

GASTRONOMIA E TURISMO: PANIFICAÇÃO TRADICIONAL EM SÃO GOTARDO, CAXIAS DO SUL-RS, BRASIL.

Gastronomy and tourism: Traditional breadmaking in São Gotardo, Caxias do Sul-RS, Brazil.

Gastronomía y turismo: Panificación tradicional en São Gotardo, Caxias do Sul-RS, Brasil.

RESUMO

Nas décadas finais do século XIX, imigrantes oriundos da Itália chegaram ao Sul do Brasil em busca de novas perspectivas de vida. Dentre as tradições culinárias trazidas por eles, estão os modos de panificação, pois o pão é um alimento culturalmente importante nos modos de vida deste e, de outros grupos étnicos. Neste contexto, o presente artigo propõe registrar os processos tradicionais de panificação na localidade de São Gotardo, no distrito de Vila Seca, Caxias do Sul-RS, onde ítalo-descendentes ainda utilizam forno de barro e fermentos não industriais. Considera-se que a localidade se situa na região turística da Serra Gaúcha, e que a oferta gastronômica baseado em tradições locais pode vir a ser um diferencial, na busca por turistas. A metodologia teve como suporte a observação participativa, com entrevista, registro fotográfico e anotações em diário de pesquisa, além da realização de oficinas de panificação, para demonstração e registro de receitas e técnicas de preparos, das quais participaram quatro senhoras da comunidade, idosas que ainda produzem o próprio fermento, para utilização na panificação doméstica. Como resultados, tem-se que há uma permanência de tradições associadas às práticas alimentares de famílias ítalo-brasileiros de São Gotardo, entre os quais se destaca a feitura do pão com o fermento natural a partir da batata e da maçã, e os rituais que o envolvem. Como contribuição, registram-se as receitas para produção do *levain* e do pão tradicional. Deste modo, entende-se que o patrimônio material e simbólico presente no pão pode se constituir um produto de consumo turístico pautado na identidade gastronômica do local.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico; Panificação; São Gotardo, Vila Seca, Caxias do Sul-RS, Brasil

ABSTRACT

In the final decades of the nineteenth century, immigrants from Italy arrived at southern Brazil in search of new perspectives of life. Among culinary traditions brought by them are ways of baking, since bread is a culturally important food in the ways of life of this and other ethnic groups. Considering this context, present article proposes to register traditional processes of baking in São Gotardo,



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

Me. Etiene Meyer Johannsen

Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul. Professora do Curso de Gastronomia, da UniRitter Laureate International Universities.
etygastronomia@hotmail.com

Dra. Susana Gastal

Professor Doutor Titular na Universidade de Caxias do Sul, atuando como pesquisador e orientador no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade (Mestrado e Doutorado). Bolsista CNPq Produtividade Pesquisa 2. Editor da Revista Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade. Áreas de interesse: Turismo, Cidade, Cultura e Gastronomia, considerando teórica e metodologicamente a Pós-Modernidade e a Semiótica.
susanagastal@gmail.com

Dra. Ana Maria Costa Beber

Doutora pelo Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Atualmente, bolsista CNPq para Estágio Pós-Doutoral no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul. Membro do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura [GEPAC].
galaxia_ana@hotmail.com

Revisão inglês: Rodrigo Gastal

Revisão espanhol: Humberto Thomé Ortiz

Revisão português: S. Machado

Artigo recebido em:

07/09/2017

Artigo publicado em:

26/06/2018

Caxias do Sul, Brazil, where Italian-descendants still use clay oven and non-industrial yeasts. It's important to consider that São Gotardo is located in the tourist region of the Serra Gaucha, and gastronomic offer can turn out to be a differential in the dispute to attract tourists to this place. Methodology was supported by participant observation, with interview, photographic record and notes in research diary, as well as baking workshops for demonstration and registration of recipes and bread preparation techniques, attended by four old women from the community who still produce the yeast itself, for use in domestic baking. As a result, it is possible to note that there is permanence of traditions associated with the eating habits of Italian-Brazilian families of São Gotardo, through making of bread with potato and apple yeast, and the rituals that surround it. In this way, it is understood that the material and symbolic patrimony present in bread can constitute a product of tourist consumption based on the local gastronomic identity.

Keywords: Food Tourism; Breadmaking; São Gotardo, Vila Seca, Caxias do Sul-RS, Brazil

RESUMEN

Al final del siglo XIX, algunos inmigrantes italianos se asentaron en el sur de Brasil en busca de nuevos horizontes de vida. Entre las tradiciones culinarias traídas por ellos se encuentra la panadería, dado que el pan es un elemento central en las culturas alimentarias de los países que conforman el mediterráneo europeo. El objetivo del presente artículo es registrar las técnicas tradicionales de panificación en São Gotardo, en el distrito de Vila Seca, Caxias do Sul-RS, donde los ítalo-descendientes todavía utilizan hornos de barro y levaduras no industriales. Debido a que la zona de estudio se ubica en la región turística de la Sierra Gaucha, su riqueza gastronómica puede constituir un aspecto diferenciador para posicionar a la localidad entre los turistas. A partir de un enfoque participativo, fue desarrollado un estudio cualitativo, donde se emplearon técnicas como la observación, la entrevista semi-estructurada, el registro fotográfico y anotaciones en diario de pesquisa. Fueron desarrollados talleres de panificación, para identificar la importancia económica y las técnicas tradicionales de panadería. La información fue provista por cuatro mujeres de la comunidad que aún producen sus propias levaduras con fines de autoconsumo. Los resultados indican que las prácticas asociadas a la elaboración de pan tradicional están presentes en los modos de vida de los ítalo descendientes, pero es necesario explorar posibilidades de revalorización económica y cultural de los métodos tradicionales, a través de nuevas actividades productivas como el turismo, con la finalidad de mantenerlas presentes en las prácticas culinarias locales.

