pequeno buraco na estrada”.

⁷⁵Expressão que significa ah, meu Deus.

Figura 26 – Lucindo Sachett e seu filho Wagner Sachett.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Figura 27 – Sachett trabalhando junto aos pessegueiros.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Figura 28 – Poda das árvores frutíferas.



Fonte: fotografia do próprio autor.

Figura 29 – Fornada de pão colonial na família Sachett.



Fonte: fotografia do próprio autor.

APÊNDICE H – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA DE SILVÉRIO SALVATTI

Primeira entrevista:

Vem cá, que enquanto a gente conversa eu vou te ensinar a amarrar parreira.

Pega o galho assim e gira no arame pra ele não escapar. Aperta bem e gira. O segredo é aqui ó, nessa girada, porque enrola as duas vimes junto e aí não escapa. Entendeu?

Tem que usar a vime amarela. Porque existe vários tipos de vime. A vime de amarra, a de fazer balaio ou cestos e a vime que com as lascas se faz a palha que envolve o garrafão. Assim, a vime amarela é a boa, porque é forte, flexível e não *spaca mia*⁷⁶.

Comecei a trabalhar com seis anos de idade, arrancava os brotos, cuidava das parreiras pequenas. Eu tenho 54 anos e quando eu era pequeno, não tinha televisão em casa. A minha geração é a que mais sentiu com a transição pra essas coisas modernas. A gente passou do nada pra essa evolução que temos hoje.

Já tem maquininha a bateria pra amarrá parreira e o meu celular só não amarra parreira, o resto faz tudo. A nossa geração é a última que está fazendo as coisas com as mãos.

Figura 30 – Demonstração do processo de amarrar parreira.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

⁷⁶Não quebra.

Figura 31 – Entrevistado informando como deve ser selecionado o galho a ser cortado.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

Figura 32 – Silvério Salvatti mostrando como amarrar os vimes no corpo antes de iniciar o trabalho.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

Figura 33 – Início dos trabalhos de poda e amarração das videiras.



Fonte: fotógrafo Eduardo Benvenuti.

Segunda entrevista:

Tu sabe que eu falo com o vinho? Ele não me ouve, ele não tem orelha, mas nós interagimos. A gente conversa com ele, nós trocamos energia, eu me sinto bem, eu gosto disso que eu faço.

Eu sou de uma família muito humilde de Pinto Bandeira. Tenho só uma irmã. Meu bisavô por parte dos Salvatti teve 11 filhos, sendo dez homens e uma mulher. Já meu avô teve dez filhos, três homens e sete mulheres. Eu sou da linha do Arno Salvatti, e meu pai morou na casa e eu vivi com o nono. Por isso eu tenho muita bagagem que eu aprendi com o *nono*⁷⁷. Quando morreu a *nona*⁷⁸, eu dormia com o *nono*. E o nono gostava de mim, eu fazia tudo que ele precisava, porque ele me deixava dar tiro.

Tu sabe porque eu tenho bigode? A minha mulher me detesta, se eu cortar os bigodes, ela vai reviver 15 anos. Porque o meu pai me dizia que: “tu não tem pelo de baixo do braço pra usar espingarda”. Isso sempre me marcou, então, o bigode a gente usa não por beleza ou

⁷⁷Palavra utilizada para se referir a avô, usada na região em estudo e pelas famílias descendentes de imigrantes italianos.

⁷⁸Palavra utilizada para se referir a avó, usada na região em estudo e pelas famílias descendentes de imigrantes italianos.

feiura física. É uma coisa que está dentro mim, no subconsciente, se não tem pelo de baixo do nariz, tu não é nada. Então, eu sempre deixei bigode. Tem uma foto minha de quando eu casei, eu estava sem bigode. *Orco Díó*⁷⁹, parecia uma bunda de galinha.

