

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

**VANESSA PACHECO DE ANDRADE**

**BAURU À MODA CAXIENSE: UM ESTUDO DE CASO NA GASTRONOMIA DA  
REGIÃO DE COLONIZAÇÃO ITALIANA**

**CAXIAS DO SUL**

**2021**

**VANESSA PACHECO DE ANDRADE**

**BAURU À MODA CAXIENSE: UM ESTUDO DE CASO NA GASTRONOMIA DA  
REGIÃO DE COLONIZAÇÃO ITALIANA**

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

Orientadora: Prof. Dra. Vania B.M. Herédia

**CAXIAS DO SUL**

**2021**

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

A553b Andrade, Vanessa Pacheco de

Bauru à moda caxiense [recurso eletrônico] : um estudo de caso na gastronomia da região de colonização italiana / Vanessa Pacheco de Andrade. – 2021.

Dados eletrônicos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2021.

Orientação: Vania Beatriz Merlotti Herédia.

Modo de acesso: World Wide Web

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

1. Turismo e gastronomia. 2. Gastronomia - Caxias do Sul (RS). 3. Turismo - Caxias do Sul (RS). I. Herédia, Vania Beatriz Merlotti, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 338.48-6:641/642

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)  
Márcia Servi Gonçalves - CRB 10/1500

# **BAURU À MODA CAXIENSE: UM ESTUDO DE CASO NA GASTRONOMIA DA REGIÃO DE COLONIZAÇÃO ITALIANA**

Vanessa Pacheco de Andrade

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

Caxias do Sul, 07 de julho de 2021.

## Banca Examinadora:

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

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

Profa. Dra. Miriam de Oliveira Santos  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

## RESUMO

Caxias do Sul - RS sempre foi conhecida como cidade de italianos. Os hábitos culturais que a caracterizam são prova da influência da cultura italiana na sua constituição. Com o desenvolvimento econômico da cidade, houve a introdução de novas culturas, o que afetou muitas de suas práticas culturais, inclusive no que diz respeito à diversificação gastronômica. Nesse contexto, o presente estudo tem como objetivo analisar a importância do “bauru à moda caxiense” na cultura gastronômica de Caxias do Sul, a partir da história do Restaurante Danúbio. A metodologia é de natureza qualitativa e a história oral foi o método escolhido para sustentar a pesquisa. As entrevistas realizadas formam o corpus deste estudo e da análise das narrativas emergiram as categorias que trazem a voz dos sujeitos entrevistados. Essas categorias evidenciam como os hábitos alimentares tinham valor na cultura da cidade e de como foi introduzido o bauru à moda caxiense, tornando-se um prato típico, valorizado e reconhecido. O estudo contempla a trajetória do restaurante, a força desse prato nos hábitos alimentares locais e contribui para a compreensão de hábitos culturais da região de colonização italiana.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Turismo. Bauru à moda caxiense.

## ABSTRACT

Caxias do Sul - RS has always been known as the city of Italians. The cultural habits that characterize it are proof of the influence of Italian culture in its constitution. With the city's economic development, new cultures were introduced, which affected many of its cultural practices, including gastronomic diversification. In this context, the present study aims to analyze the importance of the "caxiense-style bauru" in the gastronomic culture of Caxias do Sul, based on the history of the Danúbio Restaurant. The methodology is qualitative in nature and oral history was the method chosen to support the research. The interviews carried out form the corpus of this study and from the analysis of the narratives emerged the categories that bring the voice to the interviewed subjects. These categories show how eating habits had value in the city's culture and how was introduced the caxiense-style bauru, becoming a typical, valued and recognized dish. The study contemplates the trajectory of the restaurant, the strength of this dish in local eating habits and contributes to the understanding of cultural habits in the region of Italian colonization.

**Keywords:** Gastronomy. Tourism. Caxiense-style bauru.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Bauru à moda caxiense.....	13
Figura 2 – Restaurante Danúbio .....	14
Figura 3 – Bauru Ponto Chic .....	38
Figura 4 – Lanchonete Ponto Chic.....	39
Figura 5 – Inauguração do Bar Danúbio .....	41
Figura 6 – Anúncio dos anos 1950 destacando o Bar Danúbio como o ponto preferido do bairro .....	42
Figura 7 – O Bar Danúbio em meados dos anos 1950 .....	42
Figura 8 – Tranquilo Carniel à frente do Restaurante Danúbio .....	43
Figura 9 – Mestre Lula demonstra na TV Caxias o preparo de bauru, diante do apresentador Charles Flores (E) e Walter Mari, dono do restaurante Bossa .....	56
Figura 11 - Tranquilo Carniel e sua família .....	61
Figura 12 - Prêmio Melhor Bauru à Moda Caxiense - Restaurante Danúbio 2013....	71
Figura 13 – Prêmio de Melhor Garçom - Restaurante Danúbio 2013 .....	71
Figura 14 – Prêmio Melhor Bauru - Restaurante Danúbio 2014.....	72
Figura 15 – Prêmio Melhor Equipe de Chapeiros - Restaurante Danúbio 2014.....	72
Figura 16 – Salão Superior do Restaurante Danúbio.....	77
Figura 17 – Salão Subsolo do Restaurante Danúbio .....	77

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>8</b>
1.1	JUSTIFICATIVA.....	11
1.2	OBJETIVOS E QUESTÕES NORTEADORAS .....	12
<b>2</b>	<b>TURISMO E GASTRONOMIA.....</b>	<b>16</b>
2.1	HÁBITOS ALIMENTARES, CULINÁRIA E GASTRONOMIA .....	22
2.2	GASTRONOMIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO.....	28
2.3	A REGIÃO DE COLONIZAÇÃO ITALIANA E HÁBITOS CULTURAIS .....	31
2.4	PRÁTICAS CULTURAIS E A GASTRONOMIA ITALIANA .....	33
2.5	O BAURU À MODA CAXIENSE .....	38
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA.....</b>	<b>45</b>
3.1	HISTÓRIA ORAL.....	46
3.2	TÉCNICA DE COLETA DE DADOS .....	48
3.3	CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS SUJEITOS .....	49
3.4	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS .....	50
<b>4</b>	<b>ANÁLISE DOS DADOS: O SABOR DA PESQUISA.....</b>	<b>53</b>
4.1	HÁBITOS ALIMENTARES E O BAURU NA CIDADE.....	53
4.2	O BAURU À MODA CAXIENSE .....	58
4.3	ORGANIZAÇÃO DO RESTAURANTE DANÚBIO: DA FAMÍLIA AOS FUNCIONÁRIOS.....	60
4.4	EXPANSÃO DO RESTAURANTE DANÚBIO: DIFICULDADES ENFRENTADAS.....	65
4.5	RECONHECIMENTO DO RESTAURANTE E DO BAURU À MODA CAXIENSE .....	70
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>80</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>86</b>
	<b>ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....</b>	<b>90</b>



## 1 INTRODUÇÃO

A intenção de pesquisar a gastronomia surgiu em meio à minha caminhada como docente no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), em Caxias do Sul, com a tarefa de ensinar a arte da gastronomia, e mais adiante com foco na confeitaria, área na qual sou referência. Retornei à universidade pelo Programa de Pós-Graduação em Sommelier, Gestão de Vinhos e Bebidas. Foram dois anos de muito aprendizado e imersão total no mundo dos vinhos, programa que mais se aproximou da minha área de atuação.

Após a conclusão da pós-graduação, descansei um ano e retomei em busca por mais aperfeiçoamento. Como a gastronomia é uma área relativamente nova quanto ao desenvolvimento de cursos e programas de pós-graduação, iniciei a procura pelas linhas de pesquisa, buscando juntar a paixão pelo meu trabalho com o meu desenvolvimento profissional. Assim, acabei optando pelo Mestrado em Turismo e Hospitalidade, onde escolhi pesquisar na linha de Turismo, cultura e educação, que abriu um leque de possibilidades para falar da arte de bem comer e viver. Entrei como aluna não-regular no programa, e aos poucos fui conseguindo perceber que poderia aproximar meu objeto de estudo. No final de 2017, fiz a prova e passei no processo seletivo.

Com a ajuda incondicional de minha orientadora, decidi contar a trajetória do Restaurante Danúbio e do nascimento de um dos pratos mais tradicionais da cidade, o famoso bauru à moda caxiense. Ao definir o objeto de estudo, constatei que, por meio da história do restaurante, poderia entender contextos da cidade, como: hábitos alimentares, a presença de pratos típicos que fazem parte da identidade gastronômica e cultural da região, além do desenvolvimento desses hábitos, concomitante aos hábitos já consolidados na cidade.

Caxias do Sul é uma cidade marcada pela colonização italiana, segundo polo industrial metalomecânico no estado, e, devido a essa característica, atrai pessoas que buscam oportunidades profissionais, abrigando culturas diversas, provenientes de diferentes regiões do país ou até mesmo fora dele, que a procuraram como polo de serviços. Em sua história, diversos fluxos migratórios trazem consigo culturas distintas, e com elas hábitos alimentares que se adaptam à cultura hegemônica que é a italiana. Essa observação está baseada na oferta de pratos tradicionais, nos diversos restaurantes que a cidade dispõe, que são conhecidos como parte da cultura

italiana e reconhecidos como referência cultural, parte da construção identitária do colono italiano na sua alimentação. A polenta, a massa, o radite, o galetto, o sagu, são exemplos de alimentos que foram mantidos pelos habitantes da cidade como parte da sua cultura. Como diz Hobsbawn, estes hábitos são considerados uma “tradição inventada”:

O termo tradição inventada é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo - às vezes coisa de poucos anos apenas - e se estabeleceram com enorme rapidez. (HOBSBAWM, 1997, p. 9).

O autor defende que as tradições são um conjunto de práticas, reguladas por regras subentendidas ou aceitas facilmente, de origem simbólica ou de natureza ritual, em que são impregnados certos valores através da repetição, o que implica uma relação com o passado. E o mais importante é que estas tradições mantenham uma relação com o passado, sempre reinventadas para se manterem vivas.

Os italianos, quando chegaram na região, não dispunham de muitas alternativas para a alimentação e precisaram trabalhar com a terra para garantir o seu sustento. Plantar milho, trigo, feijão, cevada, uva, foram práticas que os italianos utilizaram para sua produção material, aperfeiçoando essas culturas. Porém, inicialmente, a polenta e o radite foram o prato principal.

Com o tempo, a cidade se desenvolveu e abrigou outras culturas, com outros hábitos. Assim, a gastronomia é vista como valor, pois representa mobilidade e ascensão social, é extremamente farta e vai além do macarrão, do galetto *al primo canto* ou da polenta. Prova disso é a história do Restaurante Danúbio, que há mais de cinco décadas presenteia a cidade com o seu bauru, um prato peculiar da região, não encontrado em nenhum outro lugar da forma como é oferecido na sociedade caxiense até hoje.

O Restaurante Danúbio surgiu inicialmente como uma sorveteria artesanal, sendo uma das pioneiras da cidade, como a antiga sorveteria Urca, cujos produtos, criados pelos seus proprietários resultaram em sucesso, devido a fórmula própria.

A história do Restaurante Danúbio começa com a história do proprietário do imóvel, José Caetano Fochesato<sup>1</sup>, cuja sala comercial, onde foi instalado mais tarde o restaurante, situava-se no bairro São Pelegrino, a uma quadra da Igreja. Em 1965, devido à demanda de estabelecimentos da cidade, o Danúbio se transformou em bar e começou também a servir refeições diárias. Segundo alguns estudos, o lanche bauru<sup>2</sup> era um hábito paulista, e um morador local que frequentava o bar Danúbio comentou sobre prato. A partir desses comentários, “o bauru à moda caxiense” começou a ser produzido, não como sanduíche, mas ao prato, o que o diferenciou do famoso sanduíche do Estado de São Paulo.

Nesse local também eram comercializados doces, refrigerantes, bebidas e outros produtos. A introdução do bauru ao cardápio se destacou, inicialmente por ser algo distinto dos pratos servidos. Até 1985, era o mais solicitado no Restaurante Danúbio, e levou aproximadamente 20 anos para receita chegar à excelência. O restaurante recebeu inúmeros prêmios pela qualidade do prato, pelo atendimento acolhedor do proprietário e dos profissionais que trabalham em todos os setores.

A pesquisa conta a trajetória deste estabelecimento que completa 60 anos de existência, as fases pelas quais o restaurante passou e como superou as diversas crises econômicas que o país sofreu, pelas memórias do seu proprietário. Tranquilo Carniel, protagonista dessa história, que deu vida ao bauru à moda caxiense, administrou o restaurante até abril deste ano de 2021.

Situado na Avenida Itália, no bairro São Pelegrino, o Restaurante Danúbio é um dos mais antigos e tradicionais de Caxias do Sul, marcado e conhecido pela relação com os moradores, clientes, e fãs do bauru. Assim, o estudo contribui com o registro da gastronomia local, por meio da força que o bauru à moda caxiense.

A pesquisa está dividida em cinco momentos: o primeiro trata da contextualização histórica da cidade, para entender a importância da gastronomia em relação aos valores que caracterizaram a cultura italiana na região; o segundo apresenta uma discussão teórica sobre turismo, gastronomia e hospitalidade, bem como a questão da cultura e da gastronomia local; o terceiro explicita a escolha da metodologia de pesquisa e a descrição do objeto de estudo que é o Restaurante

---

<sup>1</sup> José Caetano Fochesato é o primeiro proprietário do prédio onde se localiza o restaurante.

<sup>2</sup> O bauru paulista, servido no ponto Chic, nasce da recomendação de um médico ao seu paciente de que o mesmo faça ingestão de proteínas, sais minerais, além do hidrato de carbono do pão. O criador desse sanduíche foi Casimiro Pinto Neto. Nasceu assim a história desse bauru (NASCIMENTO, 2016).

Danúbio; o quarto apresenta os resultados da pesquisa realizada, seus principais achados; e o quinto as considerações finais.

## 1.1 JUSTIFICATIVA

Após quatro anos de atuação no SENAC, e uma Especialização em Gestão de Vinhos e Bebidas pela instituição, fiz uma escolha de participar do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade. O motivo que me levou a essa escolha deve-se ao fato de buscar um programa que estivesse vinculado à minha área profissional. Através de análise, seguir a linha de pesquisa *Turismo, cultura e educação* se encaixou perfeitamente às minhas pretensões. Esta linha de pesquisa foi objeto de meus estudos, que tomou forma quando visualizei a possibilidade de estudar a trajetória do Restaurante Danúbio na cidade.

Caxias do Sul traz em suas raízes a colonização italiana, que se mantém muito forte mesmo com a chegada de outras culturas que a constituíram. É visível que, mesmo com a presença forte dos italianos e depois do ítalo-brasileiro, pratos como o macarrão, o galetto *al primo canto* e também a polenta são referência na cidade. Em função de questões como estas, fazem-se necessários alguns questionamentos relacionados à quantidade de estabelecimentos que produzem outros pratos que só encontramos na cidade.

Em função da cultura italiana que marcou a história dessa região, muitos restaurantes fizeram uso do *habitus* dessa cultura como elemento atrativo, uma vez que a gastronomia é parte fundante dessa história. Prova disso é a presença de comida de origem italiana nos cardápios oferecidos pelos restaurantes caxienses por muitas décadas, em que a sopa de *agnolini*, o macarrão, o tortéi, a polenta, o *radite*, e o galetto foram destaques. Esses pratos fartamente oferecidos, diferem da escassez da realidade italiana da qual provinham os imigrantes, então a inserção de outros pratos típicos na gastronomia caxiense é um desafio, e o estudo acerca do Restaurante Danúbio é uma das possibilidades. Embora o bauru seja considerado típico da cidade, outros lanches também aparecem como fortes opções de gastronomia, como o *cheeseburger* local, produzido de forma peculiar.

A importância de contar a história do Restaurante Danúbio, de mais de cinco décadas, contribui para entender a rica gastronomia da cidade e como o bauru ao

prato tornou-se carro-chefe desse restaurante, produzido de forma única, atraindo curiosos de outras cidades, como também de outros estados.

A gastronomia caminha em direção à valorização de produtos típicos da região, sejam ingredientes nativos, ou preparos. Diante do fortalecimento atual da gastronomia, contar a trajetória do Restaurante Danúbio reitera a farta gastronomia e abre espaço para a análise de outros hábitos alimentares regionais.

O bauru à moda caxiense é um prato conhecido na gastronomia local, concebido por várias influências culturais. O que mais o enaltece é o conceito criado em torno da sua elaboração pelo proprietário do restaurante Tranquilo Carniel, pela sua originalidade, criatividade e inovação, pois, no restante do país o bauru é conhecido como um sanduíche originário da cidade de Bauru, localizada no Estado de São Paulo. Contar a história do restaurante amplia o conhecimento alimentar local e abre o questionamento de outros hábitos, e pratos que corroboram com a cultura regional.

Esta pesquisa lança um olhar amplo sobre os hábitos alimentares. Apesar de muito já ter sido pesquisado sobre a gastronomia ítalo-brasileira e a sua contribuição, a pesquisa está voltada a outras ramificações da gastronomia, influências que podem ser tão tradicionais quanto pratos consolidados na cultura alimentar local.

## 1.2 OBJETIVOS E QUESTÕES NORTEADORAS

A presente pesquisa que tem como objeto de estudo o bauru à moda caxiense na gastronomia local. A cidade que sempre foi conhecida como de italianos, tem hábitos culturais que a caracterizam. Entretanto, mesmo com a introdução de novas culturas, houve a manutenção desses hábitos, mas também a criação de pratos que foram aceitos pela sociedade e que tornaram a gastronomia mais diversificada.

O estudo pretende contribuir para o entendimento da gastronomia local e de seus desdobramentos, contextualizar a cultura do italiano, seus hábitos e a sua cultura na escolha alimentar. Como diz Camargo (2004, p. 61), a culinária pode ser entendida:

Como a tonalidade local de um movimento homogêneo de todos os povos que é o da conciliação de exigências e expectativas prévias do olhar, do paladar e do olfato com as matérias-primas e o know-how de transformação disponível.

Essa definição permite inferir a influência da cultura em alguns hábitos que marcam a vida das pessoas e seus costumes. Nos hábitos caxienses, no que tange a gastronomia, um dos aspectos frequente é a fartura, o que muitas vezes parece contraditório em relação ao gosto, ao paladar e à apreciação do alimento. Uma culinária consolidada localmente, de acordo com Camargo (2004, p. 62), “cria um padrão gastronômico”. Nesse sentido, as questões norteadoras, buscam uma explicação da entrada do bauru na culinária caxiense, identificado na Figura 1, e de sua apresentação nos cardápios a partir da experiência do Restaurante Danúbio, destacado na Figura 2. A voz de seu proprietário como protagonista dessa inovação remete à análise desse objeto como um elemento de hospitalidade, da cidade, da identidade e de seu sentimento de pertença a essa cultura. O estudo prevê a análise das narrativas contadas por esse proprietário e de sujeitos envolvidos com a história do Restaurante Danúbio que completou mais de 60 anos de presença na cidade.

Figura 1 – Bauru à moda caxiense



Fonte: RIGON (2016)

Figura 2 – Restaurante Danúbio



Fonte: TRIPADVISOR (2021)

O objetivo principal é analisar o bauru à moda caxiense na cultura gastronômica da cidade de Caxias do Sul, a partir da história do Restaurante Danúbio. Para atender ao objetivo principal proposto, têm-se os seguintes objetivos específicos:

- Contextualizar a gastronomia na cidade de Caxias do Sul, cidade conhecida pela cultura italiana;
- Situar a história do Restaurante Danúbio em Caxias do Sul e identificar a origem do bauru nesse contexto;
- Descrever relatos da história do Restaurante Danúbio a partir de seu protagonista principal;
- Analisar a força do bauru à moda caxiense nas práticas culturais presentes na gastronomia de Caxias do Sul.

A pesquisa se organiza por meio do estudo de conhecimentos sobre o tema, o qual possa colaborar com os cursos de gastronomia na região, por meio da sua história, bem como entender a construção da identidade por meio de hábitos que estão postos e se mantiveram na cidade. O bauru à moda caxiense faz parte da cultura gastronômica e é reconhecido como tal.

Como o tema da gastronomia é rico e complexo, ao invés de partirmos de algumas hipóteses, que poderiam responder acerca da evolução da gastronomia local, partimos das seguintes questões norteadoras para desenvolver a pesquisa:

- Como o bauru foi introduzido na gastronomia da cidade?
- O que evidencia que se tornou um prato conhecido pelos caxienses?
- Como a criação do bauru conviveu com a presença dos pratos italianos e em que medida se tornou um local de turismo na região?



## 2 TURISMO E GASTRONOMIA

A Grécia clássica teve um número considerável de escritores que se dedicaram à gastronomia. Arkhestratus, nascido na Sicília e contemporâneo de Aristóteles (384-322 a.c), foi dos mais notáveis. Escreveu Hedypatheia, tratado dos prazeres. Seu trabalho foi também denominado Gastronomia, vocábulo composto de gaster (ventre, estômago), nomo (lei) e do sufixo – ia, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago. Em Gastronomia, obra também chamada Gastrologia por alguns helenistas, Arkhestratus, poeta e viajante, relata de maneira metódica suas experiências e descobertas culinárias. (FRANCO, 2004, p. 35)

A gastronomia é objeto de estudo desde os primórdios das civilizações. Inicialmente, como aborda Franco (2004), as pesquisas envolviam alimentos, bebidas e também a arte à mesa, porém, hoje a gastronomia se mostra mais complexa: viajantes buscam e levam receitas, transmitindo-as às suas futuras gerações. Adaptam-nas de acordo com a região e a localidade a fim de incluir ingredientes e técnicas locais, além de imprimir a essas receitas traços identitários, que se ressignificam conforme as trocas.