Palabras clave: Turismo Gastronômico; Panificación; São Gotardo, Vila Seca, Caxias do Sul-RS, Brasil

INTRODUZINDO QUESTÕES

O debate proposto no âmbito do presente artigo se insere dentro das questões que envolvem neorruralidades, multifuncionalidade e pluriatividade no meio rural. Entende-se o meio rural como plural, em processos de interação e mudanças importantes em termos culturais, econômicos, ambientais, patrimoniais, sociais e políticos. Neste cenário, o rural assume funções que, até recentemente, não lhe eram atribuídas, tais como a soberania alimentar que implica produção e qualidade de vida de quem produz e consome os alimentos; a patrimonialização da água, as paisagens e a diversidade ambiental; dos hábitos culturais; dos modos de produção tradicionais com seus saberes e fazeres; da gastronomia; do artesanato; do turismo, entre outras.

A importância dos processos tradicionais de panificação em São Gotardo, área rural de Caxias do Sul, se insere em contexto no qual o rural, mesmo que em relação intensa com os modos de produção e consumo global, mantém modos de fazer herdados, imbuídos de valor étnico e gastronômico, constituindo-se, assim, em atrativo para o turismo e servindo como âncora entre aqueles que buscam uma alimentação local, artesanal, saudável e vivencial.

Estudos acadêmicos sobre a relação entre gastronomia e turismo [food tourism] emergem de forma mais significativa na década de 1990, em paralelo às questões como a soberania alimentar¹, os modos

de produção agroalimentar e a própria crise da comensalidade como formadora de laços sociais. Se junta a isto, o reconhecimento da gastronomia como bem cultural pelos órgãos patrimonialistas (AZEVEDO, 2015; LONG, 2004). Constitui-se, assim, um momento extremamente rico para estudos acadêmicos, que se desdobrarão numa relação mais complexa entre turismo e gastronomia, nas décadas seguintes.

O *turismo culinário*, como denominado então, no Brasil, passou a ser considerado como uma forma de contato com as peculiaridades da cultura do outro, migrando-se da materialidade do comer, para uma associação com a experiência sensorial do e no lugar, manifesta no gustativo, olfativo e visual. Relação em que alimentos, associados ao rural, são vistos como 'autênticos', 'puros' e de 'qualidade'. Considere-se, ainda, o cenário contemporâneo marcado pela maior abrangência do entendimento da Cultura, resultante de aprofundamento conceitual no seu entendimento, o que levou à inclusão de imaterialidades nas listas de patrimonialização, entre outros, de modos de ser e de fazer que carregassem em si especificidades locais.

Para a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO, 2003), por exemplo, incluem-se como patrimônio imaterial os costumes, as festas e as práticas sociais e cotidianas, entre os quais aqueles associados à alimentação das e nas localidades, assim como a sua história e tradições, que fomentem sen-

GEOGRAFARES

Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

1 - Segundo Azevedo (2015, p.720), "[...] o glúten, a lactose, a gordura animal e alimentos como o trigo, a carne e o leite parecem causar mais furor nutricional e midiático do que os efeitos cumulativos sobre a saúde humana dos agrotóxicos, dos hormônios, antibióticos e emulsificantes, corantes, adoçantes, conservantes, entre muitos outros aditivos sintéticos usados para baratear custos e aumentar tempo de prateleira dos produtos industrializados".

timentos de identificação. Na mesma linha, destacando a patrimonialização da gastronomia, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN] ressalta que esta “diz respeito ao conhecimento empregado para a confecção desses produtos, ou seja, o que de fato é patrimonializado não são os alimentos, mas os saberes e fazeres [inerentes a sua] produção [...]” (COSTA, SANTOS, 2015, p. 9). Para Sims (2009, p. 321), o cenário de patrimonialização traz ênfase na nostalgia e na busca, nos termos do autor, pelo ‘autêntico’, ou seja, “aquele que simboliza o lugar e a cultura da destinação”, associadas no presente caso às ruralidades e às práticas alimentares locais (DU RAND, HEATH, 2006; DU RAND, HEATH, ALBERTS, 2003; EVERETT, 2008; GASTAL, 2003 e 2006).

Em tal contexto coloca-se a panificação tradicional – mas também sua gourmetização por *chefs* de cozinha –, como cada vez mais valorizada. O pão, encontrado entre quase todas as tradições culturais ao longo da história, tem por base farinhas que podem ser derivadas do trigo, milho, mandioca, centeio, cevada, entre outros grãos ou tubérculos. Presença multicultural, ele pode compor refeições ou ser alimento único ou principal. Sua universalidade, talvez, seja o que o leva à associação, inclusive, à religiosidade. Portanto, a incorporação ao turismo – e em especial no turismo rural – não causaria surpresa.

Considerando o exposto, este artigo objetiva analisar os processos tradicionais de

panificação por ítalo-descendentes na localidade de São Gotardo, e sua possível contribuição ao turismo no distrito de Vila Seca, em Caxias do Sul-RS. Ali, a panificação associa-se à herança da emigração da Península Itálica para o Sul do Brasil nas décadas finais do século XIX. Ela é ainda praticada de forma tradicional, o que inclui cozimento em forno de barro a lenha e uso de processo de fermentação natural, como o fazem as idosas da comunidade, que participaram das oficinas de panificação, propostas pela pesquisa.

Para compreender a narrativa dos sujeitos da investigação segue-se Certeau, Giard e Mayol (2011), para quem o trabalho cotidiano nas cozinhas é uma forma de unir matéria e memória, vida e ternura, o presente e o passado, a invenção e a necessidade, a imaginação e a tradição, imersos em cheiros, cores e sabores, especiarias e condimentos, gostos, formas e consistências, gestos e movimentos, objetos e pessoas. Daí a utilização da pesquisa participante como metodologia, associada a oficinas culinárias com quatro senhoras moradoras da localidade de São Gotardo, com idade entre 75 e 95 anos. Elas foram convidadas a participar da pesquisa, considerando-se não só a sua idade avançada, como sua experiência no preparo de pães e do *levain*, fermento não industrial processado a partir de frutas e tubérculos como maçã ou batata. O critério de construção da amostra de pesquisa foi o de que as entrevistadas ainda tivessem o *levain* sendo preparado e uti-



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

lizados em suas práticas cotidianas. Destaque-se, ainda, que as receitas praticadas pelas senhoras, são herança étnico-familiar de várias gerações, transmitidas oralmente entre as mulheres, no âmbito das cozinhas, como descrito por Giard (2011), e Certeau, Giard e Mayol (2011).