Eu estudei em Pinto Bandeira até a oitava série. Depois fui estudar em Bento, no Mestre de Santa Bárbara. E o meu pai não tinha dinheiro para pagar o ônibus. Ele descobriu uma escola barata, que era a Escola de Enologia, hoje é o Instituto Federal, e ele foi lá me inscrever. Ele disse: “bom, já que não tenho dinheiro pra te pagar o ônibus, eu encontrei uma escola barata que os ricos estudam lá. Por que os pobres não podem?”. Aí ele foi lá e me inscreveu. Tinha dois cursos: técnico em agricultura e técnico em enologia. Ele achou o nome enologia bonito, ele nem sabia o que era enologia, nem eu sabia o que era enologia. Em janeiro eu fui lá fazer tipo um vestibular, que se chamava exame de seleção. No ano de 80, eu passei no exame e começamos a estudar enologia em 54 alunos. *Mádoná*⁸⁰, quanta gente! A gente dormia na escola, era internato.

Depois a enologia me cativou. Você começa a estudar e entender enologia e descobre que é uma ciência não exata. Dois mais dois não é quatro, pode ser oito ou 80. Na escola, tem uma vinícola muito boa. Nós produzia vinho, se trabalhava com aulas práticas. Nós vendia vinho pra pagar a alimentação. O processo era todo manual. No ano de 1981 e 82, nós pagava toda comida do curso de enologia e agricultura vendendo vinho. Eu rotulei muito vinho pro presidente Figueiredo, pro nosso governador Amaral de Souza. Subia muitas carretas de vinho pra Brasília, e era feita tudo lá na Escola Agrotécnica Juscelino Kubitschek.

Aí eu sai da escola pobre, e tinha que fazer estágio na Argentina ou na Europa e, como a família era humilde, eu fui fazer estágio na Cooperativa Pompéia. Fiz estágio e nós estávamos em três enólogos. Aí eu fui para a manutenção. Eu aprendi muito, em um ano de manutenção eu aprendi bastante. Restaurava máquinas *vécia*⁸¹, pegamos cada pepino. Aí, nós ganhamos um prêmio de primeiro vinho suave do Brasil. Aquilo deslanchou. Aí me tiraram da manutenção e me passaram para o engarrafamento. Lá eu sofri, viu! Eles queriam o vinho filtrado e as cantinas todas imundas, as primeiras membranas que apareceram eram de 0,65 micra. Tu largava o vinho e já entupia o filtro. Se tu não tem uma preparação, tu entupia o vinho num balde. Pra nós aprender e chegar na qualidade que precisava, foi com muito trabalho. Aquele tempo foi o auge da vinícola. Ela cresceu um monte.

⁷⁹É uma expressão de blasfêmia característica dos descendentes de italiano. Numa tradução literal, significa “Deus porco”.

⁸⁰Nossa Senhora.

⁸¹Velha.

Eu saí da vinícola e fui trabalhar lá na Vinícola São João. Me ofereceram o dobro do salário, que era uma ninharia. Minha esposa dando quatro aulas, ganhava o dobro do que eu. Lá eu passei o pão que diabo amassou. Tu imagina um *piazon*⁸² de 19 a 20 anos tem que mandar nos velhos de cinquenta anos que sempre fizeram alguma coisa e tu tem que dizer que estão fazendo está errado. Cantina imunda que duas pipas que tu ia lavá, tinha que parar e, com o carrinho de mão, levar embora a sujeira. Passar em cima das pipas, não tinha nenhuma passarela. Carrega o açúcar no lombo. Lá eu trabalhei desde pedreiro, carpinteiro, enólogo, enxertador, cuidador de uva, levantamento com os associados. Eu tenho uma amizade boa com todo mundo. Eu passava na casa dos associados e eles ofereciam comida, eu conhecia a família. Eu fiquei 23 anos lá trabalhando.