Mas o que se tem certeza quando falamos de gastronomia é que há muito tempo deixou de ser algo somente relacionado à nutrição, ou à arte de bem comer. Autores como Peccini (2013, p. 207) evidenciam a importância da nutrição do corpo e da alma e destacam o impulso recíproco entre gastronomia e turismo. Mostram como a gastronomia tem sido foco de atenção ao turismo:

As múltiplas possibilidades para pensar a alimentação fazem da gastronomia uma questão multidisciplinar, mas de forma especial, destacam as suas inter-relações com o turismo, ela pode, por si só, promover deslocamentos humanos em busca do sabor e da experiência gastronômica. A gastronomia é, muitas vezes, colocada no centro das discussões do turismo como um dos pontos de referência para festas, nas quais coloca como atrativo e como tema, ou como parte da arte de bem receber os visitantes (PECCINI, 2013, p. 207).

Esse pensamento pode provocar muitas questões quando a alimentação se torna o objeto de conhecimento e o foco de atração turística. Desde os primórdios das antigas civilizações, a gastronomia oportuniza contribuições além de ser parâmetro em muitos momentos, equivalentes a acontecimentos e também a avanços da época. A alimentação em países europeus sempre foi pesquisada e mantida através dos séculos, por compreenderem sua importância quanto ao desenvolvimento da sociedade e sua contribuição. Os avanços e mudanças perduram até os dias atuais,

sejam essas contribuições a partir de receitas, hábitos, técnicas, ingredientes típicos ou influências regionais. A gastronomia possibilita grandes reflexões que compreendem a alimentação muito além de questões culturais, elevando suas contribuições a inúmeras áreas, como defende Carneiro:

A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come como se come e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores (1998, p. 9).

Savarin (1995) partilha da mesma ideia. O estudo da gastronomia vai muito além do consumo em si, já que aborda aspectos mais específicos, elevando-a a outro patamar, vinculando-a a áreas como física, química e política. Desse modo, observa-se que a gastronomia faz parte da cultura:

À história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que se submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome e de oferecer o mais vantajoso possível no que se vende. Enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações (SAVARIN, 1995, p. 37).

Partindo de conceitos contemporâneos como os de Savarin (1995), a gastronomia deve ser vista como uma experiência social, visto que, por intermédio dela e de seus ingredientes e técnicas, é possível conhecer a história de muitos países e entender as raízes culinárias de cada cultura, além de seus hábitos, pois a cozinha tradicional, como defende Schlüter (2006), é um valioso patrimônio intangível dos povos. Patrimônio este que, com a chegada da pós-modernidade, se viu ameaçado em função dos novos comportamentos que a globalização traz consigo. Santos (2015), ao falar sobre alimentação na pós-modernidade e também sobre influências da globalização, identifica novas formas de consumo, novos padrões alimentares, novos costumes, aportes nutritivos, que de forma negativa afetam nosso paladar, principalmente os *fast foods* e as comidas industrializadas. Carneiro (1998) aprofunda a preocupação quanto à busca do conceito refeição, dado que, pela mudança de

comportamento ao longo dos anos, refeições em família tornaram-se algo raro, transformando-se em um consumo rápido e sem nenhum valor simbólico:

O fim das refeições em família leva à erosão do próprio conceito de "refeição" numa sociedade em que nas casas vigora o império dos microondas e no trabalho, na rua ou na diversão expandem-se as práticas da "alimentação rápida", de beliscar petiscos e lanches em "lanchonetes", fenômeno que surge na fronteira difusa entre os bares e restaurantes e que simboliza esta nova relação com os horários e os rituais da comida. Tais transformações têm sido enfocadas, entretanto, no âmbito dos estudos sociológicos e antropológicos por tratar-se de processos em pleno curso nas sociedades atuais (CARNEIRO, 1998, p. 22).

Com preocupações cada vez mais relevantes em relação às mudanças que os hábitos alimentares vêm sofrendo, a gastronomia avançou muito para atender novas demandas criadas pela sociedade. O turismo se tornou um forte alicerce da gastronomia, com o objetivo de manter vivos processos e hábitos culturais referentes à alimentação, e a gastronomia se desenvolve e se fortalece cada vez mais pela simbiose com o turismo.

O turismo, assim como a gastronomia, há pouco tempo vem sendo estudado e compreendido como algo maior. Por muito tempo este fenômeno foi apenas concebido do âmbito econômico, destacando somente o deslocamento de turistas a outros lugares onde fosse implicado primeiramente uma questão de consumo. Em sua obra, Barretto (1995) cita a definição da palavra em meados do século XX:

A primeira definição remonta-se a 1911, em que o economista austríaco Hermann von Schullern zu Schattenhofen escrevia que "turismo é o conceito que compreende todos os processos, especialmente os econômicos, que se manifestam na chegada, na permanência e na saída do turista de um determinado município, país ou estado (BARRETTO, 1995, p. 9).

Por muitos anos, a definição de turismo coube apenas ao deslocamento e aos impactos econômicos, como hotéis, agências de viagem e tudo o que se relacionasse ao desenvolvimento desses deslocamentos. Com passar dos anos, pesquisadores buscaram conceituar o turismo e compreendê-lo além das questões econômicas, as quais o fenômeno não se encaixava por completo. A globalização e os avanços das sociedades evidenciaram a necessidade de um conceito mais amplo de turismo, com definições que o ampliam e o conectam com várias áreas do conhecimento. O pesquisador De La Torre, segundo Barretto, foi um dos primeiros autores a tentar contemplar todo o significado de turismo:

O turismo é um fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, saem do seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural (DE LA TORRE, 1992, p. 19 apud BARRETTO, 1995, p. 13).

O turismo hoje é visto como um fenômeno que vai muito além do simples deslocamento, ou do viajar de um destino a outro. Vemos uma preocupação maior com a sociedade e principalmente com as pessoas que habitam o espaço. O turismo se modifica, como também todo o processo, já que antes esse fenômeno era visto como possível apenas pelas classes mais abastadas e hoje tem maior abrangência. Apesar da forma de usufruir ainda ser diferente entre as classes, as pessoas vêm se apropriando das múltiplas possibilidades e o turismo hoje é uma relação entre vários aspectos:

O turismo é uma atividade em que a pessoa procura prazer por livre e espontânea vontade. Portanto a categoria de livre escolha deve ser incluída como fundamental no estudo do turismo (BARRETTO, 1995, p. 13).

Por ser uma atividade livre, é possível a todos de formas diferentes. O turismo no pós-modernismo se amplia e gera novas demandas, não cabendo apenas às pessoas com um alto poder aquisitivo e sim abarcando grupos mais amplos, o que implica diferentes ofertas e destinos. As mudanças envolvem meios de transporte, estadia, deslocamento e formas de lazer e, com a demanda fortalecida, a preocupação se volta para a qualidade dos serviços oferecidos.

Barretto (1995) acredita que a qualidade dos serviços oferecidos na era pós-moderna se torna imprescindível e faz um tripé evidenciando as necessidades atuais: qualidade dos equipamentos, qualidade dos profissionais e qualidade na interação turística. A qualidade dos equipamentos reforça a ideia de uma experiência personalizada, onde as necessidades são inúmeras e a busca por lazer é diferente do ponto de vista dos turistas. A qualidade na formação profissional compreende a entrega de bons profissionais ao mercado, que saibam atender a demanda da sociedade, envolvendo questões mais complexas, como escolaridade e boas condições de trabalho que garantirão um funcionário satisfeito. E, por fim e mais importante, a qualidade na interação turística, que é a mais complexa, aborda a questão de convivência e a troca entre culturas e hábitos.

Nesse contexto, o turismo utiliza a ressignificação da gastronomia, revalorizando o patrimônio gastronômico regional, para o desenvolvimento do turismo como um todo. É importante afirmar que o estudo considera o bauru como um patrimônio da cidade à medida que é conhecido como um bem que representa a gastronomia local. Segundo Arantes (2014), existem “marcadores de identidade” que fazem parte da cultura por estarem presentes no código cultural de algumas comunidades. Nesse sentido, o autor afirma que:

Estudos críticos sobre o turismo e sobre práticas de salvaguarda do patrimônio (inclusive a formação de acervos e atividades educativas em museus) ainda são relativamente incipientes e, embora relevantes, eles frequentemente se restringem a preocupações bastante localizadas e pragmáticas (ARANTES, 2014, p. 13).

Arantes (2014) comenta que ainda são incipientes alguns estudos e poderíamos ter avançado na discussão do patrimônio imaterial no sentido de preservar alguns costumes e hábitos que fazem parte da identidade cultural da região. Para o autor, o patrimônio cultural de natureza imaterial deve ser preservado, pois garante a proteção daquele conhecimento a que se refere.

Podemos verificar isso através de festas típicas ligadas à gastronomia e de festivais, com uma importância maior e atrelada às festividades da região, que em algumas ocasiões foram de extrema importância na origem de preparações e receitas executadas até hoje. A gastronomia pode ser o centro de um evento ou estar associada a novos produtos turísticos, orientados por nichos de mercados. Como coloca Schlüter (2006, p. 67):

A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercados, permitindo incorporar os agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo o desenvolvimento sustentável da atividade. [...] A gastronomia é o principal motivador de um deslocamento turístico, geralmente se recorre à criação de rotas temáticas e culturais que permitem integrar em um único produto os elementos que isoladamente não despertam interesse suficiente ou que contam com certas dificuldades de promoção ou comercialização. Torna-se possível oferecer, assim, um produto final que, no todo, agrega maior valor do que a soma das partes, incrementando seus benefícios econômicos e sociais.

Dessa forma, a troca entre o turismo e a gastronomia se torna constante. Através de deslocamentos e de novas formas de consumo criam-se novas culturas,

sendo fundamental compreender o novo, sempre reconhecendo as origens da sociedade em que vivemos, como Gândara (2009, p. 181) defende:

A alimentação pode ser considerada uma importante fonte de informações sobre um determinado grupo humano e também sobre um determinado período histórico, não apenas no âmbito do que era consumido e das técnicas de preparo, mas também como reflexo de fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e à própria estruturação da economia, no que se refere à produção e trocas de produtos. Assim, justamente por revelar questões políticas, étnicas, éticas, religiosas, de estrutura econômica, cultural ou mesmo do nível de desenvolvimento agrário da comunidade que produz e consome determinados pratos, a alimentação constitui um importante elemento identitário, um ponto de conexão e conhecimento sobre um determinado grupo social.

Para a preparação de um prato são levados em consideração inúmeros aspectos: a sua história, a sua origem, o uso de ingredientes nativos, sua relação com a cultura, hábitos e sabores, locais, regionais e nacionais. Muitos nascem de tradições passadas que foram transplantadas de culturas distintas e incorporadas a culturais locais. O turismo, nesse sentido, pode impulsionar a gastronomia, buscando o conhecimento da tradição, os meios de produção e os pratos típicos.

A gastronomia, como produto do turismo cultural, entende pela satisfação através da alimentação e de viagens. A busca das raízes culinárias é uma das formas de entender a cultura de uma localidade que, por meio da gastronomia, obtém cada vez mais importância. O turismo como meio para a gastronomia, acalenta e busca a tradição, valorizando processos antigos e tradições em meio às produções e aos pratos típicos.

A globalização traz a necessidade de revalorizar o patrimônio gastronômico regional, parte de fundamentos para o desenvolvimento do turismo. Receitas culinárias são um bem cultural tão valioso como um monumento, ao qual se destaca uma política cultural bem concebida que deve assumir o ato de comer como uma tradição, e ao mesmo tempo como um ato de criatividade, e não simplesmente um ato de se alimentar. Assim, a alimentação é vista como processo voluntário e consciente que se ajusta às diferentes culturas, no qual o ser humano é socializado desde seu nascimento, implicando como processo nutritivo e também como marco cultural e social onde se localizam comportamentos e normas alimentares. Entende-se o alimento não apenas como objeto nutritivo, mas também como significado simbólico para a sociedade.

Por fim, percebe-se que a gastronomia e o turismo são fontes potenciais. Por muitos anos, no estudo das culturas, assuntos como saúde, economia e política foram muito mais aprofundados para entender o contexto social da época, mas processos como deslocamentos, influências alimentares e migração também foram essenciais na reestruturação da história da identidade da sociedade em que vivemos. Com o domínio da cultura gastronômica, ela também se constitui como um símbolo, impulsionando o turismo.

## 2.1 HÁBITOS ALIMENTARES, CULINÁRIA E GASTRONOMIA

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. O uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento (CARNEIRO, 2005, p. 71).

Há muito tempo, a alimentação deixou de ser uma preocupação, atendo-se apenas ao consumo. Autores como Moreira (2010) acreditam que a história da alimentação está diretamente conectada com a história do homem, não apenas por uma questão nutricional e de sobrevivência, mas sim pelo processo e descobertas que a alimentação proporcionou, sendo um dos primeiros laboratórios onde o homem pode vivenciar as mudanças dos alimentos, que deram os primeiros passos com a origem do fogo e a transformação do cru para cozido, além do surgimento da cozinha:

A história do homem se confunde com a história da alimentação. A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica de coleta. Há bem mais de 300 mil anos o domínio *Homo sapiens sapiens*, desde os tempos de caça do fogo permitiu a cocção dos alimentos, modificando-os do cru ao cozido e dando origem à cozinha, o primeiro laboratório do homem (MOREIRA, 2010, p. 23).

Fatos como estes demonstram o início da trajetória alimentar, como também das mudanças e hábitos que se iniciaram. O alimento tem em sua base um valor nutricional, aliado à sobrevivência, mas também uma importância comportamental. Carneiro (2005) evidencia a importância dos alimentos desde o nascimento, como também uma forma de impor regras e comportamentos, que surgem ainda na infância:

O alimento é o primeiro e o maior dos paradigmas do comportamento moral, ou seja, da aquisição de autocontrole. Desde o aprendizado do choro para a

obtenção do seio materno até a introjeção de todas as regras dos horários, das quantidades e das qualidades dos alimentos, das formas de sua ingestão, que o alimento marca a formação das regras na infância (CARNEIRO, 2005, p. 74).

O alimento não apenas possibilitou o surgimento da cozinha, quando de suas transformações químicas, como também interferiu no comportamento do homem e no relacionamento da sociedade. Segundo Moreira (2010), Lévi Strauss eleva essa descoberta a um fenômeno social, interferindo diretamente na forma como se enxerga o alimento, como também a maneira que as refeições se desenvolvem a partir daí. Ao alimento não cabe apenas a função de nutrir, a função biológica, mas sim uma transformação a qual o eleva a um comportamento social:

A modificação do alimento do cru ao cozido foi interpretada por Lévi-Strauss como o processo de passagem do homem da condição biológica para a social. O comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições. [...] Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada. (MOREIRA, 2010, p. 23).

Considerando a influência que descobertas como o fogo e a transformação do alimento conduziram, a alimentação teve em seu início uma compreensão mais vasta e abrangente em termos comportamentais, tendo em vista seu significado e entendimento de revelar a estrutura da vida social. Como Moreira (2010) acredita, origina-se daí a necessidade de novos termos e conceitos que permeiam a alimentação:

O comer é, assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas (CARVALHO; LUZ, 2011, p. 147).

O ato de se alimentar carrega inúmeros significados, elementos e trocas simbólicas. Hoje nos deparamos com termos que buscam compreender a alimentação e conceituá-la de acordo com os comportamentos sociais, culturais, e hábitos alimentares. Segundo Aurélio (2004), hábito é definido como a disposição adquirida



pela repetição frequente de um ato, uso ou costume. Alimentar significa dar alimento, nutrir, sustentar, munir, abastecer.

Desta forma, percebe-se que os hábitos alimentares estão intrínsecos em tudo que compreende a alimentação, desde o ato, a repetição, como o simples fato de dar o alimento. De acordo com o que Freitas, Minayo e Fontes (2011) postulam, o hábito alimentar corresponde à adoção de um tipo de prática que tem a ver com costumes estabelecidos tradicionalmente e que atravessam gerações, com as possibilidades reais de aquisição dos alimentos e com uma sociabilidade construída tanto no âmbito familiar e comunitário, como compartilhada e atualizada pelas outras dimensões da vida social.

Isto é, mesmo que com variáveis oriundas das condições que os caracterizam, impostas pela sociedade, pela região, pelos fatores econômicos, pela classe social, todos praticam hábitos alimentares com certas peculiaridades, influências, sejam elas familiares, culturais, sociais. Nesse contexto, Pitas (2010) trata sobre o termo e define hábito alimentar como os meios pelos quais os indivíduos, ou grupos de indivíduos, respondem a pressões sociais e culturais, selecionam, consomem e utilizam porções do conjunto de alimentos disponíveis, ou seja, é a atitude do indivíduo frente ao alimento.

Os hábitos alimentares são reproduzidos por todos os indivíduos e essas interações podem ocorrer de diversas formas. Assim, alguns conceitos são importantes para ampliar os hábitos e entender de que forma eles se aplicam e desenvolvem.

A culinária está interligada aos hábitos alimentares, e tenta conceituar e distinguir tudo que se refere à arte de cozinhar. A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Segundo Garcia (2011), culinária diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura. Trata-se de um fenômeno estritamente cultural que diferencia o homem dos demais animais. O autor (2011) afirma ainda que Fieldhouse refere-se à cozinha como um estilo de cozinhar que caracteriza a comida de um grupo. Nela se inclui a seleção de alimentos e a frequência de seu uso, as técnicas de preparo e a produção de sabores particulares, organizadas e orientadas por regras referentes à aceitabilidade, à adequação de pratos a situações de rotina e a momentos especiais e, ainda, aos seus usos simbólicos.

Já no âmbito antropológico, Garcia (2011) acredita que a culinária pode ser analisada como produto da interação do homem com seu ecossistema, resultante de diferentes soluções que grupos humanos deram para a sua alimentação, integrada a um sistema simbólico, tendo funções sociais e econômicas. E mesmo com interferências e mudanças ao longo do tempo, a culinária consegue absorver as mudanças oriundas de culturas diferentes, referentes a hábitos alimentares, variantes de ordem ecológica, tecnológica, econômica e tantas outras como Garcia postula:

Mesmo que valores simbólicos agregados tenham se originado, ao longo do tempo, por necessidades pontuais de ordem ecológica, tecnológica, econômica e histórica, entre outras, eles passam a sobreviver independentemente, constituindo-se parte daquela culinária. Neste sentido, os padrões alimentares humanos são resultantes da relação dos homens entre si e com a natureza, da aprendizagem e da herança cultural (GARCIA, 2011, p. 93-94).

Assertivo o entendimento de que a culinária se vincula ao cozinhar com organização, formas de cozinhar, peculiaridade sob os âmbitos culturais, técnicas de preparos e tantos outros fatores compreendidos na arte de cozinhar. É importante destacar que fatores de ordem ecológica, tecnológica, econômica e histórica também influenciam, seja de forma direta ou indireta. Garcia (2011) compreende a culinária como um conjunto de regras:

Partindo dessas considerações, assume-se como culinária um conjunto de regras relacionadas à alimentação, tais como os alimentos mais usados (frequência de uso); aqueles que constituem a base da alimentação e os complementares; regras sobre a constituição das refeições; a estrutura dos cardápios cotidiano e festivo; as possíveis combinações alimentares; as técnicas de preparo (modalidades de corte, de cozimento, de hierarquização dos procedimentos, o arranjo de grupos de ingredientes, os utensílios apropriados), os temperos principais e secundários que proporcionam os sabores mais marcantes; as formas de apresentação e de servir; as regras relativas à apropriação de alimentos específicos à situação e aos seus usos. Esse conjunto de características permite identificar a culinária de uma região ou nação como uma particularidade reconhecida e familiar que provoca sentimentos de pertencimento ou de alteridade a uma cultura (GARCIA, 2011, p. 93-94).

A culinária aborda de forma mais específica os comportamentos oriundos principalmente das culturas locais, focando nos hábitos, regras e comportamentos, repetições que vão ocorrendo na sociedade, mas também nas manifestações que surgem, as técnicas aplicadas, os comportamentos e tudo que envolve o universo do cozinhar. O saber cozinhar, e tudo que envolve esse fenômeno, hábitos alimentares

e culinária, ainda não são o suficiente para a compreensão de tudo que envolve o âmbito alimentar.

Assim, a gastronomia surge com o intuito de abordar outras esferas e comportamentos relacionados à alimentação. A palavra gastronomia surgiu com as primeiras civilizações, mais especificamente na Grécia Clássica. Como pontua Franco (2004), autores como Arkhestratus, contemporâneo de Aristóteles, foi um dos escritores mais famosos ao escrever sobre gastronomia:

Gastronomia, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo – ia, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago. Em *Gastronomia*, obra também chamada *Gastrologia* por alguns helenistas, Arkhestratus, poeta e viajante, relata de maneira metódica suas experiências e descobertas culinárias (FRANCO, 2004, p. 35).

Nessa direção, parte-se da concepção de que a gastronomia aborda experiências e descobertas culinárias, sendo estas bases para a compreensão da palavra, que se designa como estudos e observância das leis do estômago. O termo gastronomia busca entender comportamentos e experiências que surgem a partir do gosto, como Cunha (2009) postula:

Dando origem à construção do gosto e, conseqüentemente, à gastronomia. Ela surge a partir da evolução do próprio homem, passando de coletor e caçador para utilizador de técnicas avançadas na manipulação e produção dos alimentos, contribuindo para o surgimento de muitos produtos típicos em cada grupo de indivíduos, sendo estes, utilizados com o intuito de perpetuar hábitos e costumes (CUNHA, 2009, p. 4).

A gastronomia surge com a necessidade de perpetuar hábitos e costumes, e de entender, através destes, todo o processo evolutivo, a inserção de técnicas ao longo da história, identificando a influência de outros comportamentos, como o gosto e o ato de comer. Corroboram Lody (2004) e Canesqui e Garcia (2005) quando enfatizam que comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade. Nasce da pergunta: o que se come, como se come, quando se come? Segundo Barroco:

Mais que só os prazeres da boa mesa, a gastronomia é observada como produto da expressão cultural de um povo, permeando todas as sociedades.

É cercada por simbolismos o que se come, como se come, com quem se come, e quando se come - e gerada por conceitos sócio antropológicos construídos através do tempo. Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que pertence, por carregar as marcas da cultura (BARROCO, 2008, p. 4).

