

## **Turismo e gastronomia: As vozes italianas e a culinária de imigração**

Krisciê Pertile<sup>1</sup>  
Susana Gastal<sup>2</sup>

Universidade de Caxias do Sul - UCS

**Resumo:** A alimentação dita de imigração tem sido motivadora de pesquisas e levantamentos multidisciplinares, acadêmicos e não acadêmicos, sob o intuito de manter as receitas, os ingredientes e o saber-fazer atrelados a ela, em muito casos em projetos associados ao turismo. Baseado nesse preceito, o presente artigo analisou as entrevistas realizadas pelo Instituto Memória Histórica e Cultural, da Universidade de Caxias do Sul – RS – Brasil, constituintes do projeto Elementos Culturais da Imigração Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul, a fim de destacar trechos de narrativas que contemplassem a temática da alimentação, sobretudo, dentre aqueles que seriam a primeira geração nascida no Brasil. Observou-se que embora a gastronomia de imigração tenha sido, ao menos no início, julgada pela pobreza em sabor e nutrientes, transformou-se em mote turístico e atualmente compõe a oferta gastronômica da região da Serra Gaúcha.

**Palavras-chave:** Turismo; Gastronomia; Imigração Italiana.

### **1 INTRODUÇÃO**

Os primeiros imigrantes, vindos da região que hoje se constitui como Estado Italiano, chegaram ao sul do Brasil nos anos 1870. Esses sujeitos ocuparam os atuais municípios de Caxias do Sul, Garibaldi e Bento Gonçalves, dentre outros do Rio Grande do Sul, a partir de 1875. Os italianos trouxeram para região a tradição da produção de vinhos, mas também a da mesa farta, talvez em decorrência das dificuldades enfrentadas nos primeiros tempos. A mesa farta passaria a significar bem viver. Nesse final do século XIX, os recém-chegados “comiam pinhões e frutos silvestres [...], além da caça. Depois, com as primeiras colheitas, foi a abóbora, o aipim, a batata-doce e a amada polenta [...]. E não muito mais tarde, as pereiras, macieiras, pessegueiros começaram a produzir seus frutos” (SCARPO, 2011, p. 180). Scarpo (*Idem*, p.182) ainda registra que, na mesa dos imigrantes, estavam também “ovos e legumes e sempre havia um copo de vinho. Segundo a tradição italiana, uma fruta fechava a refeição”. Essa herança se hibridizou

<sup>1</sup> Mestranda em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul. *Email:* krisciepertile@gmail.com

<sup>2</sup> Doutora. Professora e Pesquisadora do Mestrado em Turismo da Universidade de Caxias do Sul. *Email:* sgastal@terra.com.br

na região, a partir da convivência com outras vertentes migratórias, mas também porque as receitas trazidas da Europa precisaram adaptar-se aos ingredientes e temperos encontrados no novo território. Esses processos culturais, por um lado, tornam as expressões locais ricas e diversificadas; mas, por outro lado podem induzir uma leitura difusa dos modos de ser, em especial os impressos na gastronomia.

O presente artigo objetiva reconhecer e compreender essa gastronomia original, elaborada pelos primeiros imigrantes italianos. Parte-se de pesquisa de cunho exploratório, tendo por base documentos reunidos no acervo do Instituto Memória Histórica e Cultural, da Universidade de Caxias do Sul. O Instituto desenvolve cinco projetos na área cultural, relacionados à preservação da história, cultura e identidade, dentre eles o denominado como Elementos Culturais da Imigração Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul – ECIRS<sup>3</sup>. O projeto, iniciado em 1978, busca o resgate de bens e valores culturais em comunidades rurais de ítalo descendentes, na região turística da Serra Gaúcha. Assim, através de tal resgate, objetiva, também, valorizar e preservar a cultura local, compreendendo a mesma não como uma manifestação estática, mas dinâmica nos seus desdobramentos espaciais e temporais. Especialmente, o projeto pretende preservar o que seria uma identidade coletiva, para que os sujeitos se reconheçam na mesma e da própria história. As pesquisas realizadas pelo ECIRS alimentam quatro acervos: Acervo Literatura Oral, reunindo cancionário popular; Acervo Entrevistas Gerais e Temáticas; Acervo Fotográfico; e Acervo Videográfico. O Acervo Entrevistas Gerais reúne mais de 100 documentos, mas apenas 35 deles estão disponíveis em formato digital. Para o presente artigo, foram selecionadas nove entrevistas que citam nas falas a gastronomia, no material digitalizado.