Em paralelo a isso, começou os Caminhos de Pedra. Eu vinha pra cá, porque eu namorava a minha esposa. E estava começando os Caminhos de Pedra, que iniciou em maio de 1992. Aí começou o turismo e isso me encantava. Eu via os ônibus da CVC⁸³ passando e tinha a Cantina Strapazzon, a Ferraria do Ferri e o Bertarello, três pontos. Estava tudo começando, e eu vi que a coisa estava crescendo e tinha o projeto com o Julio Posenato e o Tarcísio. Eles estavam sempre me namorando. Foi na mesma época que a surgiu a Casa da Erva Mate, nós aqui colocamos a vinícola, a Casa da Ovelha, o Bez Batti. Abriu cinco numa vez só. Aí eu disse pro meu sogro: “vou botar uma vinícola em cima do morro como os franceses fizeram”. Quando os franceses vieram pro Brasil, eles construíram as vinícolas em cima no topo do morro, não embaixo. Porque tem muita umidade, mofa tudo e suja tudo. Eu digo: “vou fazer uma vinícola lá em cima”.

E no dia primeiro de maio, eu rocei a capoeira lá embaixo. Fizemos uma limpeza, só tinha pedra. O Tarcísio e o Julio vieram aqui, sonharam comigo num domingo de tarde. E o Julio disse que tinha uma obra em Porto Alegre e tinha muita pedra, eu podia ocupar. Eles me ajudaram a tirar o esquadro, o Julio e o Tarcísio suaram que nem louco. E eu comecei a vinícola quebrando pedra e empilhando elas. Quem quebra pedra, não coloca porque são duas mão de obras específicas: quem quebra pedra é um cara violento e quem coloca a pedra é um cara doce, um cara calmo que, se começa a chover, ele nem percebe que está se molhando.

Começamos a construir e tivemos que parar, porque o meu cunhado cobrou o terreno. Aí entrou um sócio, que é a família Sirena, porque eu não tinha dinheiro pra comprar o terreno e apareceu esse investidor que acreditou na minha ideia e estamos juntos até hoje. Nós

⁸²Palavra não encontrada no dicionário vêneta sul-rio-grandense / português de Stawinski (1987). No entanto, numa tradução livre do autor, se quis dizer guri, piá, garoto.

⁸³Empresa do setor turístico, que comercializa viagens nacionais e internacionais.

passamos muitas dificuldades pra construir. O telhado deu problema. Quando o telhado estava pronto, tivemos que macaquear o telhado inteirinho pra cima. E precisava abrir. Tinha o fluxo aumentando nos Caminhos de Pedra. E essa brincadeira de começar quebrar pedra até ficar pronto demorou nove anos. Quebrando uma rocha e empilhando ela em forma de construção.

Começamos do nada, *Mádonna!* Fizemos vinho aqui só tinha as pipas. Não tinha nem janela nem porta. Eu disse pros empregados que estavam aqui trabalhando: “você não mexem em nenhuma pipa. Só podem pegar o vinho da pipa seis, só daquela”. Eu fiquei 15 dias sem vir aqui. Eu subi em cima da pipa com um martelo com o cabo comprido. Coloquei dentro, nem molhou! Em 15 dias, tomaram tanto assim. *Mádonna!*

Aí, construímos um barraco pra guardar o cimento. E eles começaram a dormir aqui uma noite, dorme duas. Fizeram uma beliche. Veio um inverno. Fecharam ao redor. Conseguiram um fogão. Sobrava um balde de massa, eles tamparam ao redor. Quando terminou a obra, era um hotel cinco estrelas.

Aí, nós começamos dia 17 de abril de 2003, era uma quinta-feira santa. Eu abri a cantina e fiquei toda tarde aqui. Veio um casal de Brasília e ficaram a tarde inteira. Eles falavam de Brasília e eu da região. E foi indo, foi crescendo. Nós fazíamos jantares temáticos, aonde nós recuperamos a comida do passado. O pessoal sentava ao redor da mesa, apresentava-se os pratos. Se fazia sopa de feijão com talharim, polenta cortada com fio de costura número 16, *radici cotí con la pansêta*⁸⁴, omelete de queijo com salame ou cebolas, galinha caipira ao molho, *scodeghin*⁸⁵, salame frito na chapa. Se apresentava os pratos e tinha gente que chorava na mesa, principalmente excursões de São Paulo. Porque os italianos de São Paulo também passavam fome. Era muita história e cultura, não apenas um jantar.