A palavra gastronomia envolve expressões e concepções frente à riqueza da alimentação. Através de seus simbolismos, estimula-se um forte imaginário, como Barroco (2008) defende, e talvez o mais importante sejam as marcas culturais que se originam ao longo da história da sociedade, fomentadas pelas expressões culturais, frente à gastronomia e ao seu desenvolvimento. Assim, a gastronomia não se mantém apenas aos prazeres palatais, mas através dela se compreendem questões como identidade cultural, códigos sociais e, como Savarin (1995) acredita, o relacionamento social:

A gastronomia se encaixa neste contexto, pois está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade. Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o status social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade (SAVARIN, 1995, p. 58).

Em outras palavras, gastronomia, identidade e cultura estão interligadas para dar conta desse fenômeno que é a arte de se alimentar. Garcia (1999) aponta a ligação da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e pelos comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população. Como Freitas, Minayo e Fontes (2011) acreditam, são cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes, e estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes:

O comer é, assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas (CARVALHO; LUZ, 2011, p. 147).

Assim, alimentação se desenvolve por vários aspectos, o ato de cozinhar ou simplesmente de comer tem simbolismos estabelecidos pelas repetições, instituindo os hábitos alimentares que vão ao encontro da culinária, sendo ela um conjunto de regras, questões regionais e hábitos reproduzidos. Ainda, estes comportamentos podem se manifestar de uma forma mais intrínseca, através de influências oriundas da cultura alimentar, da identidade e de outros aspectos que consolidam a gastronomia.

## 2.2 GASTRONOMIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO

A gastronomia revela aspectos históricos e expande a cultura dos povos. Ao nos depararmos com as mudanças culturais ao longo dos anos, sua interpretação sofreu inúmeras transformações, seja por suas possibilidades e adaptações às diferentes culturas, como também pela importância assumida ao longo do tempo.

A gastronomia na Europa sempre foi tema de pesquisas, envolvendo aspectos nutricionais e culturais, festas típicas e cultura à mesa. Graças à relação dos europeus com a alimentação, desde a tradição no preparo e no uso de ingredientes, a essência da gastronomia européia é consolidada, e se mantém através da excelência nos produtos e da produção de pratos típicos.

Na Idade Antiga, civilizações como a Mesopotâmica, Egípcia, Romana e Grega, valorizavam os seus banquetes e, para tanto, desenvolveram técnicas que a sociedade atual emprega, atualizadas pela influência de novos tempos. A partir destas civilizações, a gastronomia reflete a força da cultura e, como está interligada a questões comportamentais, mostra que alguns hábitos se conservam e outros são transplantados e adaptados às condições da sociedade que os adota.

Alguns hábitos culturais têm origem em uma determinada civilização, havendo possibilidades de influência por meio dos processos migratórios, considerados determinismos biológico e geográfico. Estes são fatores de extrema influência quando buscamos conceituar a cultura, como hábitos que vão passando de geração em geração, através de regras e formas de se conviver em grupos. Conforme as trajetórias das civilizações, essas são transmitidas às futuras gerações, as quais, ao nascerem, já estão dentro de determinados grupos onde símbolos como a linguagem, a postura e os costumes estão enraizados e ao indivíduo são impostos desde o nascimento, não havendo questionamento, somente reprodução.

Geertz (1989) defende que o ser humano é um animal cultural em potencial, que precisa do estímulo da vida em sociedade e que exige o desenvolvimento de capacidades como inteligência, comunicação e cooperação. Ressalta ainda que, para exercitar essas capacidades, precisa de modelos, exemplos que podem ser seguidos. A cultura é exatamente esse modelo. Por mais que as antigas civilizações tenham contribuído na formação cultural gastronômica, através de preceitos tidos por cada povo, couberam as adaptações e também a introdução de hábitos à sua cultura, com certas adaptações inerentes às regras e às simbologias de cada sociedade.

Conforme as culturas mudam as práticas alimentares e a compreensão do grau de entendimento acerca das mesmas,

A formação do gosto alimentar não é exclusivamente, determinado pelos valores nutricionais, biológicos. Concorrem também as mentalidades, os ritos, o valor das mensagens que se trocam quando se está diante da mesa e da comida, os valores éticos e religiosos, a transmissão inter e a intrageração, a psicologia individual e coletiva e outros tantos fatores. Desta forma, o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares em ritmos diferenciados tem referências na própria dinâmica social (SANTOS, 2015, p. 15).

Santos (2015) postula que a formação do gosto alimentar traz um legado histórico e sociocultural importante. Franco (2004) traz como exemplo Catarina de Médici, a rainha italiana que se casou com o Rei Henrique II da França no século XVI, e carregou sua equipe de cozinha, na bagagem, juntamente com ingredientes típicos do seu país, como, trufas, cogumelos, alcachofras, e receitas, o que garantiu o transporte de uma prática cultural.

Esse fato mostra a possibilidade de influenciar outra cultura a partir de uma prática conhecida e consolidada, narrando a história de seu país por meio da gastronomia. Quando falamos de Catarina, estamos falando no século XVI, onde a relação com a gastronomia era notável, o ato de bem comer e de consumir era uma preocupação, além de definir um alto padrão através das escolhas e, de certa forma, mostrar o apuro gastronômico. O período influenciou o desenvolvimento de regras à mesa. Os famosos banquetes duravam dias, e tinham o objetivo de impactar os convidados e de mostrar o poder político/econômico. Os anfitriões convidavam autoridades de todos os segmentos e distâncias, ensejando intercâmbio gastronômico/ cultural, na Europa.

Nessa direção, Catarina foi essencial quando pensamos em cultura alimentar,

pois reproduziu hábitos e carregou ingredientes típicos de seu país, possibilitou um hibridismo dentro da gastronomia, provocando uma fusão que persiste até hoje. Seus hábitos alimentares serviram de estímulo e de enriquecimento à gastronomia francesa que hoje é referência mundial. Percebe-se que a alimentação estava diretamente ligada a valores daquela sociedade. De acordo com Visser (1998, p. 73):

[...] o homem transforma o consumo do alimento, que é uma necessidade biológica numa necessidade cultural, usando o ato de comer como um veículo para os relacionamentos sociais, o conhecimento das regras a mesa, a titulação social perante a sociedade são um âmbito para a inclusão social. Nesta mesma linha de raciocínio influências que estão enraizadas até hoje na gastronomia francesa.

Afirmações como as de Visser (1998) demonstram que Catarina, ao levar ingredientes e seus cozinheiros para outro país, com o intuito de manter seus hábitos alimentares, também viu em potencial uma forma de mostrar poder econômico e cultural ao julgar seus hábitos alimentares superiores. Sua influência foi tamanha na gastronomia que receitas, *a priori* de origem italiana, são consumidas até hoje e estão enraizadas na gastronomia francesa. Gândara (2009, p. 180) defende que:

A identidade gastronômica se constrói a partir do arcabouço cultural dos grupos sociais, nos quais as decisões alimentares fazem parte de um sistema simbólico muito mais amplo, que orienta também as demais decisões que organizam tais grupos. Elementos formadores desta identidade gastronômica são as manifestações (ingredientes, técnicas de preparo e serviço dos pratos, rituais relacionados à degustação) que permanecem, ao longo do tempo, sendo associadas a tais grupos inclusive enquanto elementos formadores de uma identidade mais ampla. Nota-se, porém, tendo em vista a própria perspectiva da dinâmica cultural, que tais permanências podem chegar à contemporaneidade mantendo boa parte de suas características originais, bem como podem ser reinventadas, reinterpretadas e ganhar novo significado, dando origem a novos produtos e práticas, que por suas especificidades ainda se mantêm aglutinadas no conjunto da gastronomia regional.

A cultura alimentar constitui a identidade de um povo, de uma sociedade. Hábitos, técnicas e todo o processo que envolve desde a produção dos pratos até sua simbologia e o consumo estão diretamente ligados a hábitos culturais, os quais cada região constitui através de questões regionais e principalmente da cultura local. Por meio de processos de repetição, e dos hábitos irem se perpetuando pelas gerações das famílias, a cultura alimentar se mantém, às vezes se transformando ou se reinventando por questões como processos migratórios, globalização, tecnologia e outros fatores.

Conforme o conceito de Cuche (2002), é por meio da cultura que o homem se adapta ao meio e supre suas necessidades, de forma que o transforma. Nesse sentido, na seção seguinte aborda-se o que diz respeito à alimentação dos italianos na zona de imigração italiana no sul do Brasil.

### 2.3 A REGIÃO DE COLONIZAÇÃO ITALIANA E HÁBITOS CULTURAIS

A cidade de Caxias do Sul é referência quando se fala no êxito da imigração dos italianos. Através dos anos, o imigrante que chegou ao Brasil é conhecido como trabalhador que melhorou suas condições de vida e criou uma cultura no lugar onde se instalou. Atributos como trabalho, fé e família estão intrinsicamente ligados à essência dos imigrantes que iniciaram a colonização na região por volta de 1875.

Nos estudos de Herédia (2017), constata-se que a região foi privilegiada pela imigração europeia no século XIX e parte do XX, em áreas distintas, tendo alemães, italianos, poloneses e franceses como protagonistas. Na região Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, a presença de italianos foi marcante e deu origem a uma microrregião histórica, onde seus valores predominaram e fundamentaram a cultura regional. Essa região, denominada zona de colonização italiana, abrigou três das colônias oficiais, criadas ainda no Império com intenção do desenvolvimento de núcleos agrícolas, da ocupação de território e do branqueamento de raça. De acordo com Herédia e Paviani (2003, p. 30):

[...] a ocupação das terras devolutas da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul por parte dos emigrantes europeus, vindos para o Brasil no século XIX, permitia aos colonos usufruírem as vantagens oferecidas pelo sistema de colonização oficial para o desenvolvimento de núcleos agrícolas<sup>3</sup>.

A presença dos italianos foi marcante, não apenas pelo número dos que chegaram às colônias oficiais, mas pelas características que essa imigração teve na ocupação do território e na rapidez com que se inseriu nas terras definidas pelo

---

<sup>3</sup> Aprofundar em HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti. **O Processo de Industrialização na zona colonial italiana**. Caxias do Sul: Educus, 1997. FROSI, Vitalina M.; MIORANZA, Ciro. **Imigração italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Movimento, 1975. MANFROI, Olívio. **A colonização italiana no Rio Grande do Sul: implicações econômicas, políticas e culturais**. Porto Alegre: Grafosul, 1975. AZEVEDO, Thales. **Italianos e gaúchos**. Porto Alegre: A Nação, 1975. GIRON, Loraine Slomp. **Imigração italiana no Rio Grande do Sul: fatores determinantes**. In: DACANAL, José; GONZAGA, Sergius. **RS: imigração e colonização**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1977.



Governo Imperial, através das ações da Diretoria de Terras. Esses imigrantes provinham de várias regiões da Itália que, no período de imigração, recém havia se unificado e, conseqüentemente, traziam culturas distintas das regiões de proveniência. Segundo dados do governo italiano, deixaram o Reino da Itália (entre 1876-1880), emigrantes que provinham de províncias diversas como do Piemonte, da Lombardia, do Vêneto (HERÉDIA; ROMANATO, 2016). O colono era a designação oficial para o imigrante que adquirira um lote de terra em um projeto de colonização, e converteu-se em um símbolo de diferenciação étnica (SANTOS, 2015). Santos (2015) postula que a cultura que encontramos em Caxias não é gaúcha, nem brasileira, nem italiana, mas uma mistura das três. Mesmo que por muitas décadas houve a hegemonia do italiano na região, muitos outros grupos étnicos constituíram a população do município, atraídos pela oferta de trabalho fabril, nas indústrias, nos serviços e no comércio.

Não se pode negar que há um discurso de povo vencedor, pela prosperidade que essa zona de colonização italiana teve no estado, em que se atribui seu sucesso às fortes raízes étnicas, aos hábitos e aos valores culturais:

As categorias “italiano”, italiano do Rio Grande do Sul, “talian” ou ítalo-gaúcho são acionadas porque conferem a seu portador um maior capital social que o simplesmente brasileiro. É esse acúmulo de capitais simbólicos, econômico e políticos que permite que a história da colonização do sul do Brasil, seja contada quase que exclusivamente do ponto de vista deles (SANTOS, 2015, p. 29).

Segundo Santos (2015), a figura que se construiu ao longo do tempo foi do ítalo-gaúcho, desbravador, fundador e colonizador da região, representando assim uma história de sucesso e glorificação. Outros acontecimentos simbólicos fortalecem a identidade desta população, como festas típicas como a Festa da Uva, que ao longo dos anos sempre fez menção de honrar o italiano, e o idealiza como vencedor. O trabalho que move a cidade é essencial ao crescimento e ao desenvolvimento e faz desta localidade um grande polo metalomecânico no estado. E por fim, a gastronomia farta que ainda se mantém, além de assegurar ressignificações como a união das famílias, mostra a força da tradição italiana, mesmo com a chegada de vários outros migrantes, sejam eles de localidades próximas, como também de outros países.

## 2.4 PRÁTICAS CULTURAIS E A GASTRONOMIA ITALIANA

Ao pensar na alimentação em suas diversas formas, é impossível não relacionar ao âmbito cultural. Cuche (2002) afirma que a palavra cultura surgiu ainda no século XVIII, com os pensadores do Iluminismo a definindo de acordo com um caráter distintivo da espécie humana, sendo a soma dos saberes acumulados e transmitidos pela humanidade, considerada como totalidade, ao longo de sua história. A relação com a alimentação sempre foi algo muito significativo para os imigrantes da região. Através deste manifesto cultural, muitos hábitos têm se mantido, além da memória desses imigrantes que se fixaram na região:

A cultura permite ao homem não somente adaptar-se a seu meio, mas também adaptar este meio ao próprio homem, à suas necessidades e seus projetos. Em suma, a cultura torna possível a transformação da natureza (CUCHE, 2002, p. 10).

Através da força dos hábitos e também da memória coletiva<sup>4</sup>, frente às mudanças territoriais, fez-se necessária a criação de novos hábitos diante das necessidades de adaptações impostas pelo novo cenário. A falta de ingredientes típicos, a necessidade da produção do alimento, tendo a agricultura como primeira fonte de recursos na região foram fatores determinantes nesse processo de hibridismo sofrido pelos hábitos alimentares:

Se todas as "populações" humanas possuem a mesma carga genética, elas se diferenciam por suas escolhas culturais, cada uma inventando soluções originais para os problemas que lhe são colocados. No entanto, estas diferenças não são irreduzíveis umas às outras, pois, considerando a unidade genética da humanidade, elas representam aplicações de princípios culturais universais, princípios suscetíveis de evoluções e até de transformações (CUCHE, 2002, p. 10).

Como afirma Cuche (2002), a solução para os problemas tendo em vista as escolhas culturais são necessárias e estão sujeitas às mudanças e às transformações. Mesmo a população que cruzou o oceano tendo carga genética igual à que se manteve na região, foi necessária uma adaptação de acordo com as possibilidades

---

<sup>4</sup> Na literatura italiana, principalmente nas obras de Rovílio Costa e Luís Alberto De Boni publicadas a partir de 1975, são registradas lembranças da alimentação na ocupação da colônia que fazem parte da memória coletiva. O conceito de 'memória coletiva' está baseado no autor Halbwachs (2014) quando o mesmo diz que lembramos por meio da nossa comunidade afetiva.

locais. Assim, a cultura alimentar na região da serra é particular por ter sua origem a partir da ocupação dos imigrantes italianos, e também pela necessidade que os mesmos tiveram de se adaptar às condições encontradas, o que foi decisivo para o surgimento de novos hábitos. Por meio destes e das práticas culturais, reconhece-se o valor atribuído à gastronomia.

Na região de colonização italiana sempre houve um valor atribuído à cultura do alimento. Estudos colocam que a falta de alimentos no país de partida oportunizou a valorização da fartura no país de recebimento. A fartura era sinal de prosperidade, representava que tinham alimentos para sobreviver e inclusive compartilhar.

Os italianos chegaram ao final do século XIX e, por encontrarem uma área vasta de terras e somente tribos indígenas, acabaram conseguindo manter alguns hábitos, como também introduzir outros de acordo com as possibilidades que o local proporcionava. Ao chegarem ao sul do país, depararam-se com a escassez de comida e a agricultura foi um forte recurso contra a fome, como também os alimentos consumidos pelas tribos indígenas da região, que se fizeram presentes na mesa desses imigrantes, como o milho, que deu origem à polenta, um dos pratos mais emblemáticos da culinária local. Esse alimento deu “sustância” para um dia árduo na lavoura, base da alimentação “camponesa” presente na mesa diariamente, como descreve Herédia:

O uso dos complementos alimentares aumenta nas famílias dos colonos e dos camponeses proprietários e diminuem nos operários casuais, que com frequência são obrigados a se adaptar a pouca polenta com pouco sal. Todavia, as famílias do campo comiam todo dia polenta. Cozinham de ordinário na hora das refeições do dia e assim a comem quente, nas refeições matinais e na janta, eles tostavam as fatias nas brasas. As famílias com mais condições econômicas acrescentavam à refeição pedaços de carne, ou seja, carne de galinha cozida na panela. Pode-se dizer que a base da alimentação do camponês italiano foi o milho que, moído, aparece na rústica mesa sobre a forma de polenta e pão, e deste último vem misturada com farinha de trigo, centeio ou milho (HERÉDIA, 2017, p. 124).

A alimentação desses imigrantes foi sofrendo um hibridismo, pela criação de novos hábitos e pela inserção de novos ingredientes. Canclini define o processo do hibridismo como “processos socioculturais nos quais estruturas ou práticas discretas, que existiam de forma separada, se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas” (CANCLINI, 2003, p. 19). O que aconteceu na região foi a necessidade de adaptar os hábitos alimentares originando uma gastronomia local, singular. Canclini afirma ainda que esse processo ocorre de modo não planejado ou é resultado

imprevisto de processos migratórios, e que a hibridação pode ocorrer de forma criativa, individual, ou coletiva, como ocorreu com os imigrantes locais (CANCLINI, 2003, p. 122).

Além da polenta, o aipim foi mais um alimento de origem indígena que gerou a sobremesa mais consumida pelos colonos, o sagu, importante preparo que demonstra claramente os processos de mudança ocorridos na alimentação regional, e sua origem demonstra fusão entre hábitos brasileiros e italianos. Peccini exemplifica claramente essa fusão:

Essa sobremesa é um exemplo para entendermos a que vieram os imigrantes aqui no Brasil. Eles e seus descendentes, absorvendo a cultura existente, integraram-se a uma nova realidade, compondo novas formas, ou seja, remodelando uma receita com os sabores das etnias, índia e italiana com a ajuda da tecnologia alemã. Essa comida, não veio com os imigrantes, mas foi à sobremesa escolhida por sua fragrância, sabor e cor, para representar o gosto dos italianos nascidos aqui. Dessa forma é um doce que nos remete às nossas origens, mesmo que essa receita não exista lá na Itália (PECCINI, 2013, p. 2).

Alguns hábitos se mantiveram tal qual no país de origem dos imigrantes. Em outros, houve a necessidade de adaptação e de inserção de ingredientes, que contribuíram para a origem de uma gastronomia regional. Mas a região foi propícia à continuação de alguns hábitos alimentares, da mesma forma que a polenta e o sagu foram acrescentados às refeições, foi mantido o consumo de vinho graças a um ambiente favorável, e também a charcutaria, a arte de produzir salames, queijos e linguiças de forma artesanal, mantendo as origens do país natal.

Segundo estudos sobre práticas culturais (COSTA, 1975; COSTA; DE BONI, 2011), o vinho aparece como um alimento que é valorizado pelos colonos. Azevedo (1975, p. 198) diz que o vinho da colônia é para o colono “um alimento saboroso e substancioso, consumido habitualmente em quantidades generosas nas refeições com a família e durante o trabalho na roça”. Esse autor explica os diversos ambientes onde esse produto era bebido e esclarece que tanto o vinho como a graspa são:

[...] bebidos, particularmente pelos homens, nos grandes almoços e jantares de casamento, aniversários e outras celebrações; nos encontros e reuniões na copa, enquanto conversa e joga cartas ou a mora e nas canchas de boccia, à noite depois do trabalho, nos domingos após a missa (AZEVEDO, 1975, p. 198).

Nos estudos de Costa e De Boni (2011), quanto aos hábitos alimentares, a

pesquisa demonstra que os imigrantes italianos faziam muita restrição de alimentos não feitos em casa para gastarem apenas com o que que era necessário, ou seja sal, açúcar e café. Confirmam que os imigrantes fizeram com que “se produzissem formas criativas de alimentação e temperos a partir, quer da carne de porco, de aves ou de gado, quer a partir de cereais, hortaliças e ervas de tempero” (COSTA; DE BONI, 2011, p. 163). Nas descrições desses autores, há o destaque da polenta<sup>5</sup> que “consistia na mistura da água, do leite e farinha de milho com sal” (p. 165). Elucidam que:

Com a instalação dos primeiros monjolos, antes da instalação dos primeiros moinhos de mó de pedra, produzia-se ao pilão farinha de milho grossa e misturada com farelo. [...] Com este tipo de farinha, começou a polenta primitiva, como antecedente da atual. Consistia em farinha de milho, moída ao pilão, colocada dentro de um pano em forma de saco e fervida com sal (COSTA; DE BONI, 2011, p. 165-166).

Além da polenta, que compunha as refeições quase diariamente, era muito comum também o consumo de salame, queijo e ovos juntamente com a polenta no café da manhã, e no almoço a sopa de feijão se fazia presente geralmente com a mistura de uma massa sendo esta taiadele ou fidelini (massas cortadas a faca), feitas de forma artesanal, segundo De Boni e Gomes (1983). O jantar era a refeição em que se tinha mais trabalho, e era a mais elaborada. Geralmente nela era feita a polenta fresca e também alguma carne em molho, salame frito, queijo frito. Esse cuidado maior na elaboração da janta acontecia pelas mulheres terem um tempo maior, já que ao longo do dia se detinham nos trabalhos domésticos, como também os homens tinham o trabalho no campo. Esse tempo maior no preparo e consumo da janta devia-se também a necessidade de organização e divisão de tarefas do dia seguinte.