O objetivo das oficinas foi o de observar, registrar e interpretar as receitas, visando à retomada e disseminação de processos tradicionais de panificação, que reportam há muitas gerações, como no caso das quatro senhoras. Durante as quatro oficinas desenvolvidas, enquanto o fermento e os pães eram preparados, houve observação e conversas informais com as idosas, acompanhadas de anotações em caderno de pesquisa e registro fotográfico. As conversas (entrevistas abertas) foram organizadas seguindo orientações e práticas de pesquisa da História Oral. Como objetivo específico, a pesquisa considerou, ainda, a inserção do distrito de Vila Seca, e por extensão da localidade de São Gotardo, na região turística da Serra Gaúcha – muito embora a presença de visitantes no local ainda se atenha às festas paroquiais –, projetando sua presença e da sua gastronomia em futuras ofertas de turismo no espaço rural, na localidade, situação em que processos culinários tradicionais podem se colocar como diferencial.

TURISMO GASTRONÔMICO E PRÁTICAS ALIMENTARES

As práticas alimentares decorrem de valores, crenças e

estilos de vida dos sujeitos envolvidos no seu preparo e consumo, materializando modos pessoais e coletivos de ser, fazer, viver e estabelecer relações, que estão para além do ‘simples’ ato alimentar (DAMATTA, 1986). Nestes termos, a comida vincula-se à cultura do lugar e aos alimentos ali produzidos, bem como ao modo como os mesmos são combinados e preparados. Por outro lado, considera-se que a cultura e suas manifestações são processos dinâmicos, alterando-se quando se modificam as circunstâncias que os geram, sendo a gastronomia, nesses termos, um exemplo significativo. Destaque-se que ela é, simultaneamente, conservadora e modernizadora, tradicional e readaptada, conforme as necessidades sociais vigentes, caso em que pode ser incluído o turismo.

Para Gimenes (2010, p. 198), a gastronomia pode se dar, na atualidade, como um dos itens presentes no sistema turístico (BENI, 2003) ou transcender a esta função e se colocar como o próprio atrativo turístico, a motivar deslocamentos. Destaque-se que a experiência turística, principalmente quando associada ao lazer, consiste, em princípio, naquilo que contrasta com as experiências rotineiras do viajante. Desta forma, não estaria baseada, apenas, em atrativos magníficos, mas também em vivências mais sutis, que falem aos sentidos e à memória, situação em que se coloca a comida como possibilidade de inserção na cultura local, em especial se facilitada por vivência do turis-

ta na degustação ou em oficinas de preparo, entre outros.

Se associada a processos socioculturais locais, as práticas gastronômicas tradicionais podem ser afetadas, positiva ou negativamente, quando em presença do turismo. Pelo viés positivo, o turismo traria maior dinamicidade à economia e, em termos gastronômicos, o incentivo ao resgate de práticas culinárias ou de novas dinâmicas aqueles processos que possam estar em desuso, em decorrência de alterações sociais, culturais e ou tecnológicas. Colloço (2016) afirma que países como a Croácia, Bulgária, Nova Zelândia, África do Sul, México e Argentina são exemplos da vinculação do turismo à gastronomia, como forma de fomento econômico a determinadas regiões. No mesmo sentido, Valsassina (2012, p. 15) defende a presença do turismo e da gastronomia na promoção dos destinos, pois os mesmos contribuem para que certos produtos transcendam sua origem geográfica, “tornando-se quase emblemáticas peças de propaganda de seus estados. Atuam como veículo, criando no imaginário a associação entre destino turístico e gastronomia”.

Gimenes (2010) relata que no caso da Serra Gaúcha, no Estado do Rio Grande do Sul, turismo e gastronomia estão presentes nas cantinas e vinícolas, nas casas de café colonial e nas chocolatarias, dentre outros, que se destacam como produtos motivadores de visitação aos locais em que se situam. A autora ainda comenta que, além dos espaços de alimentos e bebidas, há ro-

tas, roteiros e eventos associados à alimentação e reforça as possibilidades em torno de uma segmentação que tem sido encaminhada, na atualidade, como *turismo gastronômico*. Este, segundo Everett (2008, p. 338) pode ser compreendido como “a visitação a produtores agrícolas primários e secundários, a festivais gastronômicos, restaurantes e locais específicos [...] com o desejo de experimentar um tipo particular de comida ou a produção de uma região específica”. Tais visitas seriam instigadas por imaginários “conectados como algo perdido no passado, tais como os [...] cheiros, sabores e o toque de certos alimentos” (Idem, p. 346).

O turismo gastronômico possibilitaria o reconhecimento cultural; a promoção turística; o incentivo à produção agrícola e competitividade; a atração de um turista com padrões de consumo e preferências específicas, levando ao respeito aos ecossistemas do lugar e se colocando como significativo da relação global-local (NUMMEDAL, MARGUNN, HALL, 2006; DU RAND, HEATH, ALBERTS, 2003; COSTA BEBER, GASTAL, 2017). Considera-se, assim, que a gastronomia atua não só como um elemento de distinção cultural, mas também como um fator necessário à constituição da esfera turística, em muito associada à busca pelo desfrute do prazer. Isso porque, o turismo “é uma atividade dos sentidos. Portanto, a gastronomia é fundamental para seu desenvolvimento, oferecendo experiências sensoriais e psicológicas que, no fu-



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

turo, se forem positivas, farão com que o turista recomende ou volte a esse destino” (VALSASSINA, 2012, p. 16). Para o mesmo autor, as experiências sensoriais e gastronômicas têm como base a utilização de condimentos e ingredientes que se alinhem como *sabores regionais*, mantidos como tradição ao longo do tempo.