Servíamos todos os vinhos, com muita dificuldade para elaborar os vinhos. Os vinhedos novos, eu trabalhando fora, vinha pra cantina e trabalhava a noite inteira no jantar, e no outro dia tinha que trabalhar cedo. Era muito massacrante. E nesse paralelo, muitas coisas aconteceram: eu tive ação de demolição, ação trabalhista, ação de posse, me denunciaram duas vezes por crime ambiental. Paguei multa, fiz reflorestamento, meu dano foi pago.

Até 2010 não tinha muito movimento pro lado de cá, por causa da estrada. Dia 25 de novembro de 2010 chegou o asfalto. Daí pra frente, o fluxo aumentou bastante. É tanta gente que não conseguimos dar conta. Tu pega um fim de semana que tem feriadão, nós não conseguimos dar conta. Então, nós mudamos a roupa do nosso vinho, trocamos a garrafa,

⁸⁴ Radici cozido na água com bacon.

⁸⁵ Embutido típico italiano, preparado à base de carne de porco e seus miúdos.

nós mudamos a qualidade, fomos aprendendo e melhorando a qualidade e tendo recurso financeiro pra ganhar uma qualidade merecida e sendo referência.

Outra coisa importante que eu estava esquecendo, o Caminhos de Pedra é um projeto cultural. Não apenas arquitetura, cuja a arquitetura dá nome aos Caminhos de Pedra. Essa região empobreceu tanto que muita gente não conseguiu desmanchar a casa velha e construir a casa nova. E o que foi vergonha no passado, agora é orgulho de tê-las. No setor vinícola, também fomos em busca da história, cultura e tradição. Recuperamos aqui a peverella, que foi a primeira uva branca que veio da Itália para o Brasil. Então, em função dessa uva, que nós fomos os primeiros em recuperá-la pela terceira vez no mundo. Assim, nós se tornamos referência e o público conhece a gente em função de uma variedade de uva. O pessoal vem a Bento para conhecer a peverella. Quando eu saí da escola e fui trabalhar numa vinícola, a gente recebia dois milhões de quilos de uva peverella. No segundo ano, veio um milhão. No terceiro ano veio quinhentos mil quilos e no quarto ano, meia dúzia de quilo e a gente juntava com outra uva e desapareceu.

Então, dentro de mim veio a vocação de construir uma pequena vinícola familiar para elaborar vinhos artesanais com a proposta de manter a história da colonização italiana. Por isso, nós recuperamos a peverella, a barbera e a uva goethe. A peverella foi assim: lá na Casa da Erva Mate, no seu Ferrari, tinha um pé de peverella no meio de uma fileira. E eu fui pedir, gentilmente, se podiam ceder alguns galhos pra fazer muda. E eu fui lá, podei, e fiz quase 600 mudas com os cavalos que já estavam prontos. Pegamos mais galhos na família do seu Zanella, lá na Busa, no enxertador do Ênio, e hoje nós temos várias pessoas plantando pra gente. E a peverella está começando a se revitalizar. Outras pessoas estão plantando peverella, porque nós estamos cedendo o material genético. Então, é uma uva que vai solidificar, vai crescer: dá um vinho de primeira! Nós lançamos um brut peverella num valor justo e está tendo uma boa aceitação pelo mercado. Então, recuperamos a barbera, primeira vinífera que veio da Itália para o Brasil. Recuperamos a goethe, a primeira uva plantada na serra gaúcha. Aqui se toma vinhos históricos, se degusta história.

Deixamos de fazer jantares por falta de mão de obra, e outros restaurantes nos Caminhos de Pedra abriram e começaram a fazer jantares. Exista uma parceria muito grande aqui dentro da Associação Caminhos de Pedra, onde cada casa faz uma atividade e não queremos confrontar com ninguém. Nós ficamos apenas com os vinhos e passamos os jantares pro Fracalossi, pra Casa do Tomate e a Nona Ludia também está fazendo e outros restaurantes vão vir. Quanto mais atrativos tiver nos Caminhos de Pedra, mais gente vem. Eu

sou dono de uma frase que diz assim: “*de pi baletéri, de pi te torni*”⁸⁶. Quanto mais árvore frutíferas tiver, mais sabiá vem. Se tem uma árvore só, vem só dois ou três. Mas agora se tiver uma mata cheio... *Mádonna*, que fartura!