As entrevistas selecionadas para análise foram realizadas entre 1977 e 1983, e, segundo os depoentes, os mesmos fariam parte da primeira geração ítalo-descendente, já nascida no Brasil. Procurou-se retirar delas, trechos e expressões que demonstrassem o que comiam esses pioneiros, o que produziam para seu consumo alimentar, e suas práticas de conservação de alimentos, ou seja, como os mantinham por longos períodos bons para o consumo, em uma época quando não havia refrigeração ou técnicas de industrialização. Santos (2005) corrobora quando coloca que, “a historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais

<sup>3</sup>

Fonte: <http://www.ucs.br/site/instituto-memoria-historica-e-cultural/ecirs/>

como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (p.12-13). A fim de manter em sigilo a identidade dos depoentes, preferiu-se colocar apenas as iniciais de seus nomes ao final de cada trecho, bem como destacá-los em itálico e traduzi-los para o português<sup>4</sup>, afim de que o leitor identifique as narrativas ao longo do texto.

Mais do que resgatar oralidades, o artigo propõe uma reflexão a cerca da comida associada à imigração, presente em muitas ofertas turísticas acrescidas do rótulo de “autênticas”, mesmo que essa seja considerada por alguns autores (MONTANARI, 2008; TURMO, 2002) como pobre em nutrientes e em sabor. Procura-se, nesses termos, trazer a tona através das narrativas o saber-fazer, os ingredientes, as técnicas e, além de o que se comia, o quando se comia, fatores importantes para compreensão de como os habitantes da região turística da Serra Gaúcha foram, ao longo do tempo, condicionados a hábitos alimentares estabelecidos ao longo de muitos anos para, na atualidade, compor produtos turísticos.

## 2 COMIDA (DE) POBRE

Desde a Idade Média a alimentação serviu, dentre outros fatores, como os simbólicos, para diferenciação de classes, ou seja, para separar a cozinha das elites da cozinha de camponeses, esses últimos vistos e tratados, costumeiramente, como rústicos, pela sua pobreza pecuniária e pelo seu desconhecimento da norma culta em relação aos alimentos. Considere-se que *rus* está na raiz latina designando o que for associado ao rural, sendo a ampliação pejorativa aplicada aos comportamentos e expressões culturais não urbanas.

Esse fator é amplamente verificado na alimentação, sobretudo, no que diz respeito à documentação de receitas. Nota-se nos receituários mais antigos, que somente as cozinhas elitizadas “tiveram condições de produzir uma cozinha profissional, claramente distinta da doméstica” (MONTANARI, 2008, p.61), certamente em função de seus nobres cozinheiros, que costumavam anotar as receitas, diferentemente da classe camponesa iletrada, cujo conhecimento era repassado pela tradição oral;

<sup>4</sup>

Há pelo menos quatro entrevistas em dialeto. As traduções foram realizadas pelas autoras.