Imigrantes italianos e descendentes, ao responderem questões feitas por De Boni e Gomes (1983), explicitaram o cardápio no almoço nos dias de trabalho e nos domingos. Nos dias de semana quando trabalhavam fora, a pesquisa evidencia que dispunham de “arroz, polenta, ovos fritos, salame, algum pedaços de carne”, alguns incluíam “queijo, radicci coti, verze cote e fortaia, e nos domingos ‘massa suta’ era o prato especial” (DE BONI; GOMES, 1983, p. 37).

---

<sup>5</sup> Costa e De Boni (2011) explicam as diversas formas de fazer a polenta bem como os instrumentos utilizados para tal. Polenta mole, polenta frita, polenta na grelha ou na chapa do fogão, chamada polenta brustolada (p. 167).

Nos relatos, os descendentes de imigrantes afirmam que “o almoço nos dias de semana era geralmente polenta e radite. Nos domingos variava: nhoque, agnoline, galinha, polenta, salada” (DE BONI; GOMES, 1983, p. 38). Levando em conta esses hábitos alimentares que estavam presentes no dia a dia dos colonos, as galeterias, restaurantes tradicionais da cidade, surgiram de acordo com a necessidade de empreender, levando em conta os conhecimentos que se tinham e também as possibilidades que a região dispunha na época.

As galeterias, restaurante especializado em servir os pratos típicos, surgiram com a necessidade de migrar da colônia para a cidade, com o objetivo de buscar condições de vida como defende Peccini (2013), além de trabalhar de forma artesanal, levando em consideração habilidades técnicas. Ademais, o gosto pelo alimento atrelado às reuniões em família foi fundamental para empreender esses hábitos em um restaurante, como também manter vivo os hábitos alimentares dos colonos:

O papel da galeteria foi o de salvar um conhecimento da colônia e dos antepassados num espaço público e urbano. O que permaneceu na memória e na história ficou preservado nas galeterias. Assim, às galeterias coube o papel de dar continuidade ao saber fazer e transmitir esse conhecimento, isto é, o modo de fazer a comida ligado à identidade (PECCINI, 2013, p. 21).

Desta forma, impactados pelas diferenças territoriais, mas buscando manter a essência da gastronomia de origem, os hábitos locais acabaram tornando-se únicos. E o processo migratório a região sul, foi determinante neste desempenho:

À natureza modificada culturalmente são acrescidos os valores sentimentais, como o de pertença, de coesão social pela afetividade, da memória da história do grupo. Essa história também liga os descendentes do grupo a determinados alimentos por meio de sentimentos adquiridos dos pais e avós, como se cada indivíduo tivesse vivido as experiências da imigração (PECCINI, 2013, p. 20).

O que podemos perceber é que ao longo de todos estes anos, a gastronomia local conseguiu se manter muito fiel às suas origens iniciais. Antigos hábitos ainda continuam, hoje com algumas diferenças que decorrem da contemporaneidade, como os momentos da refeição, a vida urbana conseqüentemente mais corrida, e o principal, a inserção de novos hábitos alimentares, novos pratos e também comportamentos.

## 2.5 O BAURU À MODA CAXIENSE

Tratar do bauru à moda caxiense tem sido um tema instigante. Remete à forte influência do sanduíche bauru, identificado na Figura 3, que, em função de tamanho sucesso, hoje é símbolo da cidade de Bauru no Estado de São Paulo. Este prato surgiu em meados da década de 1940, mais especificamente em 1936 na capital paulista. Como definem os autores Moraes e Barbosa (2014, p. 93):

Numa noite de 1936, Casimiro Pinto Neto, bauruense e então estudante de Direito da Universidade de São Paulo, no Largo São Francisco, entrou na lanchonete Ponto Chic e, atrasado para sua partida de sinuca, pediu para um funcionário do local montar o sanduíche pela primeira vez. Seu pedido era simples: abrir um pão francês, tirar seu miolo, acrescentar um pouco de queijo derretido e complementar com duas fatias de rosbife e rodela de tomate. Como Casimiro era chamado pelos colegas de “bauru”, logo seu lanche se popularizou no Ponto Chic e recebeu o mesmo apelido, havendo apenas, ao longo do tempo, o acréscimo de orégano e pickles na receita.

Figura 3 – Bauru Ponto Chic



Fonte: PONTO CHIC (2021).

Em 1972, José Francisco Júnior inaugurou, na cidade de Bauru, a lanchonete Skinão. Após ler uma reportagem em que contava que a lanchonete Ponto Chic, Figura 4, estava fechando as portas, por volta de 1974, decidiu perpetuar a tradição no preparo do sanduíche, inserindo-o em seu cardápio o prato. Hoje a lanchonete ainda existe, e o sanduíche é o carro-chefe, sendo responsável por cerca de 80% do lucro do estabelecimento. Vendo a visibilidade que o sanduíche trouxe à cidade, no dia 24 de junho de 1998, criou-se uma lei onde se definiu os ingredientes originais no preparo do prato, além de fixar o lanche como criação de um bauruense e de alçar Zé





do bairro São Pelegrino, em setembro de 1970.” (RIGON, 2016, não paginado).

Após a morte inesperada de Bossa, Mestre Lula, um exímio confeitiro, assumiu o posto de cozinheiro e deu continuidade ao preparo do prato, acrescentando à receita o famoso molho verde. Em 1971, o cozinheiro apareceu na TV Caxias demonstrando o preparo do prato. “Mestre Lula teve uma atuação além da Lancheria Bossa, por volta de 1975, abriu um restaurante no prédio do aeroporto, trabalhou no restaurante Avenida e no emblemático Danúbio.” (RIGON, 2016, não paginado).

O Danúbio teve seu início através de um bar, aonde serviam sorvetes e outros produtos ao público. A inauguração do local foi em 29 de outubro de 1953, e contou com a cobertura de um dos jornais da cidade na época, conforme Figuras 5, 6 e 7. Somente por volta da década de 1980 que o estabelecimento veio a se tornar um restaurante, ofertando pratos, entre eles o bauru. Inicialmente o local foi inaugurado pela família Fochesato, que também era dona do imóvel. Após alguns anos, a família tentou passar a administração do ponto para outras pessoas, sem sucesso. Foram cerca de quatro pessoas tentando administrar o estabelecimento, até Tranquilo Carniel assumir.

Figura 5 – Inauguração do Bar Danúbio

# Inaugurado o Bar Danubio

Mais um estabelecimento que vem de encontro as aspirações dos moradores do populoso e progressista Bairro de São Pelegri no

Inaugurou-se, quinta-feira à tarde, no progressista Bairro de São Pelegri no mais uma casa que pela apresentação, localização, aparelhamento e oportunismo que representa, vem sanar uma lacuna que há muito se fazia sentir entre os moradores do Bairro.

Trata-se do BAR DANUBIO instalado à Avenida Brasil, 210, esquina Castro Alves de propriedade de Irmãos Fochesato Ltda., sendo atendido pelos proprietários.

O Bar possui excelente apresentação como se pode observar nos clichês estando aparelhado em moderno estilo, equipado com o que há de bom e de melhor, com balcões graníticos, sorveteira-balcão, refrigerador embutido, rádio-eletrôla, enfim, tudo o necessário para oferecer aos «habitues» um ambiente saudável, confortável e seletto, próprio para reuniões familiares.

Nota a parte, é sem dúvida alguma, a do seu sortimento: Bebidas, Refrigerantes, Frios, Doces, Sorveteria, Café, Cigarros e demais especiarias concernentes ao ramo, possui em abundância e em seleção o BAR DANUBIO.

Um espaço especial devemos obrigatoriamente, dedicar, depois de haver falado do Bar, ao maravilhoso e estético «Reservado Especial» que anexo, em local subterrâneo, mantém o Bar Danubio. Trata-se de um local agradável, calmo e familiar.

Este local, segundo o sr. Caetano Fochesato, progenitor dos irmãos Fochesato, será o ponto obrigatório de reunião de toda a grande legião de amigos de S. S. em grande parte moradores do Bairro e cultivadores dos tradicionais costumes de nossa gente que tanto enobreceram e enalteceram e, viram crescer, desenvolver e projetar-se no cenário caxiense como uma centelha de progresso, união e capacidade tantas vezes comprovados pelos seus moradores. Neste local, este «Reservado Especial» encontrarão os amigos do Bairro e os amigos da tradicional família Fochesato um local onde poderão renovar seus sentimentos de união e fraternidade tão galhardamente existentes entre eles.

No mesmo local, em salas especiais, foi instalada a sede do América Futebol Clube, uma das grandes forças do nosso futebol não fili-

do que sem dúvida alguma conseguiu sua maior vitória ao escolher para sua sede dependências anexas ao Bar Danubio.

Na ocasião do ato inaugural, usou da palavra o sr. Aparício Postali grande mola propulsora da união do Bairro de São Pelegri que em vibrante e oportuna palavras salientou o significado do empreendimento, dizendo da satisfação sua e de todos os seus companheiros ao poderem contar com mais um local para suas costumeiras e tão prazerosas reuniões. Salientou o sr. Postali as

qualidades pessoais do sr. Caetano Fochesato que por sinal sempre foi um grande amigo e assíduo frequentador das reuniões da classe, dizendo ainda ao sr. Fochesato e filhos que este foi o «maior solo» que podia ter feito em benefício de todos os seus amigos e admiradores.

Compõe a firma IRMÃOS FOCHE-SATO LTDA. os irmãos Tercilio, José e Inoy Fochesato, os quais aguardam a visita de todos seus amigos afim de, com prazer poderem, oferecer-lhes algo de sua casa.

(P. 445)

## O'TIMO EMPREGO DE CAPITAL

Firma local, em pleno desenvolvimento, desejando ampliar seu ramo de negócio, único especializado no ramo, admite um ou dois sócios, com direito a gerencia. Cartas para Caixa Postal, 282 para S. GIUGNO.

## PODEROSO RATICIDA

A Drogaria Americana avisa a população do nordeste, que recebeu um novo e poderoso raticida a base de «Warferin», descoberta recente da ciência Americana, do mais completo e eficiente veneno para ratos. Maiores detalhes com a Drogaria Americana.

Avenida Júlio de Castilhos, 1906 — Fone, 637

Caxias do Sul

## A Favorita dos Deuses

«A Favorita dos Deuses», é um filme destinado a bater novos recordes de bilheteria, pois possui tudo o que agrada ao mais exigente espectador, misturando alegria e romance, riqueza e músicas num coquetel de cinema. A cinematografia, crescendo e desenvolvendo sempre, descobre dia a dia novas formas de di-

vertimento, mas os anos passarão sem que se consiga fazer algo que reúna tantos requisitos para o sucesso, como é o caso de «A Favorita dos Deuses», que conta em seu elenco, além da moreninha Dorothy Lamour, com Eddie Brackem, Gil Lamb, o popular «Espadarte» Barry Sullivan e mais milhares de personagens, tudo num maravilhoso quadro de música, alegria e romance inesquecíveis.

Um sedutor romance colorido, que nos prova, por A, mais B, que a vi-



Ao alto uma vista parcial das modernas instalações e equipamentos do BAR DANUBIO.

No centro um aspecto dos presentes inauguração do BAR e «RESERVADO ESPECIAL».

Em baixo um grupo dos amigos e admiradores do Bairro São Pelegri e da tradicional família Fochesato.

Hoje - Central às 19,30 e 21,15 Imperial às 20 horas

Fonte: OLIVEIRA (2015).

Figura 6 – Anúncio dos anos 1950 destacando o Bar Danúbio como o ponto preferido do bairro



Fonte: OLIVEIRA (2015).

Figura 7 – O Bar Danúbio em meados dos anos 1950



Foto: OLIVEIRA (2015).

Na cidade, mais alguns estabelecimentos oferecem o bauru em seus cardápios, mas, ao contrário do Restaurante Danúbio, este não é o carro-chefe, tendo no outros produtos que remetem à gastronomia ítalo-brasileira. Hoje, o Restaurante Danúbio, é considerado o estabelecimento mais tradicional quanto ao preparo do prato, produzido no local desde a década de 1980, pela qualidade do qual já foi premiado, e também

pelo serviço e pelos profissionais, demonstrando que o foco do restaurante é o bauru à moda caxiense.

Durante todo este período, o prato foi sendo melhorado, até chegar à excelência de hoje, como julga Tranquilo Carniel, o proprietário do estabelecimento, identificado na Figura 8. Este sempre foi um homem com uma forte base familiar e isso se mostrou muito presente na sua trajetória junto ao restaurante, seu olhar atento e sua presença constante no estabelecimento foram de extrema importância para a consolidação do empreendimento.

Figura 8 – Tranquilo Carniel à frente do Restaurante Danúbio



Fonte: OLIVEIRA (2015).

A família se fez presente desde a infância, quando já tinha contato com a cozinha. Sua mãe era uma exímia cozinheira, cozinhava em clubes para um grande número de pessoas, em Garibaldi, sua cidade de origem. Desde pequeno, ao acompanhar os pais nas idas ao clube, viu surgir sua paixão pela gastronomia. Mais tarde, quando mudou-se de Garibaldi para a Caxias do Sul, começou trabalhando no ramo de restaurantes como garçom, no Restaurante Bauru, onde se identificou ainda mais com o ramo da alimentação. Por intermédio de clientes da Família Zatti, foi convidado a trabalhar na empresa MadeZatti, onde trabalhou como vendedor por cerca de oito anos. Até que, por intermédio de Mário, irmão de Tranquilo, o

estabelecimento foi comprado da família Fochesato, retomou suas atividades dentro do ramo alimentício, e assumiu este que ele julga um dos maiores desafios da sua vida. Seu compromisso com o restaurante começou em março de 1985, e desde então se manteve à frente da administração do restaurante.

### 3 METODOLOGIA

A história oral é um procedimento metodológico que busca, pela construção de fontes e documentos, registrar, através de narrativas induzidas e estimuladas, testemunhos, versões e interpretações sobre a História em suas múltiplas dimensões: factuais, temporais, espaciais, conflituosas, consensuais. Não é, portanto, um compartimento da história vivida, mas, sim, o registro de depoimentos sobre essa história vivida. (DELGADO, 2010, p. 15).

Esta pesquisa é de natureza qualitativa, realizada através do método de história oral que, conforme Maanen (1979, p. 520) “tem por objetivo traduzir e expressar o sentido dos fenômenos do mundo social; trata-se de reduzir a distância entre indicador e indicado, teoria e dados, contexto e ação.”

O estudo é qualitativo pelo fato de buscar informações com o interesse de promover um entendimento sobre os fenômenos examinados, “busca compreender a origem, como também a essência, relações e as mudanças durante o processo” (TRIVIÑOS, 1987, p. 87) da pesquisa. É um estudo de caso pois não tem intenção de promover generalizações, mas de reunir dados para examinar a questão da gastronomia local a partir de adaptações e inclusões de elementos culturais na temática. Segundo Bruyne, Jacques e Schoutheete (1977, p. 224-225), os estudos de caso promovem uma “análise intensiva, empreendida numa única ou em algumas organizações reais. O estudo de caso reúne informações tão numerosas e tão detalhadas quanto possível para apreender a totalidade de uma situação”.

A escolha da história oral deve-se à busca de informações sobre a constituição da história do Restaurante Danúbio. A narrativa dos personagens que construíram essa história foi uma decisão metodológica, somada a documentos e outras fontes informativas, o que possibilitou o entendimento da trajetória histórica do restaurante, e de como, ao longo dos últimos 30 anos, o bauru tornou-se um dos pratos locais mais emblemáticos, reconhecido na cidade e fora dela. Para a realização do estudo sobre o estabelecimento sexagenário com gestão familiar foi utilizada a história oral com foco na trajetória do proprietário do Restaurante Danúbio, Tranquilo Carniel, familiares e funcionários.

Para sustentar o método, foi escolhida a abordagem de história oral, defendida por Alessandro Portelli (2016) que é um dos historiadores desse método. Esse autor parte do pressuposto que, para trabalhar com fontes orais, há um caminho complexo

onde se encontram níveis distintos, os quais estão interconectados na construção da “trajetória oral”: um fato do passado (o evento histórico), um fato do presente (a narrativa que ouvimos) e uma relação fluída e duradoura (a interação entre esses dois fatos)” (2016, p. 18). O passado em questão é a construção cronológica do Restaurante Danúbio, por meio de pesquisas e documentos coletados. O fato do presente, através do olhar do dono do restaurante, remete à toda a trajetória até a consolidação do restaurante e, por fim, a concepção dos fatos do passado atrelados às fontes orais dos personagens desta história.

Assim, o estudo foi dividido em três partes: a primeira foi a realização de uma revisão bibliográfica que permitiu identificar o estado da arte na área da pesquisa e selecionar alguns autores para dialogar com o tema, o que colaborou para a organização do referencial teórico. A segunda foi a realização da pesquisa empírica, cuja experiência foi frutífera pelo fato de conhecer a posição e a percepção de protagonistas que fizeram a história do bauru na cidade. Nessa etapa, a escolha do método foi essencial para a continuidade da pesquisa. A terceira previa a análise de dados, na construção de um diálogo das referências com os dados coletados na pesquisa, o que promoveu o entendimento das narrativas e sua interpretação.

### 3.1 HISTÓRIA ORAL

A história da humanidade é marcada por grandes vitórias, sejam elas originárias de conflitos territoriais, de diferenças religiosas e raciais, reveladas pelo olhar do vencedor. Por muito tempo, minorias e outros grupos ficaram sem voz, sufocados ou esquecidos pela história. Algumas lacunas e questionamentos puderam ser respondidos mediante nova análise que inclui grupos não dominantes na compreensão de outros campos de estudo que não necessariamente faziam parte da história oficial.

A história oral renasce, e com ela muitas possibilidades de pesquisa que mostram, segundo Alberti (2004, p. 13), “o fascínio do vivido e as possibilidades de pesquisa”. A historiadora alerta que a entrevista de história oral possibilita encontrar a “vivacidade do passado, a possibilidade de revivê-lo pela experiência do entrevistado” (2004, p. 15). Essa expressão reforça a escolha da história oral. Alberti destaca ainda que a peculiaridade da história oral “decorre de uma postura com relação à história e

às configurações socioculturais, que privilegia a recuperação do vivido, conforme concebido por quem viveu” (2014, p. 16).

Ao longo dos séculos, a história baseou-se em documentos comprobatórios dos acontecimentos, mantendo a preocupação em explorar o passado e a trajetória da sociedade de forma a defender valores políticos, sociais e econômicos, acontecimentos que influenciaram diretamente na trajetória da sociedade e nas formas de manter o poder e a organização desta. Inúmeros foram os episódios de incêndios a documentos que fizeram com que a sociedade questionasse acontecimentos, além de poder mudar o rumo da história e a forma como ela foi contada até os dias atuais. Thompson (1998) defende que a finalidade social da história requer a compreensão do passado que, direta ou indiretamente, relaciona-se com o presente.

O método permite contar a história a partir de um âmbito mais flexível e também uma visão mais abrangente. Os acontecimentos podem gerar opiniões e visões diferentes ao longo da construção da trajetória de determinados grupos e da sociedade em um contexto geral. Sendo assim, as experiências vividas tendem a acrescentar ou enriquecer a história.

Dessa maneira, o trabalho do historiador oral, conforme defende Portelli (2016), parte de uma construção que envolve aspectos que compreendem desde a historiografia até a contextualização cultural:

Sendo assim o trabalho de um narrador envolve: A historiografia, no sentido tradicional (a reconstrução de eventos passados); A antropologia, a análise cultural, a crítica textual (a interpretação da entrevista); O espaço intermediário (como esses eventos produzem determinada memória e determinada narrativa) (PORTELLI, 2016, p. 2).

A fonte restrita do conhecimento da trajetória gastronômica de um dos pratos mais emblemáticos da cidade, a reconstrução do passado, a interpretação das entrevistas cria, segundo Portelli, “um espaço intermediário, onde a oralidade é a mais importante fonte informativa” (2016, p. 2). Desta forma, a história oral nos permite compreender porque uma cidade com profundas raízes metalúrgicas se atém à gastronomia ítalo-brasileira na composição das origens gastronômicas. Caxias do Sul, além da gastronomia italiana, ostenta outros hábitos que contextualizam a riqueza gastronômica regional. Um deles é o bauru à moda caxiense, consolidado na cidade, atrativo de turistas de todo o país:



No sentido mais geral, uma vez que a experiência de vida das pessoas de todo o tipo possa ser utilizada como matéria-prima, a história ganha nova dimensão. A história oral oferece, quanto a sua natureza, uma fonte bastante semelhante à autobiografia publicada, mas de muito maior alcance. A maioria esmagadora das autobiografias publicadas são de um grupo restrito de líderes políticos, sociais e intelectuais e, mesmo quando historiador tem a grande sorte de encontrar uma autobiografia exatamente local, época e grupo social de que esteja precisando, pode muito bem acontecer que ela dê pouca ou nenhuma atenção ao tema objeto de seu interesse (THOMPSON, 1998, p. 25).

Thompson (1998) coloca na sua obra a importância da evidência na fonte oral, uma forma de defesa de argumentos, consoante aos críticos da história oral.

### 3.2 TÉCNICA DE COLETA DE DADOS

A coleta de dados teve início a partir de pesquisa bibliográfica, principalmente em jornais e outros documentos. Foram feitas consultas no Centro de Memória do Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami, em acervos do próprio Arquivo cujo conteúdo abarca dados e recortes de jornais da cidade; e no Acervo da Câmara de Vereadores do Município de Caxias do Sul, onde estão todos os jornais e documentos acerca da cidade e de sua história. A pesquisa de assuntos correlacionados ao tema também foi feita com o objetivo de encontrar mais dados a respeito do bauru à moda caxiense.