Como já colocado, mais recentemente a gastronomia foi alçada à condição de patrimônio cultural por instituições como a Unesco e o IPHAN, elencando-a em igualdade de condições com manifestações do patrimônio material, como a arquitetura e os monumentos. Tanto os bens materiais como os imateriais levam o viajante e o turista ao envolvimento com a cultura local. Csargo (1998) trás à discussão a questão do *terroir*, este compreendido como um amálgama entre solo, clima e outros fatores que tornam cada ecossistema único, contribuindo de maneira contundente para a ‘cor’ local e para o pensar que tudo aquilo que for levado à mesa, será de qualidade. Considere-se, entretanto que:

Mudanças rápidas como a chegada da energia elétrica, da televisão, do telefone e de novas formas de consumo demonstram o aumento da penetração da economia de mercado nessas [pequenas] comunidades, afetando as estratégias de produção doméstica e artesanal. No lugar de pensarmos em retratos atemporais dessa produção artesanal [...] melhor pensá-los como ofícios modulados pelo tempo. As transformações ocorridas no processo artesanal são negociadas, buscando-se um equilíbrio entre necessidades

familiares, oportunidades de expansão, mudanças no ciclo de vida familiar e a própria demanda pelo produto, se definido como uma continuidade seletiva, dependendo das possibilidades das famílias envolvidas nessa produção (DUTRA, 2012, s/p)

Sob este ponto de vista se pode considerar que o alimento, quer associado à tradição, quer renovando-se ao longo do tempo, entre outros para atender determinações do *qualityfood*², coloca-se com atratividade turística, não se restringindo a sua inserção como um dos serviços básicos no atendimento ao turista. Ou seja, a experiência de inserção cultural a partir da alimentação ganha especial status não só na degustação, mas associada a outras ações, como no caso da participação do turista em oficinas de elaboração de pães, por exemplo. Estes aspectos reforçam práticas culturais contemporâneas de turismo, envolvendo a gastronomia de modo geral e suas especificidades como as associadas à produção ecológica, ao vegetarianismo, à cerveja, à enogastronomia e, a exemplo do que acontece em Portugal, aos pães artesanais. Dutra (2012, s/p.) busca Ginzburg (1987) para afirmar:

O pão representa as necessidades em geral, as condições de vida; na oração, remete à colheita do esforço ordinário – ‘o pão nosso de cada dia’ –; na linguagem popular, ‘o ganhapão’ define a atividade que garante a sobrevivência. ‘Perder o gosto pelo pão’ significa a perda da disposição de viver. Personagem central na alimentação medieval, conferia uma posição social singular à figura

2 - *Qualityfood: Sistemas abrangentes do gerenciamento da segurança e da qualidade alimentar.* <http://www.sgs-group.com.br>.

do moleiro, que, livre das amarras da servidão, anunciava uma liberdade de trânsito e informação vista com grande desconfiância.

O mesmo autor destaca que “ao pão conferia-se o poder de demarcar fronteiras, seja rompendo os limites dietéticos entre pessoas e animais, seja reafirmando as diferenças de posição social de acordo com sua composição: pão branco, pão preto; pão de trigo, pão de centeio, pão de leguminosas; pão civilizado, pão selvagem” (DUTRA, 2012, s/p.).

A incorporação de alimentos tradicionais à oferta turística pode vir, ou não, associada à arquitetura de época e a prédios restaurados, mas sempre se marcará pela valorização da refeição como *experiência*. A discussão sobre a experiência gastronômica como vetor para aprofundamento na cultura local não é novidade na tradição brasileira de estudos centrados nas culinárias regionais. Entre os estudiosos do tema há mais longa data está Camara Cascudo³ (2004), para quem o ato de comer determinado prato equivale a estabelecer uma ligação com seu local de origem ou com quem o preparou. Isso porque, o alimento apresenta forte associação com a memória – teríamos uma memória gustativa – e outros aspectos emocionais, culturais, sociais e mesmo religiosos. Gimenes (2010, p. 192) segue Cascudo e considera que o “indivíduo é capaz de relacionar determinado sabor a uma situação, a uma localidade, a uma fase de vida e até mesmo a um grupo social”. Ato contínuo, a experiência proporcio-

nada pela alimentação oportunizaria agregar valor às práticas turísticas, no viés de um turismo mais comprometido com o envolvimento positivo e desinteressado dos visitantes, com o local.

Entende-se assim, para fins da presente reflexão, que no cenário contemporâneo a gastronomia se estrutura, cada vez mais, como geradora de sensações e sentimentos, indo ao encontro das necessidades particulares de cada pessoa, envolvendo prazer, fantasia e desejo, de forma hedonista ou não, mas que atenda à necessidade do turista em sua busca de novas experiências. Entre tais experiências é possível que esteja um contraponto aos excessos do *furor nutricional* das sociedades urbanas, como coloca Azevedo (2015). Gimenes (2008, p. 47) alega que a formação de uma identidade cultural entre grupos étnicos ou rurais, ocorre a partir do sentimento de pertencimento que seus integrantes desenvolvem a partir de hábitos comuns, os quais, conseqüentemente, dão vez a um conjunto de práticas e rituais diários. No caso da formação de identificações a partir dos hábitos alimentares, vê-se que a escolha de ingredientes, de determinadas práticas e técnicas, e mesmo de serviços, são utilizados a fim de que o contexto em que tal alimento era consumido possa também ser reproduzido, como itens que se perdem no cenário urbano globalizado.

Para Gimenes, os alimentos guardam em si especificidades, ingredientes e técnicas possíveis de serem transmitidas

3 - Luiz da Camara Cascudo, importante pesquisador da cultura brasileira, nascido em 1898, em Natal, RN, e falecido na mesma cidade, em 1986. Escreveu, entre outros, o livro *História da Alimentação no Brasil*.