consequentemente, muitas receitas e modos de fazer rurais acabavam esquecidos no percurso do tempo. Segundo Montanari (*Idem*, p.63), a “cultura escrita foi produzida pelas classes dominantes para as classes dominantes”, fato que não excluiu as comidas ditas como *pobres* dos livros de receitas. O autor coloca que o livro de receitas italiano *Liber de coquina*<sup>5</sup>, escrito entre os séculos XIII e XIV e considerado o mais antigo na sua categoria, utiliza-se de sinais para adequar as comidas dos camponeses às comidas da aristocracia e burguesia, para *aproximações* e o *enriquecimento*. No primeiro sinal, “o produto humilde é enobrecido ao participar de um diverso sistema gastronômico e simbólico como simples ingrediente (não mais protagonista) de pratos de prestígio” (p.65); o segundo sinal diz respeito às especiarias, que faziam parte somente da mesa dos nobres, assim “uma vez condimentada, qualquer comida é digna da mesa senhorial” (p.66). Ainda sobre essa questão, Poulain (2004) reforçaria ao afirmar:

A gastronomia aristocrática do antigo regime caracteriza-se pelo distanciamento em relação à necessidade, a nobreza afirma sua posição social através do consumo de produtos caros e distantes (as especiarias, por exemplo) e assim procedendo opõe-se às práticas alimentares populares mais submetidas à pressão do nicho ecológico (p.35).

Levando-se em conta as afirmações de Montanari (2008), que espelham a ideia de tantos outros estudiosos a cerca do tema, é possível afirmar que a comida dos imigrantes e ítalo descendentes era, sobretudo, comida de pobre e/ou empobrecida, pois segundo ele “as comidas pobres por excelência são as polentas e as sopas de cereais inferiores, [...] uma cozinha caracterizada sobretudo pela necessidade de encher a barriga para afastar o fantasma da fome e garantir a sobrevivência diária” (p.66-67). As entrevistas analisadas no acervo do ECIRS demonstram que o consumo da polenta pelos imigrantes fixados na Serra Gaúcha estava presente em diferentes ocasiões, mas mais nitidamente no dia a dia, como um dos pratos que podiam saciar a fome por um período maior de tempo. Conforme depoimentos:

*Em nossa casa, comíamos mais polenta do que feijão. [...] Polenta e pão jamais faltavam à mesa (A.P).*

*[...] levava junto [ao trabalho], às vezes, bife, às vezes pão, salame e polenta (L.P).*

*[...] a [...] polenta [...], feita de farinha de milho, farelo de trigo e de água (P.S).*

<sup>5</sup> Livro de cozinha. Tradução do livro, p.64

*No café, vinha polenta brustolada<sup>6</sup> com queijo e salame. [...] Ao meio dia vinha polenta, galeto<sup>7</sup> novo, radici<sup>8</sup> em salada [...]. (R.S).*

O cenário se repete em outras épocas e em diferentes países, como no caso da Espanha, que viveu durante a Guerra Civil (1936-1939) um de seus piores momentos. No que diz respeito à alimentação, as comidas mais preparadas e ingeridas foram as *gachas* e as *poleas*, espécies de mingaus elaborados com farinha, água, cereais, leite, entre outros ingredientes, geralmente utilizados para dar sabor aos pratos, como a canela e o limão (TURMO, 2002). Ao contrário do ocorrido na Espanha, onde esse tipo de prato foi banido da mesa daqueles que passaram fome, e esquecido, os imigrantes italianos e seus descendentes ainda os preparam e consomem, inclusive, como forma de reafirmação da própria cultura e identidade, talvez no sentido dado por Poulain (2004), para quem isso seria compreendido como “[...] sintomas de uma crise identitária que encontra na esfera alimentar, prejudicada pela industrialização, um lugar de cristalização” (p.33).

Para Peccini (2010), “exemplos de história, geografia e cultura são as bagagens culturais trazidas pelos imigrantes italianos para a Serra Gaúcha, com vinhedos, vinho, pão, massas, polenta, criação de porcos e galinhas, entre outros” (p.41). As narrativas dos entrevistados pelos pesquisadores do ECIRS esclarecem que a alimentação regional era baseada em alimentos produzidos na própria propriedade, fator que diminuía o seu custo e ampliava o saber-fazer, sobretudo, entre as mulheres, corroborando que “em toda sociedade os alimentos preferidos seriam sempre aqueles que fazem pender a balança para o lado dos benefícios práticos, em relação ao lado dos custos” (Montanari 2008, p.110).