Após a coleta de dados, foi realizada uma primeira entrevista com o dono do restaurante, principal fonte oral, com intuito de convidá-lo para participar desta pesquisa, de conhecer a história do restaurante e suas criações, desdobramentos e dificuldades vivenciadas nesse percurso. A partir da sua posição em relação à pesquisa, chegou-se a outros personagens, que contribuíram para narrar a trajetória do restaurante e a história do Bauru. A pesquisa empírica usou como técnica de coleta de dados a entrevista narrativa, sustentada nos estudos de Jovchelovitch e Bauer (2002), quando caracterizam o instrumento e definem as condições de uso. Os autores dizem:

Através da narrativa, as pessoas lembram o que aconteceu, colocam a experiência em uma sequência, encontram possíveis explicações para isso, e jogam com a cadeia de acontecimentos que constroem a vida individual e social. Contar histórias implica estados intencionais que aliviam, ou ao menos tornam familiares, acontecimentos e sentimentos que confrontam a vida cotidiana normal. (JOVCHELOVITCH; BAUER, 2002, p. 91).

Esses autores comentam que contar história até parece um ato simples. Argumentam o uso da entrevista narrativa como uma técnica que, por meio da narrativa, fornece dados cronológicos e ao mesmo tempo explicitam a sequência de episódios:

Contar histórias implica duas dimensões: uma que seria a dimensão cronológica que ajuda o narrador a utilizar uma linha para situar os fatos, pela sequência de episódios e a outra que teria o papel de colaborar para a construção do enredo (JOVCHELOVITCH, BAUER, 2002, p. 92)

A entrevista narrativa, ao mesmo tempo em que deixa o narrador mais livre ao relatar momentos específicos de sua trajetória, através do roteiro estabelecido pelo entrevistador que, com um objetivo prévio traça uma linha a qual a narrativa deve seguir, responde questões que interessam ao pesquisador e colaboram para a realização da pesquisa. Além da entrevista narrativa ser considerada uma técnica autogeradora, que dá espaço para o narrador contar a sua versão do acontecimento, possui características próprias que a definem como técnica de coleta de dados, oportuniza ao pesquisador a reconstrução dos acontecimentos que explicam o que quer analisar, e oferece dados para a análise de tempo, espaço, detalhes do acontecimento, motivos, razões entre outras informações.

É importante considerar que o narrador contribui com essas informações partindo da questão central da pesquisa. Neste contexto, questões como tempo, lugar, motivos e ponto de orientação são de extrema importância. Outra característica é a fixação de relevância, que vai de encontro ao que o narrador acredita ser importante, mediante suas perspectivas.

### 3.3 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS SUJEITOS

Os critérios para a seleção dos sujeitos que farão parte da pesquisa foram definidos a partir da revisão bibliográfica e do conhecimento de uma trajetória definida com o protagonista. Assim, foram incluídos na lista de entrevistados os membros da família que trabalharam e trabalham no restaurante, funcionários, ex-funcionários, ex-proprietário e familiares, clientes fidelizados, e estudiosos sobre o tema. Mediante uma cronologia organizada por meio de pesquisas e documentos, além da contribuição do proprietário, pelo fato de o restaurante ser gerenciado pela família,

foram incluídos alguns parentes conhecedores da trajetória e das mudanças que ocorreram ao longo dos anos. Portanto, são personagens que contribuíram para narrar a história do restaurante, clientes assíduos, e funcionários com mais de 20 anos de colaboração.

### 3.4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O ponto de partida da história oral são as entrevistas como fontes que se transformam em documentos, e que devem ser analisadas partindo do princípio que cada narrador é uma voz da história, e que o diálogo entre o narrador e aquele que escuta acrescenta novos dados a ela. Enquanto os entrevistados vão narrando a história essa cronologia vai sendo preenchida.

Cabe ao narrador ser homogêneo de forma que possa contribuir alimentando harmonicamente a história que se quer contar. Para Portelli, a história oral contribui para um diálogo sobre o tema e, como diz, o histórico “não termina com a entrevista, ou mesmo com a publicação: ele precisa encontrar maneiras de ser útil aos indivíduos e às comunidades envolvidas” (2016, p. 21). Esse autor defende que a densidade da linguagem e também a complexidade carregam a história e conjuntamente a identidade dos narradores:

A oralidade, então, não é apenas o veículo de informações, mas também um componente de seu significado. A forma dialógica e narrativa das fontes orais culmina na densidade e na complexidade da própria linguagem. A tonalidade e as ênfases do discurso oral carregam a história e a identidade dos falantes, transmitem significados que vão além da intenção consciente destes. (PORTELLI, 2016, p. 21).

Partindo da coleta de narrativas, a transcrição se faz necessária, colocando sobre o papel tudo que foi narrado a respeito da história a ser contada. A partir daí, a função do historiador é de extrema importância para tornar a transcrição legível e, ao mesmo tempo, através da escrita, conseguir demonstrar todos os sentimentos do personagem durante sua narrativa. Portelli (2016) compreende que as regras gramaticais podem ser arbitrárias ao narrador e, portanto, devem ser bem empregadas e analisadas pelo historiador conforme avança pela transcrição. Além disso, momentos de pausa, extrema emoção, podem ser percebidos apenas através da escuta e não da leitura, como afirma Portelli em sua obra:

A fim de tornar a transcrição legível, é usualmente necessário inserir sinais de pontuação, sempre, mais ou menos, adição arbitrária do transcritor. A pontuação indica pausas distribuídas de acordo com regras gramaticais: cada sinal tem um lugar convencional, significação e comprimento. Estes quase nunca coincidem com os ritmos e pausas do sujeito falante, e, portanto, terminam por confinar o discurso dentro de regras gramaticais e lógicas não necessariamente seguidas por ele. A posição e o exato comprimento da pausa têm uma importante função no entendimento do significado do discurso, pausas gramaticais regulares tendem a organizar o que é dito em torno de um modelo referencial basicamente explicativo, ao passo que pausas de posição e comprimentos irregulares acentuam o conteúdo emocional, e pausas rítmicas muito pesadas lembram o estilo de narrativas épicas. Muitos narradores desviam-se de um tipo de ritmo para outro na mesma entrevista, quando sua atitude em relação à matéria, em discussão muda. Naturalmente, isto pode ser percebido se se ouve, não se se lê. (PORTELLI, 2016, p. 29).

Portelli (2016) afirma ainda que o local dos acontecimentos é de grande relevância às narrativas, pois está vinculado ao emocional do narrador, envolve atitudes no que condiz à forma da narrativa, como também ao que falou ou ao que gostaria de ter falado:

Traços que não podem ser contidos dentro de segmento são o local (não exclusivo, mas muito importante) das funções narrativas essenciais: eles revelam as emoções do narrador sua participação na história e a forma pela qual a história o afetou. Isto sempre envolve atitudes de que quem fala podia não estar apto (ou desejar) a se expressar de outro modo, ou elementos não totalmente dentro de seu controle. Abolindo estes, tornamos insípido o conteúdo emocional do discurso inclinado para a equanimidade e objetividade do documento escrito. Isto é mais verdadeiro quando informantes do povo estão envolvidos: eles podem ser pobres em vocabulários, mas sempre mais ricos em variações de matizes, volume e entonação que os oradores da classe média, os quais aprendem a imitar no discurso a monotonia da escrita. (PORTELLI, 2016, p. 30).

Questões como estas corroboram à responsabilidade do historiador em utilizar a narrativa de forma a contribuir com a pesquisa, levando em consideração a importância do personagem e também ao que de fato este quis acrescentar ao período vivenciado. As análises das entrevistas são apresentadas como resultados do projeto. Quando apresentamos os resultados de um projeto de história oral, precisamos ter o cuidado de deixar ao menos um traço da origem oral narrativa, dialógica dos materiais com que trabalhamos.

A proposta prevê o uso de algumas fotografias que ilustram a pesquisa e auxiliam os seus participantes a interpretá-las como mais uma fonte. Segundo Kossoy (2001), historiador e fotógrafo são um objeto/imagem do qual pode-se detectar através de sua estrutura, características, técnicas da época em si, além de ser considerada

uma fonte secundária, essas imagens passando por tratamentos tecnológicos ou não. A reprodução destas imagens pelos diferentes meios como jornais, revistas e outros, torna-se um instrumento de disseminação da informação histórico-cultural, alcançando assim um dos principais objetivos da fotografia quanto às funções sociais:

Toda fotografia é um resíduo do passado. Um artefato que contém em si um fragmento determinado da realidade registrado fotograficamente. Se, por um lado, este artefato nos oferece indícios quanto aos elementos constitutivos (assunto, fotógrafo, tecnologia) que lhe deram origem, por outro o registro visual nele contido reúne um inventário de informações acerca daquele preciso fragmento de espaço/tempo retratado. O artefato fotográfico, através da matéria (que lhe dá corpo) e de sua expressão (o registro visual nele contido), constitui uma fonte histórica. Este artefato é caracterizado e percebido, pois, pelo conjunto de materiais e técnicas que lhe configuram externamente enquanto objeto físico e, pela imagem que o individualiza, o objeto-imagem, em partes de um todo indivisível que integram o documento enquanto tal. Uma fonte histórica, na verdade, tanto para o historiador da fotografia, como para os demais historiadores, cientistas sociais e outros estudiosos. Assim, uma mesma fotografia pode ser objeto de estudo em áreas específicas das ciências e das artes (KOSSOY, 2001, p. 47).

As imagens podem ilustrar os pratos e evidenciar alguns ingredientes que os constituem. A fotografia pode ser também usada como uma forma de comprovação da narrativa.

## 4 ANÁLISE DOS DADOS: O SABOR DA PESQUISA

Para apresentar os dados, nasceram das narrativas categorias analíticas que ajudaram a compreensão dos percursos e da trajetória realizada pelo protagonista dessa história. São elas: hábitos alimentares e o bauru na cidade; bauru à moda caxiense; organização do restaurante, sua expansão e o reconhecimento do mesmo e do bauru pela cidade.

A força dos hábitos de origem italiana e também da memória coletiva que tinham da antiga pátria, ocasionadas pelo processo imigratório no final do século XIX, fomentou a inclusão de hábitos que auxiliaram os habitantes da região a promoverem adaptações impostas pelo novo cenário. A falta de ingredientes típicos e a necessidade da produção do alimento, tendo a agricultura como primeira fonte de recursos na região, foram fatores determinantes nesse processo de hibridismo sofrido pelos hábitos alimentares. Canclini (2003), quando estuda o hibridismo, diz que o entende como processos socioculturais nos quais estruturas ou práticas discretas, que existiam de forma separada, combinam-se para gerar novas estruturas, objetos e práticas. Dessa forma, para entender a cultura alimentar na região da zona de colonização italiana, é importante considerar a origem dos imigrantes italianos e como foi feita a adaptação, e a influência ao território, com intenção de verificar o surgimento de novas práticas culturais.

### 4.1 HÁBITOS ALIMENTARES E O BAURU NA CIDADE

Passados 145 anos da chegada dos primeiros italianos no Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, constata-se o crescimento do município e a presença de diversas culturas trazidas por outros fluxos migratórios que vieram em busca de trabalho. Entretanto, mesmo com o crescimento de Caxias do Sul em termos de indústria e serviços, ainda é bastante presente a influência italiana em práticas culturais incluindo em alguns hábitos alimentares. Mesmo nos dias atuais, a cidade de características industriais pelo polo metalomecânico que abriga recebe mão de obra de fora que se une à população, formando uma mistura de muitas culturas, mas ainda com hegemonia italiana em hábitos culturais. Valores como trabalho e religião são utilizados para integrar aqueles que vêm de fora à cidade.

Vale lembrar que os italianos que chegaram nas duas últimas décadas do século XIX, encontraram uma área vasta de terras devolutas, e ocuparam o território, beneficiados pela política do governo imperial. Conseguiram manter hábitos que trouxeram da terra de origem como também introduzir outros de acordo com as possibilidades que o local proporcionava. Conforme Herédia (2017), ao chegarem ao sul do país, depararam-se com a escassez de comida e a agricultura foi um forte recurso contra a fome. Alimentos como o milho, o trigo, o arroz, o feijão e cereais passaram a ser plantados com fins de consumo e de produção para a venda.

A alimentação desses imigrantes sofreu uma adaptação, como já foi dito, e alguns desses hábitos alimentares se tornaram conhecidos como a gastronomia italiana no sul do Brasil com a presença da polenta, da massa, do galeto, do radite, do bacon e da sopa de *agnolini* e do *fidelini*. Assim, a gastronomia tradicional dessa região ficou conhecida e muito utilizada em festas, casamentos, batizados, almoços familiares e almoços da paróquia. Com o tempo, os restaurantes anunciavam a comida italiana como o cardápio principal, como atrativo da gastronomia italiana, específica da região.

Para um dos entrevistados, o bauru foi sendo introduzido na cidade e esse fato remete aos anos de 1960 do século passado. Os principais responsáveis pela popularização do bauru à moda caxiense foram Bossa e Mestre Lula, conhecidos por sua produção:

Bossa (Breda) marcou época na década de 1960, ao trabalhar nas bombonnières: 'A Cigana' e 'Paris'. Contemporâneos dele recordam que o cozinheiro chegava a preparar 14 baurus ao mesmo tempo. No balcão, fazia malabarismo com os pratos e era um artista cheio de estilo, sempre atencioso com os clientes. [...] O Bossa dava conta do recado e possuía reconhecimento de pessoas que vinham até de municípios vizinhos para provar a receita. Depois de trabalhar na Bomboniere 'A Cigana' e 'Paris', Bossa decidiu investir no próprio estabelecimento. Em sociedade com Walter Mari, inaugurou a Lancheria Bossa, na Avenida Júlio de Castilhos, numa área nobre do bairro São Pelegrino, em setembro de 1970 (RIGON, 2016, não paginado).

Nas lembranças narradas pelo entrevistado (RIGON, 2016), uma das atrações culturais da cidade eram os filmes apresentados no Cinema Real, localizado no Bairro São Pelegrino, próximo ao Colégio São Carlos e ao Restaurante Bossa. O público do cinema assegurava senhas para garantir baurus após a sessão, nos anos de 1960-1970, quando o hábito do bauru começou a ser produzido na cidade, a

aceitação/consumo do prato era tal, que se produziam cerca de quatorze baurus ao mesmo tempo.

Bossa, no auge e reconhecimento de seu trabalho, morreu de forma inesperada aos 32 anos. Nesse momento, Mestre Lula, um dos principais cozinheiros que ajudou na popularização do bauru, pioneiro na criação do molho verde - hoje o tempero característico da culinária caxiense, tornou-se responsável pelo restaurante:

A morte surpreendente de Bossa, aos 32 anos, no entanto, revelou um outro talento, na perpetuação e preparo do bauru, o confeitoiro Lulu Kerber, reconhecido como Mestre Lula, sucedeu Bossa com desenvoltura, cujo complemento do molho verde registrou a pitada de um tempero característico na culinária caxiense (RIGON, 2016, não paginado).

O sucesso do prato e o reconhecimento na época era tanto, que no ano de 1971, Mestre Lula demonstrou na TV Caxias seu preparo e incluiu o molho verde. Era uma forma de mostrar a diferença que o bauru dessa região tinha em relação ao paulista. Essa demonstração feita na televisão local foi uma forma de registrar o diferencial do prato:

A partir daí, Mestre Lula conquistou espaço com paixão e dedicação. Em dezembro de 1971, Clóvis Pinheiro, que dirigia o programa Primeiro Degrau, na **TV Caxias**, convidou o cozinheiro para demonstrar o preparo do bauru. Na imagem feita no estúdio, percebe-se o apresentador Charles Flores e Walter Mari acompanhando o passo a passo. [...] Dentro deste contexto, embora o bauru possa ser encontrado em diversos estabelecimentos, percebe-se que poucas pessoas dominaram a arte de prepará-los com requinte. Além disso, há grandes diferenças no padrão de molhos, sabores e na espessura do bife. (RIGON, 2016, não paginado).

A apresentação do bauru na televisão local, conforme mostra a Figura 9, foi mais uma forma de destacar a sua importância na gastronomia local. A reportagem detalhando o preparo confirma a teoria de autores como Hobsbawn (1997), que entende que processos como este de tradições inventadas podem se estabelecer mesmo com dificuldades em datar o período exato, o local e quem iniciou. Mas, como no caso do bauru à moda caxiense, estabelecem-se e mostram a importância das tradições, como também da possibilidade de ramificações dentro da gastronomia local. Ingredientes, históricos, familiares e regionais o transformaram em algo tradicional, junto aos outros pratos típicos regionais.



Figura 9 – Mestre Lula demonstra na TV Caxias o preparo de bauru, diante do apresentador Charles Flores (E) e Walter Mari, dono do restaurante Bossa



Fonte: RIGON (2016).

Mestre Lula, além de substituir Bossa com maestria, também trabalhou em outros restaurantes tradicionais da cidade, sendo um deles o emblemático Danúbio (RIGON, 2016). Muitos clientes antigos que frequentam ainda o Restaurante Danúbio, lembram do exímio cozinheiro e de suas habilidades na cozinha:

O jornalista Luiz Carlos de Lucena, então diretor da TV Caxias, em 1970, apreciador dos suculentos baurus, enfatiza que Lula soube substituir Bossa com maestria. Freqüentador assíduo do Danúbio, Lucena testemunhou o trabalho dos dois cozinheiros e se tornou fã deste tipo de refeição (RIGON, 2016, não paginado).

Mestre Lula foi um cozinheiro reconhecido, que também deixou um público muito saudoso quanto ao preparo do bauru. Além disso, sua destreza na cozinha fez com que recebesse ofertas para trabalhar fora de Caxias do Sul. Entre as oportunidades, destaca-se o convite para cozinhar na residência da presidência da República, na década de 1970 (RIGON, 2016).

Mestre Lula foi um dos pioneiros no preparo do bauru e contribuiu com seu conhecimento no preparo do prato que foi implementado no Restaurante Danúbio, que conta com mais de cinco décadas de reconhecimento na cidade. O carro-chefe do restaurante, o bauru à moda caxiense, é exclusivamente local e foge completamente aos pratos típicos da cidade. Desta forma, é assertivo falar que ele rompe com a gastronomia, no sentido de fazer parte dos hábitos, e seu preparo e origem estarem completamente desvinculados do surgimento de outros comportamentos. Este prato conta com ingredientes e preparos clássicos que vão de encontro com a gastronomia italiana, como o preparo do molho de tomate e também o uso de ingredientes como os fiambres na sua composição.

A receita original parte de um corte nobre de filé mignon, acompanhado de fiambres e molho de tomate. Dentre os estabelecimentos, o que geralmente diverge é a secreta receita do molho verde que faz toda a diferença na finalização do prato. Segundo Rigon (2016), hoje estabelecimentos reproduzem a receita de forma mais simples, mas os restaurantes mais antigos mantêm a receita mais tradicional.

Estabelecimentos importantes no processo de aperfeiçoamento da receita contam com uma média de 30 anos de atuação na cidade reproduzindo o prato. Restaurantes como Andrea, ativo desde 1971, teve o seu bauru à moda caxiense premiado algumas vezes pelo prêmio Divina Cozinha. Outros como Milano, localizado no Bairro São Pelegrino, também oferece o prato desde 1991, quando iniciou seu funcionamento. O restaurante Avenida conta com 45 anos de atuação e se dedica também ao preparo do bauru à moda caxiense (TRIPADVISOR, 2021). Estes são exemplos de como a tradição do preparo já vem de longa data. Além disso, têm em comum serem dirigidos por familiares, sendo estes descendentes de imigrantes.

Hoje encontra-se o prato em outros locais mais novos, e percebe-se a diferença no modo de preparo, o que mostra a sua popularidade e a tradição na cidade. É possível, até mesmo, deparar-se com o bauru no cardápio em casas de lanches, o que geralmente difere dos estabelecimentos mais antigos e tradicionais em relação

aos ingredientes, sua qualidade e proporções, ao corte/qualidade da carne, e à popularização do prato.

#### 4.2 O BAURU À MODA CAXIENSE

O bauru à moda caxiense, um produto típico da região, remonta a identidade da gastronomia local e contribui para a sua compreensão além da culinária Italiana. A especificidade deste prato é justificada pela forma como é preparado, em que vários estabelecimentos reproduzem a receita que agrada ao paladar de inúmeros clientes.

A gastronomia local, por muito tempo, se ateve a hábitos alimentares que caracterizavam a cultura dos imigrantes na região. Levando em consideração afirmações de Savarin (1995), considera-se que a gastronomia compreende a experiência social, como também a utilização de ingredientes e técnicas, compreendendo a história além das raízes culturais, ou seja, reforça que a gastronomia faz parte e fortalece a cultura regional. Outras questões foram determinantes quanto à continuidade desses hábitos alimentares e de uma gastronomia tão característica. Santos (2015) afirma que a gastronomia local surgiu principalmente em função da escassez de alimentos, além de ser oriunda da agricultura local e caracterizada pela abundância e fartura, fatores determinantes para uma gastronomia peculiar e diferente de tudo que encontramos no país de origem destes imigrantes, como também regiões de colonização italiana.

Esses hábitos alimentares foram essenciais para a construção de uma tradição alimentar que caracterizou a gastronomia local e que se encontra com facilidade na região, ofertada em restaurantes e bares. No entanto, ao mesmo tempo em que essa gastronomia se manteve, abriu espaço para outros hábitos que também são conhecidos e que surgiram simultaneamente ao crescimento da cidade. Assim, o bauru à moda caxiense, mesmo sendo um preparo que discorre tudo que se desenvolveu ao longo dos anos como herança da colonização, através de hábitos e da forma como estes imigrantes se comportam ao pensar em alimentação, faz jus às raízes locais. Este foi um dos pratos que conseguiu conviver com a cultura gastronômica local sem ameaçá-la, tendo um espaço reconhecido de inovação e tradição.

O Restaurante Danúbio conseguiu, por meio de seu proprietário Tranquilo Carniel, oferecer aos clientes a inovação e ao mesmo tempo a ideia da cultura da

tradição, por ser italiano e por representar nesse prato outros valores que marcaram a valorização da cultura do alimento, do gosto, do sabor e da própria especialidade. Ele e sua família defendem que o prato tem marcas de italianidade que estão presentes nos seus detalhes, o modo como é preparado, servido, e principalmente a fatura que apresenta. Acreditam ainda que é na constituição do bauru que está presente a sua italianidade, o legado deixado pelos imigrantes, o valor ao alimento, a valorização da refeição, o reconhecimento de ter o alimento e a busca da qualidade na refeição.