E tudo que a gente faz, além de ter história, cultura, de passar um pouco da nossa vivência e convivência para o turista, a gente joga um pouco de humor. A gente conta história, conta piada, fala um pouco da região, sempre de um lado voltado pro humor. Então, você não cansa que está trabalhando e o turista sai daqui rindo, contente, *Mádonna*! E a venda é uma consequência do trabalho. Se tu vai em outras vinícolas, eles querem que tu compre. Nós aqui não oferecemos o produto, eles fazem a degustação. Se o pessoal gostou, eles acabam comprando. Tem vinícolas que obrigatoriamente tem que passar pelo varejo. Aqui tu não precisa sair passando pelo varejo, vai no varejo por necessidade.

Hoje nós cobramos R\$10,00 pela degustação, com direito a 11 tipos de vinho, licores suco de uva. Então, é um trabalho bem temático, sai daqui contente. Não é feito um relatório, uma dissertação para os nossos colaboradores do que eles têm que falar. Ao longo do tempo que trabalham conosco, eles vão pegando as nossas técnicas de trabalho. E a gente só cuida pra eles não falarem inverdades. Então, se a gente impor alguma coisa, o teu funcionário acaba decorando e não fica legal. Cada um tem uma expressão verbal, uma postura, uma linguagem própria. Senão, fica uma decoreba, como aquelas vinícolas que botam umas meninas bonitas lá na frente, tudo organizado, uma beleza, mas tudo decorado que não soma. Aqui você tem história, a gente pergunta da onde são, passa informação, aonde eles vão ter que jantar, como vão ter que se deslocar pra Canela, Gramado, Porto Alegre, que época eles têm que voltar, como comprar a passagem pra chegar em Bento Gonçalves e aonde eles têm que se hospedar.

Se tu perceber, cada casa nos Caminhos de Pedra tem algo voltado para a cultura. Se tu pegar os restaurantes, hoje se faz pratos até internacionais nos restaurantes dos Caminhos de Pedra, mas sempre tem alguma coisa, uma salada, um prato que remete à história da nossa colonização. Se tu pega as vinícolas que temos aqui, também têm história, além da arquitetura, dos prédios antigos preservados aonde que se instalou dentro uma vinícola. Ou no caso nosso aqui, que é uma construção nova, que não é histórica, mas que nasceu com história, voltado para recuperar variedade de uvas e produzir vinhos históricos.

Se tu fores na Casa da Erva Mate, a erva mate não é do italiano, o bugre indígena que vivia aqui, ele já dominava o chimarrão. O italiano só pegou a força motriz da água e

⁸⁶“Quanto mais árvore tiver, mais fácil voltar.”

mecanizou o processo. Então, tu vê todo aquele processo de produção da erva mate, o turista adora, ele quer ação, ele quer ver movimento.

Se tu pega a nossa vizinha da Casa da Confeção, tem sempre alguma coisa da *nona*, os calçados da *nona*, a roupa do *nono*, o cestinho. Tem umas roupas modernas, mas tem sempre algo voltado para a história e para a cultura. Se tu pega a Casa do Tomate que, além dos tomates, tem mais de 51 itens que se faz com o tomate. Lá você vai encontrar a famosa gasosa, que faz parte da nossa história.

Se tu pega as nossas festas religiosas dos nossos padroeiros de cada capela, sempre tem um cardápio ou algum prato que remete a nossa história. Hoje, a facilidade de ter carne e ter galeto nas churrasqueiras é enorme, mas sempre tem uma bela sopa de capeletti, o *piên*, a carne lessa. Isso é coisa do italiano, aquela salada com vinagre caseiro, que chega cair uma lágrima, isso é nosso. São coisas bem típicas que o Caminho de Pedra preserva.