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

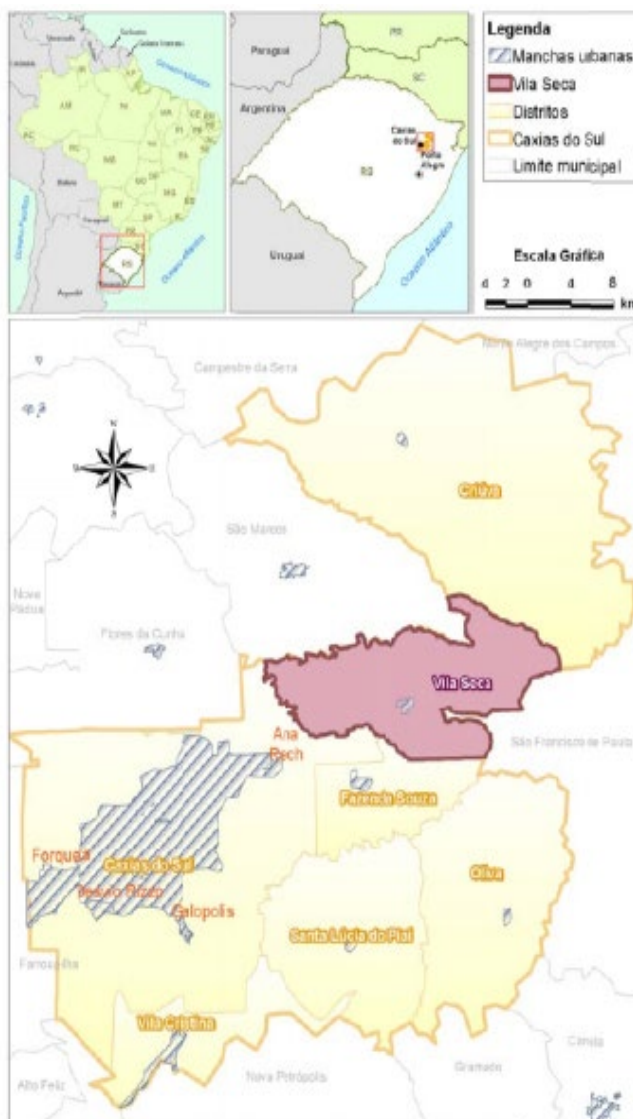
de geração a geração, mesmo que nessa transição ocorram adaptações de diversas naturezas e releituras modernizadas ou gourmetizadas. Mesmo assim, a identidade desses pratos pode ser perfeitamente reconhecida, em razão da simbologia e tradição que os envolvem. A autora entende que a cozinha regional é composta por pratos locais com objetivos simbólicos, para que sejam degustados com o intuito não só de transmitir sabores e aromas, mas também a cultura na qual se inserem, mesmo que essa se dê menos em práticas e mais como imaginários.

Collaço (2016), ao tratar da diversidade de sabores presentes ao redor do mundo, afirma que a relação entre gastronomia e turismo se manteve coesa ao longo do tempo, mas que o aprofundamento da relação entre ambas aconteceria na segunda metade do século XX, período em se acentua a movimentação de pessoas entre países e regiões, devido ao aprimoramento e barateamento dos meios de transporte. Especialmente nas décadas finais daquele século, viajar torna-se prática corriqueira, na forma tradicional dos deslocamentos de férias, ou para desfrutar de fins-de-semana em locais diferentes do de residência, não raro motivados pela gastronomia do local a ser visitado, que passa a assumir destaque na atividade turística. Com esse olhar, Valsassina (2012, p.15) afirma que “não existe turismo sem gastronomia. Ambas selaram sua relação quando o hábito de viajar incorporou-se ao cotidiano das pessoas”.

Nos anos de 1990 surge a expressão ‘turismo culinário’, em referência à concepção da comida como forma de contato com as peculiaridades da cultura do outro (LONG, 2004). De acordo com este enfoque, passada a experiência, o viajante leva consigo, além da materialidade do vivenciado, lembranças gustativas e olfativas. Dessa forma, como bem imaterial, o etéreo será compartilhado e rememorado. Long (2004) postula, ainda, que a partir desse destaque alcançado pela culinária e, por conseguinte, conferido à nova imagem da gastronomia conjugada ao turismo, roteiros turísticos com tematizações culinárias e publicações especializadas contendo avaliações, análises e recomendações sobre o tema, assumem grande relevância.

Nesse sentido, o turismo passa a apoiar-se na gastronomia (e vice-versa), embasado em práticas culinárias locais, mas também em utopias em relação a uma realidade que seria diferente do cotidiano citadino. A vida campestre associa-se a uma acepção romântica, fazendo com que as ruralidades sejam idealizadas. A culinária local rural, a partir de uma visão ancorada no *terroir*, se confunde com a identidade local, a partir da qual, o trazido à mesa é semantizado como de qualidade, embora atualizações possam ser esperadas por um público mais exigente (CSERGO, 1998; BELL, VALENTINE, 1997).

FIGURA 1: Distrito de Vila Seca (Caxias do Sul-RS)



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

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

Fonte: Elaborado por Daniela Viegas (RIBEIRO, MIGUEL, 2012, p. 5).

O LEVAIN NOS PÃES DE SÃO GOTARDO

O locus da presente pesquisa foi São Gotardo, uma das sete localidades do distrito de Vila Seca⁴, localizado em Caxias do Sul, no nordeste do Rio Grande do Sul, Brasil (Fig. 1). A região é rica em campos, mata nativa e beleza paisagística, por onde circularam tropeiros ao longo do século XIX, levando a que, desde então, ali se configurasse uma paisagem única. Em Caxias do Sul, como

um todo, a expectativa de vida é de 76,58 anos. O PIB municipal é de R\$ 22.376.338 e o per capita de R\$ 47.586⁵. O distrito de Vila Seca abriga dois mil moradores. Em termos geográficos

[...] localiza-se nos Campos Gerais do Planalto, e pode ser dividido em duas zonas bastante distintas: a região colonial, de relevo mais acidentado, onde predomina o cultivo de hortaliças, frutas, aves e cereais, e a região de campo, onde a atividade preponderante é a pecuária extensiva de corte e semiextensiva

de leite (RIBEIRO, MIGUEL, 2012, p. 2).

Destaque-se, entretanto, que Vila Seca abriga as barragens do Faxinal desde a década de 1970 e, mais recentemente, instala-se “um novo barramento, no Arroio Marrecas. Ambos os reservatórios visam o abastecimento público de água para a zona urbana do município, sendo inegáveis os reflexos destes empreendimentos nas atividades preponderantemente rurais que lá são historicamente desenvolvidas” (Idem).

A comunidade de São Gotardo mescla portugueses, alemães e ítalo-descendentes. Depoimentos a Ribeiro e Miguel (2012, p.14) informaram que a “família do pai do Entrevistado 3, de origem italiana, chegou em 1935, vinda de Vila Jansen (Farroupilha), buscando melhorar de vida”.