O bauru está entre os pratos tradicionais da gastronomia local, como a polenta, o galetto e tantos outros, com os quais divide o gosto do público local. O bauru “[...] está no meio da culinária italiana, ele está no meio do galetto, no meio da polenta<sup>6</sup>”. Essa divisão que o proprietário do Restaurante Danúbio percebe é justificada segundo a escolha dos pratos que são considerados pelos caxienses como tradicionais. Ainda diz que os caxienses “em uma preferência, digamos eu gosto 50% de galetto e 50% de bauru”. Quando o bauru é colocado junto com o galetto, já significa que foi incorporado pela gastronomia local mesmo que o caxiense seja distinto dos demais. Ainda segundo ele, “o bauru é só Caxias que tem o bauru legítimo que é o nosso”.

Uma das filhas de Tranquilo Carniel relata que, por meio dos hábitos e das práticas culturais mantidas nessa região está o DNA do italiano, está de acordo com o que seu pai acredita e utiliza na condução do restaurante ao longo de todos esses anos. Comenta que a presença do bauru tem a ver com a cultura do italiano:

Eu acho assim que ele existe por causa da cultura italiana. O bauru original é aquele sanduichinho, sem graça e o italiano gosta de fatura. Por que botar um bifinho, se eu posso botar um bifão? Por que não colocar um queijo? Por que não colocar um presunto? Ah! Já que está tudo ali, bonito então vou colocar um tomate, e o pãozinho não precisa. Eu acho que esse DNA italiano, de fatura foi o que fez com que ele surgisse dessa forma<sup>7</sup>.

Para a entrevistada, o bauru conquistou a população caxiense pelo que ele é, como se apresenta, e o tempo do Restaurante é prova dessa afirmação: são mais de 60 anos de tradição e produção deste prato na comunidade. O proprietário, Tranquilo Carniel, diz que para chegar ao que é hoje foram inúmeros anos de aprimoramento da receita, acrescentando ingredientes, preocupando-se com sua procedência. Há

---

<sup>6</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

<sup>7</sup> Entrevista com Fernanda Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

quase 25 anos à frente do Danúbio, e na produção de bauru, julga que este tempo foi necessário para promover o aperfeiçoamento do prato, se diferenciando dos outros estabelecimentos:

Quando eu adquiri o restaurante já estavam fazendo bauru. Foi em 1985 quando nós começamos. Nós então já fazíamos; há uns 20 anos que fazíamos bauru. Mas ele já estava bem, digamos assim, a divulgação dele foi boa porque o povo estava aceitando esse prato. E quando vi que o prato era bem aceitável e o italiano estava gostando do prato, então nós começamos a trabalhar em cima do prato.<sup>8</sup>

Carniel esclarece que, ao comprar o Restaurante Danúbio, o bauru já era um prato conhecido, mas não tinha o reconhecimento que teve posteriormente quando foi incrementado e assumiu uma nova configuração.

Não vamos combater uma comida tradicional italiana. Esse prato [bauru] está sendo bem agregado, bem aceito. Então nós vamos pegar, vamos aprimorar ele, deixar ele cada vez melhor. Devagarinho nós incrementamos de uma forma que digamos assim do ano de 85 até o ano praticamente de 2010. Ele esteve todos esses anos aí, ele foi sempre se modificando, sempre se aperfeiçoando. Então com a matéria-prima, com produtos de qualidade diferentes, melhor qualidade. Então ele chegou num ponto que ele ficou digamos assim eu diria que ele chegou no auge de um prato quase 100%.<sup>9</sup>

#### 4.3 ORGANIZAÇÃO DO RESTAURANTE DANÚBIO: DA FAMÍLIA AOS FUNCIONÁRIOS

Tranquilo Carniel, nas várias entrevistas que concedeu, relembra que a influência de seus pais na sua aptidão pela gastronomia foi algo desenvolvido desde criança, quando os ajudava nas jantas oferecidas pelos clubes. Tal paixão pela cozinha o fez desembarcar na cidade de Caxias do Sul, e procurar emprego na área. Após trabalhar como vendedor por um período, retornou à gastronomia, por afinidade. Além do legado familiar, que o instigou a gastronomia, o empresário constituiu sua própria família, Figura 11, que foi fundamental em todos esses anos à frente do restaurante.

---

<sup>8</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

<sup>9</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

Figura 10 - Tranquilo Carniel e sua família



Fonte: Revista Acontece<sup>10</sup>

Sua esposa e filhas foram imprescindíveis, apoiando tamanha dedicação neste período. O restaurante, como conta uma de suas filhas, era local de encontro durante a época em que estavam no colégio, além de ter sido ponto de reunião da família e forte motivo de união, visto que houve um período em que Tranquilo adoeceu e precisou se afastar.

Nesse período iniciava-se a construção do segundo restaurante da família, denominado Tranquilo, e as filhas e a esposa administraram ambos os projetos na sua ausência, fortalecendo ainda mais os laços da família. Essa relação também se estende aos funcionários que estão no restaurante há muitos anos, como afirma Fernanda, a filha mais velha de Tranquilo:

[...] é eu acho que a palavra que define o Danúbio é a dedicação, porque desde pequena é 100% trabalho, 100% dedicação, e o pai é assim. Tanto que agora na vida adulta a gente consegue identificar mais fácil, se tirou 9, porque um 9?! Tinha o 10 lá, ele é muito exigente eu vejo com os funcionários também. E ao mesmo tempo em que a palavra seria dedicação porque ele se dedica muito eu acho que é uma família, os funcionários são poucos, o nosso chapeiro quase que precisa de um DNA porque ele é muito parecido com o pai, e todos eles têm um carinho é uma família. Tanto que a pandemia nos deixou muito sentimentais né, mas a gente teve que fazer uma reunião no começo e aí quando a gente olhou assim, quase que não dava pra falar de tanta emoção, que a gente olha assim e pensa: poxa o Brandão (pizzaiolo) está com a gente 35 anos, é tipo família o Tatu (chapeiro) 12 anos, a garçonete mais nova tem relação como pai e filha. Eu vejo a flexibilidade dos meus pais em às vezes aceitarem algumas coisas e deles em aceitar todo o gênio que meu pai tem assim às vezes difícil. Esse é um DNA muito forte ali do restaurante, que nós somos família e trabalhamos, mas os nossos

<sup>10</sup> Disponível em: <http://www.revistaacontecesul.com.br/materia/lado-b/2015-10-08/lado-b-tranquilo-carniel>. Acesso em: 9 mar. 2021.

funcionários também fazem parte da família que é muito da cultura italiana isso [...]¹¹.

O relato de Fernanda Carniel demonstra que esses vínculos criados no restaurante e em sua família foram fundamentais quanto ao desenvolvimento e à gestão do estabelecimento, durante todos esses anos. A visão de Tranquilo Carniel quanto ao restaurante, com preocupações que vão desde a fartura e a qualidade na produção de seus pratos, como também o tratamento com seus clientes e funcionários, é demonstrada pelo tempo de casa que seus funcionários têm, além da assiduidade dos clientes que frequentam há anos o estabelecimento. Essas sempre foram grandes preocupações: fazer com que as pessoas se sintam bem, proporcionar uma boa experiência, e também que se sintam em casa, ou seja, que sintam o clima familiar do restaurante, como afirma sua esposa:

[...] só quero falar da pergunta anterior uma coisa, como é que o Danúbio se consolidou?! Ai volta da questão é que meu marido ele é italiano e como ele é italiano ele adora cozinhar, adora comida e adora receber. Então ele nunca ia fazer assim ó, vamos botar isso aqui porque é mais barato e vai vender mais, ele sempre primou por ter um prato com qualidade. Tem gente que bota um presunto de menos preço, ele não ele quer que o prato dele esteja, vamos dizer assim que ele sabe que vai vender uma coisa boa é isso que está vendendo, é isso que ele gosta comida farta e comida boa, ele é assim. Eu acho que o sucesso do bauru metade ou até mais é por causa do Tranquilo, ele adora cozinhar, para ele é um gosto ele faz com prazer cozinhar e adora receber, adora ver a casa cheia e adora vender um prato que as pessoas gostem, porque se as pessoas não gostassem ele iria fazer outro prato, mas ele gosta de fazer pratos para agradar os clientes.<sup>12</sup>

Relatos como este demonstram o quanto família está presente no dia a dia do estabelecimento, e que através dela é a melhor forma de receber os clientes, além de manter um bom relacionamento com clientes e funcionários.

A relação com os funcionários não é diferente para com os clientes, sendo que em sua maioria, todos têm no mínimo cinco anos de trabalho no restaurante. Tranquilo Carniel afirma que tem funcionários que estão na produção do prato há mais de 20 anos, alguns chegaram a se aposentar no restaurante, fazem parte da família do restaurante:

[...] os funcionários são poucos, o nosso chapeiro quase que precisa de um DNA porque ele é muito parecido com o pai, e todos eles têm um carinho é

---

<sup>11</sup> Entrevista com Fernanda Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

<sup>12</sup> Entrevista com Maria Tereza Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

uma família. [...] o Brandão (pizzaiolo) está com a gente 35 anos, é tipo família. O Tatu (Chapeiro) 12 anos, a garçonete mais nova tem relação de pai e filha, com meu pai. Eu vejo a flexibilidade dos meus pais em às vezes aceitarem algumas coisas e deles em aceitar todo o gênio que meu pai tem assim às vezes difícil [...]¹³.

O proprietário esclarece que é o chapeiro¹⁴ que está encarregado de produzir o bauru, desde o corte da carne até a elaboração do molho verde, que é um dos segredos do prato, e também que este instrumento é o que garante a qualidade final, exaltando a importância do funcionário, como também do equipamento:

A estrela mesmo é a chapa, porque a chapa tem que ter uma chapa muito, com uma espessura de aço muito grossa, tem que saber deixar ela numa temperatura ideal, o tamanho certo pra ti pegar e não embolar tudo, tem que fazer tudo certinho. Então a chapa é um instrumento que é o principal instrumento do pessoal que elabora o bauru é a chapa.¹⁵

Tranquilo destaca que é preciso confiança e entendimento do processo para elaborar o prato, julga essencial o conhecimento para passar aos funcionários como o chapeiro, que conta com mais de dez anos experiência, mantendo assim uma relação de confiança e também de qualidade, sempre atento ao preparo e à finalização, essenciais para garantir qualidade e ensinar aos funcionários:

Praticamente todos eles faziam assim, eu tenho que saber fazer direito para mim mostrar para ele como fazer; sempre tinha que estar perto dele, além de treinar fazer com ele junto com ele, não adianta ele saber fazer um bauru e não fazer direito no ponto digamos assim. Ele bota tudo os ingredientes que tem que ser colocado e não sabe o ponto de tirar ou botar, então tu tem que estar do lado dele além de ensinar, fazer junto com ele¹⁶.

Mateus Aguiar, apelidado de Tatu, é o chapeiro no restaurante e o responsável pela elaboração do bauru, ao longo dos 12 anos de trabalho no restaurante, aprendeu muito, e salienta a importância do nome e da experiência que traz no currículo ao trabalhar no Restaurante Danúbio, explica que os clientes são muito observadores da qualidade, e sentem quando houve alguma diferença no seu preparo, questionando se foi ele quem o preparou, acredita que o Bauru à moda caxiense é um prato

---

¹³ Entrevista com Fernanda Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

¹⁴ Chapeiro significa o funcionário que trabalha na chapa, grelhando a carne e organizando os pratos que ali são feitos.

¹⁵ Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

¹⁶ Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.



tradicional na cidade, e que a sua combinação o torna perfeito, além de ser um sucesso.

O bauru é um prato tradicional, já tem mais de 40 anos que foi lançado bauru e hoje é um prato que está em quase todos os restaurantes de Caxias do Sul, um prato tradicional de Caxias do Sul, aqui da cidade especificamente. [...] Eu acho que o sucesso do nosso bauru se deve a criação da receita do molho verde, que foi criada há 40 anos, a qualidade das carnes, da matéria prima, o modo do preparo e eu acho que a combinação é perfeita, carne, presunto, queijo, molho de tomate e mais o molho verde que dá o tempero que em minha opinião é um gosto sensacional<sup>17</sup>.

O atendimento também é uma referência do restaurante, que foi premiado por três anos consecutivos. O garçom Vilmar Correa foi premiado como melhor garçom da cidade pelo prêmio Divina Cozinha, enfatizando a relação e o bom atendimento de Tranquilo e seus funcionários. Além disso, demonstra que o cuidado do proprietário não se atém apenas no preparo dos pratos, como também com ao atendimento do cliente. Outro diferencial é a sua presença integral durante o funcionamento do estabelecimento.

Compreendendo a trajetória do restaurante, é possível entender que a gastronomia local é extremamente farta, e que a cidade tem outros hábitos alimentares, como também pratos que fazem parte do dia a dia da região. Ao pensarmos em tradição e também no consumo, o bauru à moda caxiense deve ser considerado um prato típico local, por ser produzido de forma peculiar na cidade. Cabe salientar que, por mais que não tenha uma história vinculada às origens da imigração italiana, segue seus preceitos de gastronomia quanto ao processo, à escolha de ingredientes, e principalmente à qualidade, um fator que Tranquilo Carniel leva muito a sério, como também a preocupação na receptividade dos seus clientes.

A cidade tem outros pratos que são muito consumidos diariamente e podem ser considerados tradicionais. Avaliando questões como: mudança de comportamento e hábitos, globalização, mudança na população da cidade, o bauru abre um amplo leque de possibilidades de entendimento da importância da gastronomia e dos desdobramentos alimentares dela decorrentes.

---

<sup>17</sup> Entrevista com Mateus Aguiar, Caxias do Sul, concedida à autora em 20 maio 2020.

#### 4.4 EXPANSÃO DO RESTAURANTE DANÚBIO: DIFICULDADES ENFRENTADAS

Ao longo dos mais de 30 anos à frente do Restaurante Danúbio, Tranquilo Carniel se mostrou um homem visionário e empreendedor,<sup>18</sup> e relata as principais dificuldades. Durante este percurso, o restaurante passou por uma série de crises, decorrentes de mudanças de governos, planos econômicos e situações críticas geradas por políticas econômicas de controle inflacionário. Para manter-se no mercado e em funcionamento, foram necessários persistência, vigor de continuidade e visão administrativa.

É importante registrar que, quando ele comprou o Restaurante Danúbio, o Brasil se encontrava em plena transição democrática. Fechava-se um ciclo autoritário governado por militares, e politicamente a sociedade ansiava por um governo civil. Recém havia passado pelo movimento das diretas já e pelas eleições indiretas para Presidente da República. A morte do recém-eleito Tancredo Neves fez com que José Sarney assumisse o poder e governasse o país e os problemas econômicos e políticos que o caracterizavam. Sua gestão se iniciou de forma turbulenta, enfrentando uma das maiores inflações já ocorridas. No fundo, a inflação havia sido acompanhada durante todo o regime militar, e mesmo antes dele, quando começou o endividamento externo no Governo de Juscelino Kubitschek.

É no contexto da crise econômica, associado às altas taxas de desemprego e a deficiências na produção de alimentos, que Tranquilo Carniel compra o restaurante e passa a administrá-lo a partir de um planejamento próprio. Segundo ele, “foi em 1985 quando nós começamos, há uns 20 anos já fazíamos bauru” (2020).

O restaurante foi fundado em 1954, com sorveteria que servia lanches, de propriedade da família de José Fochesato. A compra do restaurante foi em 1985, mas desde 1965 já era servido o bauru. Carniel lembra quando comprou o restaurante, uma fase difícil, de mudança:

Em 1985 quando eu comecei com o Danúbio, estava na transição da ditadura para a República, para a democracia. Aí surgiu o primeiro governo, o do

---

<sup>18</sup> Mello (2016) traz as teorias de empreendedorismo e evidencia como a classe empresarial promove o desenvolvimento econômico regional. Mello examina as diversas dimensões das teorias do empreendedorismo e mostra como a dimensão econômica dialoga com a dimensão social onde se destacam o papel da etnia, das redes, da cultura.

Tancredo falecido. Assumi o Sarney e logo veio o plano em cima em 1986. Aí veja bem na época que eu peguei, 86 um ano que eu estava lá começou esse plano Sarney. O plano Sarney foi aquela trancada toda, e aí foi passando e foi difícil porque todo mundo, dificultou. Foi o congelamento de preços, começou a faltar mercadoria em supermercados e prateleiras. O desabastecimento foi grande e o cardápio ficava congelado<sup>19</sup>.

O relato do proprietário do Restaurante Danúbio mostra que as crises econômicas que o Brasil passou afetaram os negócios na cidade, tanto no sentido de produção no que se refere à aquisição da matéria-prima, quanto nas condições de consumo. A primeira crise que Tranquilo Carniel relembra foi a do “Plano Cruzado” no governo de José Sarney, ministro Dilson Funaro, em que se estabeleceu um plano econômico em fevereiro de 1986 que congelou os preços e os salários<sup>20</sup>. Tranquilo recorda a dificuldade de comprar a carne nesse período e também alguns produtos que utilizava na elaboração do bauru.

Afinal de contas, o que foi o “Plano Cruzado” para afetar tanto os pequenos negócios e os pequenos consumidores? Foi um plano de estabilização da economia que substituiu a moeda do cruzeiro pelo cruzado e a “extinção da indexação, pela eliminação da correção monetária” (BRUM, 2008, p. 405). O plano buscava contornar as altas taxas de inflação e também a dívida externa. Sarney havia acreditado que, com a nova moeda, haveria a redução da inflação. É importante ressaltar que o plano cruzado compreendia uma reforma na moeda, ou seja, o cruzeiro era substituído pelo cruzado, por meio de diversas medidas que caracterizavam o plano cruzado. Ente elas:

a) substituição do cruzeiro pelo cruzado- na proporção de mil por um; b) extinção da indexação, pela eliminação da correção monetária; c) congelamento dos preços por prazo indeterminado; d) reajustes dos salários pelo seu valor médio dos últimos seis meses anteriores mais um abono de 15% para o salário mínimo e 8% para os demais salários, a vigorar a partir de 01 de março de 1986; e) os reajustes posteriores seriam automáticos (gatilho) sempre que a inflação atingisse 20% ;f) livre-negociação entre empregadores e empregados na data do dissídio-coletivo de cada categoria, para a obtenção de aumentos salariais maiores, desde que tais aumentos não fossem repassados aos preços dos produtos ou serviços; g) criação do seguro-desemprego (BRUM, 2008, p. 405).

---

<sup>19</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 20 maio 2020.

<sup>20</sup> Ver SKIDMORE, Thomas. Brasil: *De Castelo a Tancredo*. 1964-1985. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988. VIZENTINI, Paulo Fagundes. *Relações internacionais do Brasil*. De Vargas a Lula. São Paulo: Perseu Abramo, 2008.

O plano econômico afetava todo tipo de estabelecimento, o que significava tanto para aqueles que produziam como para aqueles que consumiam. Mudanças que refletiam uma forte insegurança. É oportuno lembrar que o Brasil já havia feito várias tentativas de combater a inflação e não tivera sucesso. Para quem lidava com o mercado, essas medidas inicialmente não assustaram o consumidor, mas em pouco tempo, os produtos começaram a desaparecer do mercado e lidar com essa crise implicava em ter uma visão de negócios. Mesmo sendo o início da administração de Tranquilo Carniel no restaurante, a instabilidade política do país se mostrou muito presente na sua administração. Ao mesmo tempo, todo esse período foi de grande aprendizado e crescimento para que ele conseguisse seguir adiante com o restaurante.

Carniel lembra que depois da crise provocada pelo plano cruzado, muitos chamavam de crise Funaro. Isso porque, no plano Dilson Funaro no governo Sarney, com a falta de produtos devido ao desabastecimento, “foi difícil por que todo mundo, dificultou foi congelamento de preços e aí começou a faltar mercadoria em supermercado e prateleira, o desabastecimento foi grande e o cardápio ficava congelado e tal”<sup>21</sup>. Também enfrentou outra crise, provocada pelas medidas do governo de Fernando Collor de Mello, em que vários planos econômicos (Plano Collor, Plano Bresser) alteraram a moeda e criaram medidas de ajuste fiscal na economia: “Passando por essa crise entrou logo em seguida a do Sarney, a do Collor, veio o plano Collor aí depois veio o Bresser”<sup>22</sup>.

A crise no restaurante surgiu de várias formas neste período. Uma delas foi o desabastecimento de matéria-prima: a dificuldade de encontrar os insumos necessários para o seu funcionamento, fez com que o proprietário tivesse que ir a outras cidades em busca dos mesmos. Tranquilo Carniel ainda ressalta que, neste período, em função do congelamento de preços, havia também um consumo exacerbado dos clientes, resultando em desperdício e no congelamento do cardápio, limitado em função da falta de produtos.

De todos os períodos que ocorreram após o Regime Militar, o mais difícil para o proprietário do Restaurante Danúbio foi o período em que Brasil foi administrado pelo presidente Fernando Collor de Mello, marcado pela entrada do neoliberalismo no

---

<sup>21</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 20 maio 2020.

<sup>22</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 20 maio 2020.

país. Nesse período, muitas instituições se modernizaram e houve a tentativa de inserir o Brasil de forma competitiva na economia internacional, mas muitas indústrias na região não sobreviveram a essa situação econômica, o que afetou o consumo. É oportuno lembrar que Collor de Mello optou por implantar um plano econômico, semelhante ao plano cruzado do governo de José Sarney, principalmente porque na sua campanha política havia se comprometido de enfrentar a inflação. A finalidade era promover a estabilidade econômica do país por meio de uma modernização tecnológica e da abertura de mercado para os estrangeiros.

O resultado do plano foi desastroso para a economia nacional e trouxe muita instabilidade política e econômica ao mesmo tempo. O “Plano Brasil Novo”, conhecido como o “Plano Collor”, foi instalado em 16 de março de 1990 e anunciava que o Estado deixava o protagonismo do desenvolvimento para o setor privado (BRUM, 2008).