Porque o turista vem em busca pela ordem. Quem viaja procura paisagem primeiro, e olha que a nossa região é bonita! Nós que somos daqui, a gente não enxerga. Nós enxergamos pelo turista que vem e diz: “olha aquela flor, olha aquela árvore, escuta o passarinho”. A gente nem habitua com o espaço físico que nós vivemos e não enxerga e não ouve. Mas o turista te faz enxergar e ouvir, isso muda o teu conceito de vida.

Outra coisa, a qualidade de vida nossa mudou um monte. Em primeiro lugar é paisagem, e em segundo lugar é cultura, e o Caminhos de Pedra é um projeto cultural. E o vinho também é cultura, o saber fazer. Terceiro, a gastronomia, é comer e comer bem. E olha que na nossa região até o xis é diferente. E o quarto é preço. Então, o turista fez três coisas sem saber quanto é o preço. E o quinto é hospedagem. Então, a paisagem da nossa região é um espetáculo!

Sem falar das casas antigas que sobraram, porque a casa de pedra no passado foi vergonha e hoje não, é orgulho de tê-las. O fato é que, no passado, quem tinha um pouquinho de dinheiro, eles rebocavam a casa. Quer um exemplo bonito é o Restaurante Nona Ludia, que era rebocada. Os Caminhos de Pedra foi lá e tirou o reboco pra mostrar que era de pedra. Mais à frente, tem uma casa rebocada, no fundo é sem reboco, mas na parte que aparece na estrada é rebocada. É linda! Eu vi ela na novela Tempo de Amar. Que é a casa Zandoná, que é de pedra, mas está escondida. Quem não tinha dinheiro pra rebocar, eles pintavam com cal ou sulfato de cobre pra esconder as pedras. Hoje não, a casa de pedra tem seu valor e sua história pra contar.

O Caminhos de Pedra tem 26 anos e temos muita coisa ainda pra fazer. E está se instalando muita gente, cada ano está se instalando mais atrativos. Tem a Casa do Chocolate,

que vende chocolate com história, que você não encontra em qualquer lugar. Vai abrir uma cervejaria, um parque de aventura para pessoas deficientes. Vai abrir o parque temático das esculturas, mais de 40 monumentos feitos por escultores internacionais, domadores de pedra basáltica, que vai estar num museu a céu aberto nos Caminhos de Pedra. Isso é uma loucura! Tu nem acredita que está acontecendo tudo isso, acontece na nossa terra, bem perto dos nossos pés. Tem mais projetos, tem um pessoal que quer revitalizar os doces da nona: a pasta flora, o biscoito de antigamente, as colombetas – que é um pãozinho em formato de pomba com os olhos de feijão e o biquinho.

Isso tem espaço, o turista compra. E o turista ele tem que ser bem atendido. Tem que ter produtos de excelência, ele não pergunta preço, tu já viu? Ele faz três coisas sem perguntar quanto custa. Agora tem que ser produto bom, bem apresentável, serviço bem feito e eles acabam comprando.

Os políticos também têm que enxergar que o turismo é uma fonte de renda alternativa para o município. Dando toda a infraestrutura que precisa, desde mais pórticos, mais informações, aproveitar todos os meios de comunicações modernos que temos hoje. Teria que abrir o horizonte dos políticos, os nossos aqui locais é. A sorte é que nós tivemos os secretários de turismo que não são políticos, são profissionais do setor. Posso citar nomes: Ivane Fávero, secretária do ex-prefeito Lunelli, Gilberto Durante, secretário do Prefeito Pasin, e agora o secretário Rodrigo Parizotto, e todos voltados com formação para o turismo.

O turismo hoje na nossa região está crescendo muito. O Caminhos de Pedra em 2018 vai passar de 120.000 pessoas. E tem espaço pra todos, nós temos que fazer um trabalho bonito e logo. Atacar mais o turismo religioso. Caravaggio passa mais de quatro milhões de pessoas por ano. Se viesse pra nós 1% é um volume grande, que não conseguimos atender. Turismo não se faz sozinho, turismo se faz em conjunto. Gramado e Canela no festival de Natal Luz, eles são mágicos lá. O natal deles começa dia 25 de outubro e termina no dia 12 ou 13 de janeiro. Eles atraem 2 milhões e meio de visitantes. Sobra gente pra nós. Um monte de gente que vem atraído pelo Natal Luz, vem nos visitar. Bento Gonçalves tem feiras e eventos internacionais e atrai gente. Festa da Uva em Caxias atrai gente.