Entrevistados 1 e 2 adicionam ricos detalhes da policultura colonial da região: plantavam mandioca, arroz do seco, milho, feijão; um deles diz que não tinham horta, mas que plantavam fava, couve, aipim, batata-doce, mogango, moranga e batata inglesa. Descascavam arroz, e faziam polvilho e farinha de milho e trigo (rara, o pão era feito semanalmente, de mistura, ‘duro’) nos pequenos moinhos do local (em Vila Seca tinha um só de milho, na Boca da Serra moía também trigo), tinham galinhas e ovos para o consumo e só compravam (na bodega do Balbinotti) café, açúcar e sal. A natureza provia-lhes pinhão e erva-mate, e também caçavam. A pecuária é uma atividade onipresente nos três relatos referentes a esta época (RIBEIRO, MIGUEL, 2012, p. 15).

Sobre o sistema alimentar, os mesmos autores registram:

‘Como a geadá matava o pasto, só tinham leite no verão – outubro a março, quando faziam diariamente o queijo serrano (de quatro a cinco kg) – o que o verão fazia, o inverno comia’, detalha o Entrevistado 1, adicionando que tinham 60 a 70 cabeças de gado, que matavam anualmente três a quatro vacas (para charque, e só nestas ocasiões tinha churrasco) e dois a três porcos, guardando sua carne com banha; também destaca a importância da comercialização (carne fresca e charque) que ocorria até 1970 em alguns pequenos açougues e no matadouro (RIBEIRO, MIGUEL, 2012, p. 15).

Os ítalos descendentes, assim como os demais, trouxeram consigo seus modos de vida e práticas alimentares, entre outras tradições, que ao serem reproduzidas de geração em geração, marcam um pertencimento a uma etnicidade ou honra étnica (SEYFERTH, 2015). Ao se estabelecer no novo território – caso de Vila Seca nos anos 1920-1930 –, os migrantes passaram a se organizar em comunidades e, para isso, construíram a igreja e o salão paroquial, ponto de encontro nos finais de semana para festas, sempre com mesa farta, conversas e rezas. A questão da religiosidade é bastante importante, destacando-se em São Gotardo a festa em honra ao Divino Espírito Santo. O cardápio desta festa é formado por Sopa de Agnolini, *Lesso*, *Pien*, salada verde, maionese de batatas e carnes assadas (gado, frango e suíno), além dos



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

pães, preparados e servidos pela comunidade. É o momento em que os locais recebem amigos e parentes residentes em outras localidades, mas também visitantes estranhos ao lugar.

Piazza e Pozenatto (2010) descrevem que, nos anos de 1970, em Antônio Prado/RS – município da mesma região que Caxias do Sul, também pautado por tradições ítalo-brasileiras –, houve a transição de uma cozinha doméstica para espaços coletivos, em que a ‘festa do santo’ nas paróquias católicas torna-se destaque, pois reúne a comunidade, recebe os ‘de fora’ e reagrupa famílias residentes em locais distantes. Com isso, há divulgação da comida pelos ‘de fora’ e se consolidam os modos de fazer na própria comunidade e com as famílias distantes. Há definição da sintaxe⁶ do almoço festivo da região, composto pela Sopa de *Agnolini ou Capeleti*, a Carne Lessa com saladas, a massa e as carnes, com poucas variações do lugar para lugar. Há, ainda, o consenso quanto a padrões de qualidade, tanto na escolha dos ingredientes como nos modos de fazer. A partir disto, alguns locais passam a ser identificados como lugares de referência por bem servir (COSTA BEBER, GASTAL, 2017). Consta-se que o mesmo se dá em São Gotardo.

Seguindo as concepções de Schlüter (2003), é possível pensar que a panificação como praticada na localidade de São Gotardo compreende reverência às práticas e rituais do passado, consolidando-se como um mecanismo de manutenção dos hábitos e das práticas tra-

zadas para o Brasil pelos imigrantes europeus. Desse modo, a gastronomia constitui-se em mecanismo constitutivo de identificação, com base na preservação das práticas alimentares que mantém viva a memória, com destaque para o pão, muito importante quando a propriedade rural opta pela prática de pluriatividades, por exemplo, como o turismo. Ali, a transmissão das receitas e técnicas de panificação têm sido passadas de mãe para filha. O trigo, ingrediente importante no preparo do pão são gotardense, até década de 1950 era moído artesanalmente, no moinho ali localizado, o que dava uma tonalidade escura à farinha e ao pão. Com a proibição dos moinhos coloniais naquela década, a farinha industrializada passou a ser adquirida nas redes locais de abastecimento.

[...] ressaltam-se os importantes capítulos da extensa história da indústria brasileira da moagem de trigo ocorridos em Caxias do Sul, alguns paralelos à história da cultura em si, como os esforços do imigrante italiano Aristides Germani para melhorar a tecnologia de seu moinho colonial. Ressaltada por dois dos três entrevistados, a questão do declínio paulatino do plantio do trigo na região, agregada ao capítulo final da história relativa aos moinhos coloniais, são outros pontos que merecem destaque: juntamente com a questão do declínio da atividade madeireira, parece ter delimitado o final do Sistema Agrário Colonial, por volta de 1970 (RIBEIRO, MIGUEL, 2012, p. 17).

As depoentes que participaram das oficinas de

6 - Segundo Montanari (2013) a sintaxe corresponde à refeição, ao ordenamento dos pratos de acordo com critérios de sequência, de associação e de relação recíproca.



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

panificação realizadas no âmbito desta pesquisa, afirmaram que o pão não apresentaria complexidade na sua produção, pois, desde suas avós, as receitas e técnicas se mantiveram. Reiteram que a base do pão é a banha e o fermento natural, no caso das participantes das oficinas de panificação, a base do *levain*, feito a partir do caldo da batata fermentada. Neste sentido, Costa Beber e Gastal (2017), em pesquisa na região de colonização italiana de Antônio Prado/RS, outro município da região turística da Serra Gaúcha, evidenciam que as receitas além de serem herança passada de mãe para filhos, as práticas alimentares são objeto de aprendizado precoce, estando ligadas à primeira infância, ao mundo maternal. Desta forma: “Comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe da nossa mãe nos ensinou a comer” (GIARD, 2011, p. 219).