Essas medidas que foram adotadas pelo Governo Collor afetaram as pequenas e médias indústrias, criando uma instabilidade econômica. No polo industrial, localizado na cidade de Caxias do Sul, afetaram a indústria, o comércio e os serviços. Uma das principais lembranças dos brasileiros dessa gestão foi o confisco da poupança, o que afetou investimentos externos no país. Brum chama a atenção, quando analisa esse período econômico, principalmente em relação à dívida externa e à política macroeconômica que o governo promoveu por uma forte intervenção do Estado na economia do país, “inclusive praticando o confisco de cerca de 70% dos depósitos bancários em conta corrente e em caderneta de poupança” (BRUM, 2008, p. 476).

A capacidade de ação do governo Collor se viu diminuída pelas condições político/econômicas, pela inflação e também pelas acusações de corrupção. Ademais, o fracasso do plano de estabilização econômica colaborou para um maior enfraquecimento das relações com as elites do país, as quais o tinham apoiado. A política econômica provocou uma forte recessão, a qual teve impacto negativo em todos os estratos da sociedade, e não conseguiu reduzir a inflação do país.

O governo Collor foi mais um grande desafio que a administração do Restaurante Danúbio enfrentou. Por mais que tenha durado um curto período, os objetivos dos planos implantados, principalmente para conter a inflação e atacar o

desabastecimento de mercadorias, gerou problemas para a administração do restaurante, e de tantos outros na época<sup>23</sup>.

Na percepção de Tranquilo Carniel, uma das dificuldades no período do Presidente Collor foi o confisco da poupança. Relata que o restaurante sofreu, tanto porque os clientes tinham dificuldade em pagar, como ele em comprar a mercadoria, sabendo que poderia ser um risco. Diz que o período era conhecido pelas dificuldades que colocou a todos, como:

A falta de produtos. Ele confiscou o dinheiro do povo [...] Tinham pessoas que vinham gastar e ficaram sem dinheiro para gastar. Não gastavam mais comigo, porque o Collor tirou o dinheiro delas (risos), com o confisco da poupança. Então, [...] como é que é tirou dinheiro do povo todo, então nós sofremos junto porque tirou de nós também, além de tirar de nós tirou o cliente nosso<sup>24</sup>.

Percebe-se que o Restaurante Danúbio passou por vários períodos difíceis, até conseguir se estabilizar. O proprietário registra que houve fases em que a economia e a situação política do país possibilitaram o desenvolvimento do restaurante, como também períodos onde a crise exigiu manobras para a sustentação do mesmo.

Pelas entrevistas com Tranquilo Carniel, fica claro que o país viveu muitas situações econômicas difíceis e que, quando parecia que a crise tinha finalizado, começava outra. Assim, veio a crise do governo de Fernando Henrique Cardoso, presidente que havia sido ministro no governo do Itamar Franco em 1992, quando houve o *impeachment* do Fernando Collor de Mello. Ainda na gestão de Itamar Franco, foi implantado um novo plano de estabilidade que colocava o país no receituário neoliberal, o Plano Real traria uma série de alterações na política econômica.

O período do governo FHC teve o objetivo de internalizar, absorver e consolidar as mudanças previstas no receituário neoliberal e superar os fracassos do governo de Fernando Collor de Mello. Neste período Tranquilo Carniel afirma que o restaurante conseguiu ter uma situação econômica estável. Este período de estabilização, provocado pelo Plano Real, instalado ainda no governo de Itamar mas consolidado no governo de FHC, teve efeitos positivos na economia da cidade.

---

<sup>23</sup> De acordo com Brum (2008, p. 475) o governo de Collor teve quatro conjuntos de medidas: “O Plano Brasil Novo (ou Plano Collor), em 16 de março de agosto do mesmo ano; o Plano Collor II, em 31 de janeiro de 1991, quando o primeiro plano já havia fracassado; e o Projeto de Reconstrução Nacional (o Projeto), em 14 de março de 1991, ao completar um ano de mandato”.

<sup>24</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 20 maio 2020.

Ao longo de todos estes anos, as crises econômicas pelas quais o restaurante passou afetaram Tranquilo Carniel. Nesse período, também teve alguns problemas de saúde que o afastaram do estabelecimento. Assim, ressalta as dificuldades de ter um restaurante num país como o do Brasil, em que os planos econômicos de cada governo colocaram em risco a sua manutenção. Diante das adversidades, mostrou-se resiliente e um excelente administrador, conseguindo manter por todos esses anos o restaurante, e construir o Restaurante Tranquilo. Com uma postura característica de empreendedor, administrou os riscos da economia instável, marcada por uma série de planos econômicos que afetaram o país e dificultaram a rotina do restaurante.

#### 4.5 RECONHECIMENTO DO RESTAURANTE E DO BAURU À MODA CAXIENSE

O Restaurante Danúbio está localizado em Caxias do Sul, mais especificamente no bairro São Pelegrino, pioneiro e tradicional, localização dos primeiros estabelecimentos e conhecido pelos moradores. A cidade, segundo classificação do *site Trip Advisor*, comporta cerca de 613 restaurantes.

Dentro desta classificação, o Danúbio se enquadra como comida local, além de também estar presente na categoria de comida italiana, brasileira, sul-americana, e por fim entre os dez melhores restaurantes da cidade. As avaliações são positivas e falam principalmente do bauru à moda caxiense como um dos carros-chefes. Há também avaliações que abordam o prato como algo clássico da cidade, além de elencar questões como sua fartura e excelência, declarando ser um produto tradicional na cidade, e original.

Além do restaurante e do bauru à moda caxiense se destacarem em *sites* de dicas de alimentação e de turismo local, outro ponto importante foram os prêmios que o restaurante foi ganhando ao longo dos anos e o foram projetando como referência na cidade, como melhor prato, melhor garçom, entre outras categorias, conforme Figuras 12, 13, 14 e 15. Esta premiação foi desenvolvida pela empresa Dolaimes de comunicação, no evento enogastronômico chamado Divina Cozinha, que se iniciou com o objetivo de produzir facilitar, através de ações, o acesso da comunidade a palestras, cursos da área, como também o contato com profissionais como chefs, enólogos e *sommeliers*. Em 2010, passou-se a realizar o Divina Cozinha Top - Os Melhores da Cidade, através de uma consulta popular em que foram sendo elencados os melhores serviços e produtos dentre algumas categorias. A premiação durou cerca

de quatro edições e trouxe, ao restaurante, reconhecimento e visibilidade, uma vez que estes prêmios são reflexo da opinião do público local.

Figura 11 - Prêmio Melhor Bauru à Moda Caxiense - Restaurante Danúbio 2013



Fonte: DIVINA COZINHA TOP (2013).

Figura 12 – Prêmio de Melhor Garçom - Restaurante Danúbio 2013



Fonte: DIVINA COZINHA TOP (2013).



Figura 13 – Prêmio Melhor Bauru - Restaurante Danúbio 2014



Fonte: DIVINA COZINHA TOP (2014).

Figura 14 – Prêmio Melhor Equipe de Chapeiros - Restaurante Danúbio 2014



Fonte: DIVINA COZINHA TOP (2014).

No Quadro 1 são apresentados os prêmios e também as várias vezes que o Restaurante Danúbio concorreu a eles:

Quadro 1 – Prêmios Divina Cozinha Top

Categorias e Posições	Ano
Concorreu a categoria Melhor Restaurante	2010

Terceiro lugar categoria Carne ala carte	2011
Quinto lugar categoria Melhor Garçon - Vilmar Correa	2011
Primeiro lugar categoria Melhor Prato	2012
Primeiro lugar categoria Melhor Garçon – Vilmar Correa	2012
Quarto lugar categoria Melhor Carne ala carte	2013
Primeiro lugar categoria Melhor Bauru	2013
Segundo lugar categoria Melhor Prato	2013
Primeiro lugar categoria Melhor Garçon – Vilmar Correa	2013
Terceiro lugar categoria Carne ala carte	2014
Primeiro lugar categoria Melhor Bauru	2014
Primeiro lugar categoria Melhor equipe de chapeiros, assadores e churrasqueiros	2014

Fonte: elaboração própria (2021).

Além da relação familiar, que foi fundamental para o crescimento e também a perpetuação do restaurante, segundo a família de Tranquilo Carniel, o carisma e o atendimento do dono foram essenciais. Ambos acreditam que a italianidade está presente na forma como atendem e cativam seus clientes.

Camargo (2006) define hospitalidade podendo se pensar nesta como uma boa regra de etiqueta, proporcionando às pessoas o vínculo social através da interação entre ambas. Mas partindo de algo muito maior, e que ao longo dos séculos deixou de ser apenas um ato ritualístico, daí decorre a noção de hospitalidade como “um conjunto de leis não escritas que regulam o ritual social e cuja observância não se limita aos usos e costumes das sociedades ditas arcaicas ou primitivas” (CAMARGO, 2006, p. 17-18). Isto é, as relações e a clientela que se mantém assídua no restaurante costumam ser reflexo da forma como são recebidas. Tranquilo Carniel e sua família são unânimes em acreditar na importância da hospitalidade e do bem receber aos seus clientes:

Acho que entra um pouco aí, um pouquinho de modéstia nessa parte, acho que entra um pouquinho de nós (risos). Eu a minha esposa e minhas filhas, eu vi que a primeira coisa tu tem que pegar e abraçar o cliente e depois servi-lo bem, isso que nós fazemos cada vez mais pro cliente. Nós temos que recebê-lo direitinho, servi-lo direitinho isso aí acho que foi uma das principais

armas do Danúbio ter, ter essa evolução de ficar basicamente um bom restaurante<sup>25</sup>

Então acho que muito do bauru é ele as pessoas vão ali para sentar no balcão com ele, para conversar com ele eu acho que a comida italiana é isso, é que nem a mãe estava falando é um pouco de comida, um pouco de calor humano então eu acho que é isso, pode ser 70% a comida e 30% o pai um atrelamento das coisas.<sup>26</sup>

A família Carniel acredita que a hospitalidade demonstra as raízes dos imigrantes italianos, tanto na produção do prato, quanto na concepção do restaurante. O calor humano e a receptividade são hábitos oriundos das gerações passadas, a hospitalidade se faz de um processo sem maiores regras ou normas pré-estabelecidas, mas que, ao longo dos anos, foi sendo reproduzido como um comportamento cultural que pode se manifestar de inúmeras formas, como a alimentação que parte do oferecimento de um simples copo d'água, ou do pão (CAMARGO, 2006).

[...] o italiano ele gosta de uma boa comida, ele é caloroso, ele gosta de receber, para ele faz parte tu oferecer tua casa, tua comida ele gosta de comer junto com as pessoas, os convidados ele gosta disso né. Então quando ele convida as pessoas para comer um bauru, as pessoas gostam, então isso também é um ponto que conquista. Porque eu vou lá no Danúbio comer um bauru? Porque ele sabe que o convidado vai gostar, que o pessoal de fora vai se agradar e ele vai fazer com que as pessoas gostem e se sintam bem e comam um prato que só existe em Caxias do Sul.<sup>27</sup>

A gastronomia se desenvolve principalmente através da hospitalidade que se mostra a partir de várias concepções, não sendo apenas uma questão alimentar, e sim algo maior atrelado a questões culturais, hábitos, técnicas e outros conceitos. A hospitalidade vai muito além do receber, evidenciando uma interação social muito maior. Tranquilo Carniel se comporta como um anfitrião, e compreende muitas vezes o restaurante como uma extensão de sua casa, aonde recebe não apenas clientes, mas amigos também, como acredita sua filha Fernanda:

Eu acho que o sucesso do bauru metade ou até mais é por causa do Tranquilo, ele adora cozinhar, para ele é um gosto ele faz com prazer cozinhar e adora receber, adora ver a casa cheia e adora vender um prato que as

---

<sup>25</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

<sup>26</sup> Entrevista com Fernanda Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

<sup>27</sup> Entrevista com Maria Teresa Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

peças gostem, porque se as pessoas não gostassem ele iria fazer um outro prato mas ele gosta de fazer pratos para agradar os clientes.<sup>28</sup>

É assertivo concluir que as manifestações hospitaleiras são culturais, passadas de geração em geração, influenciadas por questões consideradas rituais. Segundo Camargo (2006), as culturas regionais desenvolvidas pelos anfitriões, seja pelos hábitos do consumo, de ingredientes, de técnicas de preparo ou por questões de higiene, diferem as culturas. São particularidades capazes de satisfazer o hóspede com a culinária local, características/qualidades identificadas no Restaurante Danúbio e na família Carniel.

Compreendendo que os frequentadores do restaurante são em sua maioria locais, Tranquilo diz que seus clientes, além de assíduos, sempre apresentam o prato às pessoas vindas de outros locais, destacando a sua origem. A escolha de clientes para falar a respeito do restaurante e do prato foi fácil, considerando que uma parte deles frequenta o estabelecimento desde o início de sua gestão até os dias atuais.

Clientes como Vandelei Fiamenghi e Jaqueline Indicatti são categóricos em enaltecer a importância do bauru no contexto gastronômico da cidade. Afirmam ser um prato típico, aceito na gastronomia local, seja pela qualidade da sua elaboração, pela qualidade final do produto como também pelo sabor que inspira e por não ser encontrado em nenhum outro local. Os entrevistados são categóricos em afirmar, que *“o bauru é sempre uma escolha assertiva, quando pensam em apresentar os hábitos alimentares locais”*, além de mostrar um produto que de certa forma é peculiar, ao longo de todos esses anos e que representa a cidade pelas suas particularidades. *“É somente em Caxias que tem esse bauru. Não se encontra em outros lugares. Galeto você encontra em Santa Catarina, o bauru daqui você não encontra”*<sup>29</sup>.

Vale ressaltar que os clientes são assíduos, e que os entrevistados frequentam e consomem o bauru à moda caxiense no mínimo há vinte anos, acompanhando constantemente todas as mudanças e as melhorias que aconteceram na receita. São inúmeros anos frequentando o restaurante, incluindo-o em suas celebrações pessoais e profissionais, aniversários e outras datas comemorativas, criando assim uma relação de confiança com o restaurante, seu proprietário e principalmente com a gastronomia, sendo o bauru a principal estrela dos encontros.

---

<sup>28</sup> Entrevista com Fernanda Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

<sup>29</sup> Entrevista com Vandelei Fiamenghi, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

O bauru agrega a gastronomia regional e tem na sua origem a influência dos imigrantes, presente na sua composição por meio da escolha de ingredientes, na fatura, e principalmente na forma como é servido nos estabelecimentos. É um prato abundante, e a receptividade e o atendimento do restaurante o tornam ainda mais italiano:

A qualidade, a quantidade porque tu sabe que caxiense quer prato farto, o tamanho dele é algo que chama muito a atenção, a quantidade dos ingredientes, e ele é um prato que te enche os olhos né, ele é bonito de se ver e gostoso de ser comer.<sup>30</sup>

Pode-se dizer que o restaurante é frequentado pelo público em geral, familiar, onde é possível encontrar gerações de famílias. Com dois ambientes distintos, tem a preferência do público masculino, conforme mostram as Figuras 16 e 17:

Por exemplo: lá embaixo até então era muitas famílias, o pai vê assim a terceira, quarta geração de clientes então é um público bem familiar. Por outro lado, lá em cima tem muito cliente, público masculino que vai no balcão, vê futebol fala palavrão, discutir aquela função, beber uma caipirinha, um limãozinho que é tradicional aí a gente tem os solteiros que pedem bastante tele entrega, então eu não sei se tem um público definido, acho que abrange todos.<sup>31</sup>

Isso aí existe, existe uma fatia do público que assim seria a classe empresarial, que Caxias é o segundo polo metal mecânico do país, então ele recebe muita gente de fora que vem para Randon, Marcopolo para negócios o daqui o que ele tem que fazer?! Ele tem que levar no hotel, no restaurante. Ele tem que ser o cicerone, o que ele vai fazer ele vai levar em primeiro lugar numa galeteria e depois ele vai levar no Danúbio, ele nem fala em bauru, fala em Danubio - Vamos comer um bauru no Danúbio. Ainda hoje de São Paulo ligam, nós queremos descer lá naquele lugar que tem a escadinha para nós descer, comer aquele tal de bauru, então tem essa classe aí, essa clientela.<sup>32</sup>

E as famílias também se encontram lá né: os filhos são casados os pais vão jantar ou almoçar com os filhos ou as tias os primos têm bastante esse público também aniversários, família.<sup>33</sup>

O gerenciamento familiar é fator que corrobora à assiduidade do público, uma vez que os clientes se identificam com o ambiente:

O cliente Danúbio já sabe: o Danúbio não tem gerente, não tem maître, não tem nada quem faz tudo isso aí quem é gerente, quem é maître é a família

---

<sup>30</sup> Entrevista com Jaqueline Indicatti, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

<sup>31</sup> Entrevista com Fernanda Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

<sup>32</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

<sup>33</sup> Entrevista com Maria Teresa Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

até garçom é. Então a família toda, a clientela se acostumou que é a família que está ali comandando ela faz tudo, eu as minhas filhas e a minha mulher é maître, e garçom é gerente é tudo uma coisa só.<sup>34</sup>

Figura 15 – Salão Superior do Restaurante Danúbio



Fonte: DESTEMPERADOS (2019).

Figura 16 – Salão Subsolo do Restaurante Danúbio



Fonte: TRIPADVISOR (2021)

Através de avaliações em *sites* de turismo, como o *Trip Advisor*, é possível entender pelos depoimentos de clientes, a importância do restaurante, apontado como um clássico da cidade, pela fartura e qualidade. Ao todo, conta com uma média de duzentas respostas, sendo que mais de 90% o classificam como muito bom e

---

<sup>34</sup> Entrevista com Tranquilo Carniel, Caxias do Sul, concedida à autora em 19 jul. 2020.

excelente. Além das pesquisas apontando a qualidade do restaurante, ele também está classificado no mesmo *site* entre os dez melhores restaurantes da cidade.

O restaurante busca atender a todos os públicos, sendo esta uma visão tanto de Tranquilo Carniel como de sua família. Acreditam ser esse um dos principais fatores que cativam os clientes, além de manter a essência tanto no que diz respeito à presença da família, à italianidade, e à qualidade do atendimento.

Importante para evidenciar a força do bauru à moda caxiense, produzido pelo Restaurante Danúbio, é vê-lo como um patrimônio que reflete valores de uma cultura que aprecia e que valoriza a alimentação. Acompanhando a ideia de patrimonialização, e da forma como ela se desenvolve, este prato vem a contribuir com a cultura gastronômica. Produzido desde a década de 1960, hoje é considerado tradicional na cidade, segundo moradores e frequentadores do Danúbio, agregando ainda mais a gastronomia local. Através dele, conseguimos identificar fatores como Hernandez e Arnáiz<sup>35</sup> abordam, sendo que a reconstrução, a reinvenção e a valorização de hábitos alimentares e gastronômicos ajudam na perpetuação da cultura local. Como mencionado, a forma como o prato é feito e também ofertado contribui, além de abrir precedentes para outros produtos que fazem parte dos hábitos alimentares da cidade. Desta maneira, como reverbera Poulain (2006), as práticas cotidianas e populares fazem parte do processo de patrimonialização. O crescimento e também a necessidade deste processo vai de encontro às transformações e às representações sociais, sendo um dos principais objetivos manter as raízes e consequentemente a identidade gastronômica e cultural das regiões. Poulain pondera:

A patrimonialização contemporânea da alimentação insere-se no vasto movimento que faz a noção de patrimônio passar do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, sendo também sinal de outras transformações das representações sociais. Esta passagem estende a noção de patrimônio do material para o imaterial, que engloba práticas cotidianas e populares. Paralelamente, as culturas alimentares locais são chamadas de “gastronomia” e fala-se agora de Patrimônios Gastronômicos Regionais (POULAIN, 2006, p. 38).

---

<sup>35</sup> Produzir patrimônio refere-se a converter em patrimônio ou construí-lo a partir de determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo. Uma das formas de se manter viva uma cultura gastronômica é transformá-la em patrimônio local e nacional. O fenômeno da patrimonialização das cozinhas nacionais e regionais supõe, muitas vezes, a reconstrução, a reinvenção e a valorização destas, geralmente também como resultado de um contexto socioeconômico e histórico determinado (HERNANDEZ; ARNAIZ, 2005, p. 456-457).

Por fim, a gastronomia identifica um povo, divulga sua arte, conhecimento, tradição e outros saberes:

A gastronomia pode ser considerada Patrimônio Intangível (imaterial), pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo (SCHULTER, 2003, p. 10).



## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mestrado em Turismo e Hospitalidade abriu várias possibilidades na minha formação profissional. Por muito tempo procurei programas de pós-graduação na minha área de trabalho, a gastronomia, e, ao entrar no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, deparei-me com disciplinas e possibilidades que o turismo oferece, o que estimulou a pesquisa.

Quando iniciei a busca pelo objeto de estudo, a história do bauru à moda caxiense, visualizei várias possibilidades de pesquisa, não sendo a primeira opção. Mas o amadurecimento e a profundidade do tema foram tão importantes que acabei me dedicando à pesquisa e ao objeto escolhido, associados ao tema que me interessava, marcado pela história de Tranquilo Carniel. A trajetória do seu restaurante e o amor ao bauru deram um tom maior ao trabalho, que aos poucos tomou forma e foi colaborando para a construção da história do Restaurante Danúbio. Para tanto, foi necessária uma exaustiva pesquisa bibliográfica, uso de várias entrevistas, orquestradas pela presença da história oral, definidas no projeto inicial. Também a coleta de informações e dados que pudessem fundamentar este estudo, numa definição dos principais objetivos, a fim de entender o comportamento e a cultura do local, sua história, os hábitos da cidade e os fatores sociais que influenciaram a história do prato.