Outra coisa muito importante é que ainda existe pessoas resistente e são anti-turismo, mas um dia eles vão se arrepender. Quando os Caminhos de Pedra começou, teve uma resistência muito grande. Porque os Caminhos de Pedra iniciou de fora pra dentro, pra fazer polir a cabeça dessas pessoas não foi fácil. E aqui eu menciono a figura do incansável Tarcísio Michelin. Hoje todo mundo ganha com os Caminhos de Pedra, diretamente ou indiretamente, mesmo que nem pensa no turismo. Onde que se ganha com os Caminhos de Pedra, na

valorização das propriedades. Aqui era um lugar pobre, que ninguém gostava de São Pedro. Hoje é o segundo lugar mais rico do país. Vai comprar um pedacinho de terra aqui, ou um hectare ou dois, pra ver o preço que está essas colônias. Toda a infraestrutura que veio para a região não vieram pelos moradores, vieram pelos Caminhos de Pedra, pelo turismo. Telefonia, fibra ótica, pavimentação: essa aí veio para o turismo e hoje é lógico que todo mundo está usando. Mas a gente sabe como veio, sem citar nome de deputado.

Os moradores daqui têm um endereço: eles moram nos Caminhos de Pedra. Vai vender um terreno, você vai anunciar que ele está nos Caminhos de Pedra. Então, voluntariamente ou involuntariamente, os Caminhos de Pedra está ajudando a região. As pessoas que estavam contrárias ao turismo ainda são resistentes. Mas tem coisas acontecendo, a mão de obra nos Caminhos de Pedra precisa dos filhos dos caras que são contrários. E os filhos não têm culpa se o pai é teimoso, ou falou isso ou aquilo e ainda é resistente. E mesmo assim, temos que contratar gente de fora que não tem que chega.

Tu conhece a história do *Porco Mês-cio*⁸⁷ de São Pedro? No passado aqui, quem fazia toda divulgação dos anúncios era o padre. O padre era tudo pra nossa região. Desapareceu um porco macho de uma propriedade de São Pedro. E o padre divulgou na igreja antes da missa, que se alguém tivesse visto um porco macho era do fulano de tal. Isso foi uma coisa pejorativa, até hoje. Os velhos já partiram que eram os mais ofendidos, mas os filhos e os netos ainda têm isso como uma mágoa. Lembra da terra do galo de Flores da Cunha? Virou uma mágoa. Então se pegavam com briga até de revólver.

Então, aqui nós temos pessoas muito resistentes. Se tu pega um carro de turismo, ele não passa dos 60 quilômetros por hora, ele para no lugar que não pode parar. Então, são pessoas que reclamam do trânsito, que não dá mais pra ir pra Bento em dez minutos. Existe isso também, só que tem que olhar o contexto de um modo geral. Não é mais um projeto turístico, o Caminhos de Pedra é uma rota turística consolidada.

Nós fizemos aqui 13 anos jantares. Na minha casa, hoje tem pratos modernos, mas nós comemos polenta três vezes por dia. O encontro de natal, a gente procura fazer o almoço do passado, os doces que faziam no passado pra não perder. As crianças, o mundo virtual hoje é outro. Não tem mais aquela expectativa. Mas nós, os antigos, ainda preservamos a história, o respeito às festas locais. Sabe o que eu comi ontem de noite? Polenta e lambari pescado no riozinho atrás de casa. Como terapia, sábado de noite nós fomos pescar e ontem nós limpamos

⁸⁷ Porco macho.

os peixes e jantamos polenta, peixe e radici com cebola. E duas garrafas de peverella. Uma era pouco, mas com duas deu certo.

Figura 34 – Envase do vinho na Vinícola Salvatti & Sirena.



Fonte: fotografia do próprio autor.