Devido às similaridades nas técnicas preparo, na reunião inicial das oficinas de panificação, as senhoras relataram pontos relevantes e particularidades de cada receita original. Também foi tratada a forma de preparo dessas receitas, como manipuladas pelas mães e avós das senhoras partícipes da pesquisa. As reuniões subsequentes priorizaram a troca de experiências e análise do sabor e estrutura dos pães, com diferentes fermentações, no caso, a partir da batata e da maçã. Os fermentos eram processados previamente aos encontros, por necessitarem sete dias em repouso. As etapas iniciais con-

sistiram na análise dos fermentos, a fim de verificar a questão dos aromas e alvéolos (buracos). Foram realizadas três produções das mesmas receitas e feitos os ajustes necessários. O roteiro da oficina seguia os seguintes passos: relato verbal do receituário; *mise en place* [disposição de insumos e utensílios a serem utilizados no preparo da receita]; elaboração de fermentos; mistura das massas; sova e levedação; boleamento, modelagem e cocção.

O processo de criação do fermento a base de maçã, pelas senhoras, segue os seguintes passos: ralar uma maçã (cascas e sementes), acrescentar 50 gramas de açúcar mascavo e 200 ml de água. Misturar bem os ingredientes e colocar a mistura em garrafa pet. Fechar a garrafa e envolvê-la em papel toalha, para escurecer o ambiente. Deixar descansar por três dias. No quarto dia peneirar a mistura, descartar os sólidos e utilizar apenas o líquido, que estará escuro e com aroma ácido. Ao líquido, acrescentar então 100 ml de água e 200 gramas de farinha branca. Descansar por 12 horas em lugar reservado de luz, passadas as quais, a massa terá dobrado de volume e apresentará bolhas de ar, indicando que o fermento está ativo. Desta massa utilizam-se 200 gramas e descarta-se o restante. Misturar a ela 200 ml de água e 300 gramas de farinha. Após 24 horas, alimenta-se a massa mãe duas vezes, a cada 24 horas. Deixa-se na geladeira por cinco dias em pote de vidro fechado.

Para utilização do fermento processado no preparo dos pães, será necessário

entre 24 horas a 72 horas de reidratação do *levain*. A partir desse ponto, ele está pronto para sua utilização. A receita indica separar 300 gramas de *levain* é adicionar 150 ml de água e aproximadamente 250 gramas de farinha. Deixar em ambiente livre de corrente de ar e em abrigo da luz fora da geladeira, para acelerar o crescimento, antes da utilização.

O procedimento do fazer tradicional do fermento de pão a partir da batata apresenta duas etapas. Na primeira delas deve-se misturar uma batata, descascada e ralada, com uma colher de sopa de açúcar mascavo, uma colher de chá de sal, uma colher de sopa de farinha de trigo, meia xícara de água morna. Misturam-se todos os ingredientes com uma colher de pau, e coloca-se a mistura em vidro esterilizado levemente coberto, deixando repousar em temperatura ambiente por três dias. Na segunda etapa é preciso remover a batata ralada, adicionar meia xícara de água morna, meia xícara de farinha de trigo, uma colher de sopa de açúcar, uma colher de chá de sal, deixando descansar por mais dois dias.

A receita tradicional do pão com fermento de batata tem como ingredientes: 1½ kg de farinha de trigo, 1 colher de sopa de sal, 200 gramas de banha de porco, 600 ml de água, 200 gramas de açúcar e 100 ml de fermento de batata. Como modo de preparo, deve-se, primeiramente, acender o forno a barro com bastante lenha; adicionar e misturar todos os ingredientes sovando a massa; deixá-la descansar por uma

hora e meia; sovar novamente; deixa-la crescer por meia hora e levar ao forno; assar por trinta e cinco minutos. Para assar o pão, o forno deve estar aquecido a uma temperatura por volta de 250 graus Celsius, quando, então, devem-se retirar as brasas e deixá-lo com a temperatura em torno de 180 graus Celsius.

Corroborando-se com Mota (2017), ao compreender a relevância dos processos de fermentação para os processos tradicionais de panificação que, ao conferir características intrínsecas do alimento, ainda carrega uma gama de significações de cunho identitário. Essas significações resultam na valorização do que se come, por estar vinculado à memória social e individual. A memória, por sua vez, vincula-se a um entorno histórico-social, forjado sob os ditames econômicos, quando toda a sustentabilidade de uma região se deu em função de um único produto – o trigo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Trazendo a discussão ao contemporâneo, entende-se que os novos cenários trouxeram a revalorização das expressões culturais das minorias étnicas e das ruralidades, promovendo a reconstrução das tradições locais, a partir de imaginários associados à autenticidade e pureza, levando ao reconhecimento das cozinhas tradicionais como patrimônio intangível dos povos (GASTAL, 2003; SCHLÜTER, 2003). Com isso, há uma crescente oferta de comidas étnicas ou regionais tradicionais no contexto do turismo, tanto para o consumi-

dor local como na sua incorporação a guisa de *souvenir* gastronômico, presentes nos itens de compras dos turistas.

Os processos de panificação incluem-se no conjunto de práxis através das quais se constitui e manifesta a cultura. Considera-se que as narrativas dos sujeitos da pesquisa são a base para a interpretação da importância do pão como uma herança étnica, um saber fazer associado a modos de vida em mudança. O pão se torna símbolo de alimento e cultura, coloca em evidência hábitos e práticas cotidianas de grupos sociais, inseridos nas questões que envolvem neoruralidades, multifuncionalidade e pluriatividade no meio rural. Entende-se o rural como plural e vivenciando processos de interação e mudanças socio-culturais, econômicas, sociais e ambientais.

Neste contexto, pode-se entendê-lo na perspectiva de alimento híbrido, pois mantém a receita e os modos de fazer, mas a origem dos ingredientes que compõe o pão é alterada pelos processos de industrialização alimentar característico da modernidade (inclui-se a modernização do campo).

Em termos de alimento cultural, o relato das senhoras em relação ao significado do pão traz a importância do aprendizado em família, que remete a memória de uma 'italianidade' cuidadosamente cultivada. Ainda, o preparo dos pães traz à lembrança dos tempos de infância e, com eles, a memória das emoções e sentimentos maternos. A feitura do

pão simboliza uma história de imigração local, um patrimônio que é material, com objetos importantes como o forno de barro e imateriais, como os rituais de preparação do fermento de batata ou maçã, o dia de fazer o pão e a posição de destaque que ele ocupa em rituais de hospitalidade e comensalidade em momentos festivos, tanto familiar como social. A chegada de turistas ao local, como já ocorre nas festas paroquiais, deverá valorizar ainda mais tais processos, em especial se os visitantes estiverem informados sobre a complexidade das técnicas de preparo.