Fundamental estabelecer a importância da gastronomia, dos hábitos alimentares, e averiguar de que forma estes fatores foram desenvolvidos e influenciaram a gastronomia local além da parte nutricional. Alguns autores foram importantes para a compreensão da dimensão que a gastronomia pode ter, sobre o que, como, e porque consumimos. Savarin (1995) é um dos que coloca a gastronomia em elevado patamar quando chama a atenção de que está presente não apenas no consumo, como também na química, na física e na economia, de pontos de vista diferentes, mas sempre influenciando e mostrando a importância da alimentação. Carneiro (1998) e Peccini (2013) também foram importantes para entender e contextualizar as mais amplas formas que a alimentação se desenvolve e se apresenta em outras áreas, como os hábitos a mesa e as refeições em família, valores essenciais para os imigrantes, o que permitiu discutir as mudanças e também os contextos que levaram à construção e à adaptação de alguns hábitos que estão presentes até hoje, e foram fundamentais na construção da identidade local.

Peccini (2013) esclarece que a gastronomia é um instrumento do turismo, que é motivado pela necessidade de conhecimento, o que gera novos hábitos, culturas e experiências. Nessa direção, Barretto (1995) colaborou ao ampliar a visão de turismo e considerá-lo objeto multidisciplinar que mantém uma relação com a gastronomia, através de interações como estas, em contínua ressignificação, que identificam as mudanças que a gastronomia local vem sofrendo pela inserção de novos comportamentos e consumo, como demonstrado nesta pesquisa.

Os comportamentos e práticas gastronômicas se manifestam de formas diferentes e as questões culturais geralmente são influenciadas por hábitos e costumes passados de geração em geração. A pesquisa identificou adaptações sofridas ao decorrer dos anos e localizou que a gastronomia de Caxias do Sul vem acompanhada de inúmeras influências culturais, desde a chegada dos imigrantes, passando por processo de adaptação na região.

Uma das questões discutidas no estudo, e que abre alguns questionamentos, é a forma de como Caxias do Sul se comporta no âmbito alimentar. A cidade, como evidenciado na pesquisa, foi marcada pelo processo de colonização italiana, e pela forma de como esses imigrantes se estabeleceram, sendo a alimentação uma necessidade e um valor e tornou-se um elemento identitário, um patrimônio da região.

Alguns aspectos foram fundamentais para a construção da gastronomia local, que, por necessidade de sobrevivência, sofreu hibridismos, conceituados por Canclini (2003) e que se transformaram em elementos de identificação, como a escassez de alimentos, a necessidade de substituição de produtos, a utilização de ingredientes encontrados na região. Esses foram decisivos na concepção da gastronomia local. Além disso, a imigração no sul do país sofreu forte influência da figura do imigrante, desbravador, vitorioso e construiu assim uma imagem sólida na região de hábitos que se mantiveram, principalmente no que diz respeito à alimentação.

Podemos afirmar que vários dos hábitos culturais dos imigrantes e seus descendentes continuam ativos na gastronomia, como o consumo das massas - como a macarronada e a sopa de agnoline, trazidas na mala desses imigrantes e produzidas até hoje. Também de carnes e subprodutos, muito consumidos no estado, principalmente pela cultura do churrasco, e ainda pela inserção de ingredientes brasileiros na gastronomia, como a mandioca - um produto típico brasileiro que é a matéria prima do sagu, uma das sobremesas mais emblemáticas na região. Fatores como esses demonstram que autores como Santos (2005) estão corretos ao afirmar

que essa gastronomia local se tornou única, diante de tamanhas influências e também de acontecimentos, desde a chegada desses imigrantes.

A imagem do povo desbravador e vencedor foi fundamental na construção da região. Os hábitos culturais relacionados à alimentação se mantêm vivos e estão impregnados nessa cultura. Quando se fala em outros hábitos alimentares que foram surgindo ao longo dos anos, no sentido de contribuírem para a gastronomia tradicional, por mais que a cidade hoje acolha outras culturas, em função de abrigar o segundo polo metalomecânico do país, e receber migrantes de várias regiões, a gastronomia local continua sendo conhecida e reconhecida por uma série de elementos que a identificam. Por isso que compreender hábitos alimentares desse grupo provoca o reconhecimento do significado da gastronomia desta região.

Alguns autores mostram especificamente a importância de cada ingrediente dentro da culinária italiana. De Boni e Gomes (1983) esclarecem a importância da polenta, um dos alimentos que estava presente na mesa desde o café da manhã até a janta e relatam como outros ingredientes ganharam atenção pela necessidade de suprir aqueles produtos que não estavam disponíveis na região. As massas e embutidos, sejam eles queijos, salames e outros produtos, pela simplicidade, e pela disponibilidade, refletem o resultado da agricultura e da criação de animais que os italianos valorizavam e utilizavam como base de sua alimentação. Outro fator importante que reflete hábitos culturais foi a importância dada as reuniões em volta da mesa. Ao contrário do café da manhã e do almoço, que eram feitos no decorrer do dia entre as tarefas, sejam elas domésticas desenvolvidas pelas mulheres, como também pelo trabalho braçal desenvolvido no campo pelos homens, a janta era um momento importante no dia da família. Esse momento de união familiar refletia a preocupação na produção da refeição, como conjuntamente a organização das tarefas e o que competia aos afazeres do dia seguinte, como garantia e sustento da parentela.

Narrativas como essas destacam o papel e a importância da família, como também algumas características dos imigrantes, a fartura, as reuniões familiares, passadas de geração em geração, que são parte desta cultura. A gastronomia, mesmo tendo surgido e se transformado ao longo dos anos, mantém-se forte e compreende também que outros hábitos foram surgindo e sendo agregados a ela. Peccini (2013) destaca o surgimento das galeterias na região, prática que partiu da necessidade de empreender e sustentar a família, com conhecimentos repassados em diversas gerações, e que fortaleceu valores culturais presentes na alimentação. Nestes

restaurantes, havia a memória do grupo que através do tempo foi se moldando e se adaptando às condições da nova terra. Importante frisar que, não somente os pratos típicos que eram produzidos nestes locais, mas principalmente a maneira como se alimentavam, sempre enaltecia o valor da alimentação, sua fartura como uma das grandes características desta cultura. Diante da forma como os hábitos culturais e alimentares marcaram a gastronomia da região, essa se consolidou a partir dessa produção feita na região.

É comum que, por outros comportamentos alimentares que surgiram e se mantiveram juntamente com os hábitos e cultura italiana, outros pratos se destaquem nesse contexto. O bauru é um desses que coexiste com a cultura dos descendentes de imigrantes italianos, através da forma de como é produzido, da escolha dos ingredientes e de, como diz o protagonista dessa história, Tranquilo Carniel, como é marcado pela italianidade na sua elaboração. Segundo o responsável pelo bauru à moda caxiense do Restaurante Danúbio, o prato é italiano, marcado pelo bom gosto, pelo sabor, pela fartura e pelo cuidado na mistura dos ingredientes. O bauru tem cerca de 60 anos de história e ganhou a designação “à moda caxiense” por ser considerado um patrimônio da cidade.

Acredita-se que este prato tenha tido influência do bauru, sanduíche famoso, no Estado de São Paulo. Entretanto, apesar da cidade de Bauru nominar o sanduíche paulista, o bauru à moda caxiense não é um mero sanduíche. Seu esmero e sua qualidade os diferenciam, como apontam relatos dos autores Moraes e Barbosa (2014), que contam a trajetória do sanduíche, a criação uma festa em sua homenagem e também de uma lei que descreve a receita original, que nada tem a ver com a do bauru à moda caxiense. Nesse sentido, é relevante identificar que o bauru, conhecido pelos paulistas como um lanche, diferencia-se do produzido no Restaurante Danúbio, embora sua receita possa ter influenciado a criação do prato caxiense. A ideia do sanduíche acompanhado de rosbife, tomate e queijo serviu de inspiração para o bife maior e suculento, coberto de molho, queijo e outros acompanhamentos, associado aos hábitos da região, preparados bem servidos e fartos. Nessa versão, o bauru adquire uma nova concepção de prato típico desta região, onde essas marcas do sabor, da fartura e da hospitalidade se diferenciam dos demais baurus produzidos em outros estados.

O bauru à moda caxiense é um prato que, em meados da década de 1960, já fazia sucesso na cidade, segundo narrativas de Rigon (2016), que identifica dois

personagens que influenciaram o consumo: Guido Breda, conhecido como Bossa e Lulu Kerber, Mestre Lula. Esses personagens foram importantes na divulgação do prato, sendo que Bossa já era famoso pelo seu preparo na década de 1960, e Mestre Lula, que o substituiu, foi essencial não apenas por continuar, como também adicionar o molho verde. Esses ingredientes deram um toque especial ao prato e o tornaram distinto dos demais. Mestre Lula, ao longo de sua carreira profissional passou por estabelecimentos tradicionais da cidade, e um deles foi o Restaurante Danúbio.

Conclui-se que as entrevistas concedidas por Tranquilo Carniel, um dos principais personagens a estruturar a cronologia deste prato típico caxiense, e a fazer história do Restaurante Danúbio, foram fundamentais para a construção dessa análise. Através de sua memória, foi possível fazer uma viagem ao passado e reinterpretar os acontecimentos que deram sustento ao bauru atual. As narrativas dos familiares, funcionários e clientes também possibilitaram resgatar a memória e a identidade coletiva desse prato que faz parte da gastronomia local, tão necessárias para compreender os comportamentos de consumo e sua valorização, como também do próprio Restaurante Danúbio.

É importante destacar que Tranquilo Carniel está na gestão do Restaurante Danúbio desde a década de 1980, o que significa que administra o estabelecimento há mais de 30 anos. O restaurante abriu inicialmente como uma lanchonete na cidade, no final do ano de 1953, comercializando sorvetes e outros produtos. Somente na década de 1980, um pouco antes de Tranquilo Carniel assumir, tornou-se um restaurante. Na época, já eram produzidos alguns pratos como o bauru, mas foi durante a sua gestão que houve o aperfeiçoamento do preparo, até chegar ao que ele julga como excelência, que se apresenta na atualidade.

Tranquilo Carniel é filho de descendentes de italianos e teve uma conexão com a alimentação desde pequeno. Sua mãe cozinhava em clubes e seu pai era garçom em eventos. Saiu da cidade de Garibaldi, vindo buscar melhores condições de vida em Caxias do Sul. Antes de assumir o estabelecimento, trabalhou como vendedor de loja e garçom, percebendo ali a sua destreza dentro da gastronomia. Após alguns anos, com o apoio de sua esposa, aceitou a proposta de assumir o restaurante. Durante os anos que se passaram, além de aperfeiçoar a receita, Tranquilo Carniel também construiu sua família e conquistou mais notoriedade em seu restaurante.

Mas nem só de bons momentos foi este período. Tranquilo conta que passou por várias crises financeiras, influenciadas por diferentes momentos políticos e

econômicos do país, refletindo direta e indiretamente em seu estabelecimento. Passou por problemas de saúde e teve de se afastar do restaurante, sendo sua família essencial por permanecer à frente do estabelecimento. Momentos como estes foram vitais para entender e valorizar a importância da família em meio aos negócios, como também como suporte para a superação das crises.

Não apenas Tranquilo Carniel, como suas filhas e esposa julgam que a família é um dos grandes segredos no que diz respeito ao sucesso do restaurante e acreditam que através dela está presente a italianidade, uma das principais características que faz com que o prato coexista com a cultura italiana, sendo típico da cidade. A fartura, a busca da qualidade nos ingredientes, a forma e a preocupação com um bom atendimento, avaliam ser fundamental para o sucesso. Tranquilo Carniel também acredita que é necessário compreender o processo de produção, para assim transmitir aos funcionários de forma correta o preparo dos pratos. Seu estabelecimento conta com funcionários com mais de 20 anos de atuação, com prêmios que são reflexos do atendimento de qualidade, como também do preparo do bauru à moda caxiense.

Os objetivos traçados ao decorrer desta pesquisa foram atingidos. Um era compreender e contextualizar a gastronomia na cidade ítalo-gaúcha, e sua complexidade, por passar ao longo dos anos por um processo de hibridismo, como salienta Canclini (2003), e de adaptação, como Santos (2015) pontua. O estudo sinaliza vários fatores que influenciaram a cultura da alimentação na cidade de Caxias do Sul e situa a história do Restaurante Danúbio por meio de sua trajetória. São poucos locais que produzem o bauru da forma mais tradicional, embora existam restaurantes de comida típica como as galeterias. Entretanto, o bauru à moda caxiense sempre encontrou seu espaço na gastronomia local. Isso se comprova pelos anos do Restaurante Danúbio, sua classificação entre os mais bem avaliados nos *sites* de turismo, e pelas premiações que ganhou como melhor da cidade, no prêmio Divina Cozinha.

Diante desta análise, constata-se que o bauru à moda caxiense é um prato tradicional dentro da gastronomia caxiense, coexistindo com a gastronomia típica, e que se aprimorou no decorrer da existência do Restaurante Danúbio. Através da trajetória desse restaurante, sob a administração de Tranquilo Carniel, foi possível compreender sua trajetória, e também os hábitos alimentares que constituíram esse prato e como ele se tornou um clássico na gastronomia local.

## REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. **Ouvir, Contar**. Textos em História Oral. Rio de Janeiro: FGV, 2004.

ARANTES, Antônio. O patrimônio imaterial e a sustentabilidade de sua salvaguarda. **Resgate**, Campinas, n. 13, p. 11-18, 2004. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/resgate/article/view/8645608/12908>  
Acesso em: 05 dez. 2019.

AURÉLIO. **Dicionário da língua portuguesa**. 6ª ed. Curitiba: Positivo; 2004

AZEVEDO, Thales. **Italianos e gaúchos**. Porto Alegre: A Nação, 1975.

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 6. Ed. Campinas – SP: Papirus, 1995.

BRUM, Argemiro J. **O Desenvolvimento Brasileiro**. Petrópolis: Vozes; Ijuí: Unijuí, 2008.

BRUYNE, Paul de, HERMAN, Jacques; SCHOUTHEETE, Marc de. **Dinâmica da pesquisa em Ciências Sociais**. Os polos da prática metodológica. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1977.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2004. (Coleção ABC do Turismo).

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade sem sacrifício? O caso do receptivo turístico. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, n. 2, p. 11-28, 2006.

CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas Híbridas**. São Paulo: EDUSP, 2003.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306 p.

CARNEIRO, Henrique. S. Comida e sociedade: significados sociais. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 1998.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARVALHO, Maria Claudia da Velga Soares; LUZ, Madel Therezinha. Simbolismo sobre "natural" na alimentação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 147-154, 2011.

COSTA, Rovílio. **Imigração italiana no Rio Grande do Sul**. Vida, costumes e tradições. Porto Alegre: EST/Sulina, 1975.

COSTA, Rovílio; DE BONI, Luís Alberto. **Os italianos no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: EST, 2011.

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas Ciências Sociais**. 2 ed. Bauru: EDUSC, 2002.

DE BONI, Luis; GOMES, Nelci. **Entre o passado e o desencanto**. Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: EducS, 1983.

DELGADO, Lucília de Almeida Neves. **História oral: memória, tempo, identidade**. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.

DESTEMPERADOS. Danúbio: porque clássico é clássico – Caxias do Sul. **GauchaZ**, Porto Alegre, 13 dez. 2019. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/destemperados/experiencias/noticia/2019/12/danubio-porque-classico-e-classico-caxias-do-sul-ckbjbh5hf00089xslqq3ymqgy.html>. Acesso em: 09 mar. 2021.

DIVINA COZINHA TOP. **Os melhores da cidade: Caxias do Sul 2013**. Disponível em: [www.divinacozinhatop.com.br/\\_files/previous\\_editions/guia\\_divina\\_2013.pdf](http://www.divinacozinhatop.com.br/_files/previous_editions/guia_divina_2013.pdf). Acesso em: 12 mar. 2021.

DIVINA COZINHA TOP. **Os melhores da cidade: Caxias do Sul 2014**. Disponível em: [www.divinacozinhatop.com.br/\\_files/previous\\_editions/guia\\_divina\\_2014.pdf](http://www.divinacozinhatop.com.br/_files/previous_editions/guia_divina_2014.pdf). Acesso em: 12 mar. 2021.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**. 3 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

FREITAS, Maria do Carmo Soares; MINAYO, Maria Cecília Soares; FONTES Gardênia Abreu Vieira. Sobre o campo da Alimentação e Nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. **Cienc Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 31-38, jan. 2011. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100008>

GÂNDARA, José Manoel. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. *In*: PANOSSO NETO, Alexandre; ANSRAH, Marília Gomes dos Reis. (Org.) **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri, SP, 2009, p. 179-191.

GARCIA, Rosa Wanda Diez; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Cien. Saúde coletiva**, v. 16, n. 1, p. 91-98, jan, 2011. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100013>

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Centauro, 2014.

HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti; PAVIANI, Neires. **Língua, Cultura e Valores: um estudo da presença do humanismo latino na produção científica sobre a imigração italiana no Sul do Brasil**. Porto Alegre: EST Edições, 2003.



HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti; ROMANATO, Gianpaolo. **Fontes diplomáticas: documentos da imigração italiana no Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2016. Disponível em: [https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/tomo-I\\_2.pdf](https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/tomo-I_2.pdf). Acesso: 23 jun. 2020.

HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti. **Processo de Industrialização da Zona Colonial Italiana**. 2. ed. ampl. Caxias do Sul, RS: Educs, 2017.

HERNANDEZ, Jesús Contreras; ARNAIZ, Mabel Gracia. **Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

HOBBSAWM, Eric. **A Invenção das Tradições**. 2. Ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

JOVCHELOVICH, Sandra; BAUER Martin W. Entrevista Narrativa. In: BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes; 2002, p. 90-113.

KOSSOY, Boris. **Fotografia e História**. 2ed. São Paulo: Ateliê Editorial, 2001.

LODY, R. Comer é pertencer. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1, Brasília, DF. **Coletânea de palestras**. Brasília, 2004.

MAANEN, Jonh, Van. Reclaiming Qualitative methods for organizational research: a preface. **Administrative Science Quarterly**, v. 24, n. 4, dez. 1979. DOI:10.2307/2392358

MELLO, Claudio Baltazar Corrêa. **Empreendedorismo e desenvolvimento econômico regional**. As ações dos industriais de Caxias do Sul (1950-1970). São Leopoldo: Oikos, 2016.

MORAES, Karen Menegheti de; BARBOSA, Victor Luis dos Santos. **Identidade: Bauru**. 2014.125f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Comunicação Social – Habilitação em Jornalismo) -Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação. Bauru, 2014.

MOREIRA, Sueli. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v .62, n. 4, out. 2010.

NASCIMENTO, Douglas. Sabores de São Paulo: Ponto Chic. **São Paulo Antiga**, São Paulo, 19 ago. 2016. Disponível em: <https://saopauloantiga.com.br/ponto-chic/>. Acesso em: 12 mar. 2021.

OLIVEIRA, Rodrigo Lopes de. Bar Danúbio nos anos 1950: sorvetes, bebidas e guloseimas. **Pioneiro**, Caxias do Sul, 28 jul. 2015. Disponível em: <http://wp.clicrbs.com.br/memoria/2015/07/28/bar-danubio-nos-anos-1950-sorvetes-bebidas-e-guloseimas/?topo=87,1,1,,87%20Acesso:%20em%2009%20mar.2021>. Acesso em: 12 fev. 2021.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul - RS, v. 5, n. 2, p. 206-217, abril-jun. 2013.

PITAS, Alexander Marcellus Carregosa da Silva. **Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável**. 2010. Dissertação (Serviços de Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública, São Paulo, 2010.

PONTO CHIC. **O famoso bauru**. 2021. Disponível em: [www.pontochic.com.br/ponto-chic-restaurant/bauru](http://www.pontochic.com.br/ponto-chic-restaurant/bauru). Acesso em: 09 mar. 2021.

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

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da Alimentação**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2006.

RIGON, Roni. Bauru à moda caxiense. **Pioneiro**, Caxias do Sul, 15 out. 2016. Disponível em: <http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/cultura-e-tendencias/noticia/2016/10/bauru-a-moda-caxiense-7784293.html>. Acesso em: 12 mar. 2021.

SANTOS, Carlos Roberto. A Alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Miriam. **Bendito é o Fruto: Festa da Uva e a Identidade entre os Descendentes de Imigrantes Italianos**. Rio de Janeiro: Léo Christiano Editorial, 2015.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHLÜTER, Regina. **Gastronomia e Turismo**. 2. Ed. São Paulo: Aleph, 2006.

THOMPSON, Paul. **A Voz do Passado**. 2 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

TRIPADVISOR. **Petiscaria Danubio**. 2021. Disponível em: [www.tripadvisor.com.br/Restaurant\\_Review-g303534-d5745269-Reviews-Petiscaria\\_Danubio-Caxias\\_Do\\_Sul\\_State\\_of\\_Rio\\_Grande\\_do\\_Sul.html](http://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303534-d5745269-Reviews-Petiscaria_Danubio-Caxias_Do_Sul_State_of_Rio_Grande_do_Sul.html). Acesso: 15 jul. 2020.

TRIVIÑOS, S. Augusto. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

VISSER, Margareth. **O Ritual do Jantar**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

**ANEXO A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO****CARTA DE INTENÇÕES**

Eu, Vanessa de Andrade, mestranda do Programa de Pós-Graduação de Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, sob orientação da Prof. Dra. Vania Herédia, pesquiso sobre gastronomia local. O Programa de Pós-Graduação da UCS tem uma linha de pesquisa que trata do turismo, cultura e educação, e essa pesquisa se insere nessa linha. Tenho intenção de pesquisar a “história do Restaurante Danúbio”, mostrando a importância desse restaurante na história da cidade bem como na gastronomia local. Para tal, gostaria de seu consentimento a fim de realizar essa pesquisa. A pesquisa deve começar no mês de janeiro de 2019 e deverá ter a duração de um ano. A investigação ocorre por meio de documentos (jornais, revistas e entrevistas) os fundamentos da pesquisa. A proposta prevê a contextualização da gastronomia local e o nascimento, a expansão e a consolidação do restaurante Danúbio como opção da cidade. Certa de contar com a sua compreensão, gostaria de confirmar por meio desse documento o compromisso de realizar a pesquisa com o seu consentimento.

---

Entrevistado Vania Herédia

Vanessa de Andrade

Data: Caxias do Sul,.....