Outra questão importante para reflexão em torno no pão é a farinha de trigo, componente importante que, segundo Azevedo (2015) está inserida no modelo agroalimentar industrial, inclusive com o desenvolvimento das *technofoods*. Neste cenário, há atribuição negativa aos alimentos tradicionais que contém glúten. Deste modo, novos debates surgem em torno da origem dos ingredientes, dos modos de produção e preparo, do risco alimentar, da cultura local e da apropriação da alimentação como tradição e produto de consumo.

GEOGRAFARES 

Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZEVEDO, Elaine de. Liberem a dieta. Demetra: alimentação, nutrição & saúde. V. 10(3), p. 717-727, 2015.

BELL, David, VALENTINE, Gill. Cosuming geographies. London: Routledge, 1997.

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

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

CERTEAU, M. de, GIARD, L., MAYOL, P. A invenção do cotidiano. V. 2: Morar, cozinhar. Trad. E. F. Alves, L. E. Orth. Petrópolis: Vozes, 2011.

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

COSTA BEBER, Ana, GASTAL, Susana. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal, V. 30, p. 58-71, 2017.

COSTA, Ewerton Reubens Coelho; SANTOS, Maria Socorro Figueiredo dos. Considerações sobre cozinha patrimonial e turismo. Resgate - Rev. Interdiscip. Cult., Campinas, V.23(30), p. 5-15, 2015.

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

DAMATTA, R. (1986). O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco.

DU RAND, G. E., HEATH, E. Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. Current Issues in Tourism, V.9(3), p. 206-234, 2006.

DU RAND, G. E., HEATH, E., ALBERTS, N. The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. Journal of Travel & Tourism Marketing, V.14 (3-4), p. 497-575, 2003.



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais. *Horizontes Antropológicos*, V.18 (38), p. 237-253, 2012.

EVERETT, S. Beyond the visual gaze? The pursuit of an embodied experience through food tourism. *Tourist Studies*, V.8 (3), p.337-358, 2008.

GASTAL, Susana. Posmodernidad y gastronomía. In GANDARA, J. M., SCHLÜTER, R., DIESTE, C. P., LACANAU, G. C., NORRILD, J. A. (Eds.), *Gastronomía y Turismo: Una introducción*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, p. 89-100, 2003.

GASTAL, Susana. Tiempos post-modernos: Posibilidades para el turismo. *Revista Estudios y Perspectivas en Turismo*, V.15(3), p. 270-282, 2006.

GIARD, L. Artes de Nutrir. In CERTEAU, M. de, GIARD, L. & MAYOL, P., *A invenção do cotidiano: 2: morar, cozinhar*. Trad. E. F. Alves, L. E. Orth. Petrópolis: Vozes, 2011.

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

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. *Pensando e pesquisando gastronomia: das pesquisas sobre gastronomia e turismo*. Anais...VI Seminário da ANPTUR, 2010. Disponível em: <http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminario/2010/paper/viewPaper/551>. Acesso em 20 JUN 2016.

GINZBURG, C. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

LONG, Lucy M. *Culinary tourism*. Kentucky: The Univer

GASTAL, Susana. Posmodernidad y gastronomía. In GANDARA, J. M., SCHLÜTER, R., DIESTE, C. P., LACANAU, G. C., NORRILD, J. A. (Eds.), *Gastronomía y Turismo: Una introducción*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, p. 89-100, 2003.

GASTAL, Susana. Tiempos post-modernos: Posibilidades para el turismo. *Revista Estudios y Perspectivas en Turismo*, V.15(3), p. 270-282, 2006.

GIARD, L. Artes de Nutrir. In CERTEAU, M. de, GIARD, L. & MAYOL, P., A invenção do cotidiano: 2: morar, cozinhar. Trad. E. F. Alves, L. E. Orth. Petrópolis: Vozes, 2011.

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

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Pensando e pesquisando gastronomia: das pesquisas sobre gastronomia e turismo. Anais...VI Seminário da ANPTUR, 2010. Disponível em: <http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminario/2010/paper/viewPaper/551>. Acesso em 20 JUN 2016.

GINZBURG, C. O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

LONG, Lucy M. Culinary tourism. Kentucky: The Univer

GASTAL, Susana. Posmodernidad y gastronomía. In GANDARA, J. M., SCHLÜTER, R., DIESTE, C. P., LACANAU, G. C., NORRILD, J. A. (Eds.), Gastronomía y Turismo: Una introducción. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, p. 89-100, 2003.

GASTAL, Susana. Tiempos post-modernos: Posibilidades para el turismo. Revista Estudios y Perspectivas en Turismo, V.15(3), p. 270-282, 2006.

GIARD, L. Artes de Nutrir. In CERTEAU, M. de, GIARD, L. & MAYOL, P., A invenção do cotidiano: 2: morar, cozinhar. Trad. E. F. Alves, L. E. Orth. Petrópolis: Vozes, 2011.

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

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Pensando e pesquisando gastronomia: das pesquisas sobre gastronomia e turismo. Anais...VI Seminário da ANPTUR, 2010. Disponível em: <http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminario/2010/paper/viewPaper/551>. Acesso em 20 JUN 2016.

GINZBURG, C. O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

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



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Senac, 2013.

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

NUMMEDAL, Margunn, HALL, C. Michael. Local food in tourism: An investigation of the New Zealand south island's bed and breakfast sector's use and perception of local food. *Tourism Review International*, V. 9(4), p. 365-378, 2006.

PIAZZA, C.M., POZENATO, J.C. Projeto Inventário da Diversidade Cultural da Imigração Italiana: O Talian e a Culinária. Caxias do Sul: IPHAN, Instituto Vêneto, FIBRA-RS, ECIRS-UCS, 2010.

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

SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da Pesquisa em turismo e hotelaria. Tradução Tereza Jardini. São Paulo: Aleph, 2003.

SEYFERTH, Giralda (2015). A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade. In MENASCHE, Renata. Saberes e Sabores da Colônia: a alimentação como abordagem para o estudo rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

SIMS, Rebecca. Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of sustainable tourism*, V. 17(3), p. 321-336, 2009.

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

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