A entrevistada A.T. fala sobre os pratos festivos, preparados para as comemorações de bodas, quando se “faziam aquela galinhada, aquela porcada. Aquela boa sopa, boas massas”. Questionada sobre o tipo de sopa, coloca que “em geral, era sopa de fidelini, porque não faziam agnolini como fazem agora, depois vinha carne lessa, aquelas galinhas gordas, bonitas”. Quando o fidelini não era utilizado para sopa, “se fazia um

<sup>6</sup> Fatias de polenta tostadas no fogão a lenha diretamente em chapas.

<sup>7</sup> O galeto é “um franguinho de leite com cerca de 25 dias de vida, pesando aproximadamente 500 gramas (PECCINI, 2010, p.88).

<sup>8</sup> Também conhecido por Almeirão. Trata-se de uma planta herbácea de altura entre 15 a 20 cm, com folhas lisas de consistência macia, de sabor amargo, usada em saladas, principalmente com cebolas e tomates. É uma planta de fácil cultivo nas hortas domésticas. Nome científico: *Chicorium intybus*. Fonte: Eng.Agr.Miriam Stumpf, EMATER.

*bom molho, com miúdos das galinhas*”, e servia-se como um um prato de massa. Além disso, tudo era acompanhado de saladas, *“sempre de radicci, alface. Não era de batatas como agora, maionese não tinha nada disso. Eles faziam uma boa macarronada com galinha assada, leitão”*. As galinhas eram recheadas com *“miúdos da galinha, com o peito da galinha, pão ralado, queijo e ovos”* e depois assadas no mesmo forno do pão. Para sobremesa eram preparadas as cucas, *“não tinha torta. O doce preferido era o tal doce da colônia e a tal da cuca”*, tudo regado a vinho e café preto, já que as festas iniciavam, geralmente, pela manhã e se estendiam durante a tarde.

Em um período anterior à disponibilização generalizada de sistemas de refrigeração, fazia-se uso de algumas práticas consagradas no senso comum, para manter os alimentos, se não frescos, pelo menos bons para consumo: *“a alimentação camponesa, em particular, sempre apostou em produtos e alimentos longamente conserváveis, [...] como os cereais e legumes, que podiam ser conservados por muitos meses [...] simplesmente armazenando-os em locais secos, elevados e subterrâneos”* (MONTANARI 2008 p.38). Observa-se nos depoimentos que o trigo era conservado

*[...] em uma grande caixa de madeira e nela cabiam quatorze, quinze sacos de trigo. [...] Era guardado no porão. O milho era conservado nas espigas, empilhadas no porão. Íamos desfolhando conforme precisava. O arroz o conservávamos no [...] sótão. Lá o arroz era secado e guardado em barricas, geralmente em barricas de cal ou cimento. O feijão, esse, também, era conservado dentro de uma caixa* (A.P).

Quanto aos ovos, diversos entrevistados afirmam que, como a postura pelas galinhas se dá somente em algumas épocas do ano, fazia-se necessário conservá-los em *“água e cal juntos numa solução, o que fazia com que a clara se desprendesse um pouco, [então] eram utilizados para fazer massas, pois para comer [in natura] tinham sabor envelhecido”* (R.S). Por tais razões, *“a indústria do frio, que justamente no decorrer do Oitocentos colocou à disposição os primeiros frigoríficos, e mais tarde os congeladores, marcou uma virada decisiva em direção à possibilidade de conservar os alimentos sem alterar seu sabor de base”* (MONTANARI 2008, p.40). Embora a produção de ovos fosse limitada a algumas épocas, geralmente, eram criadas muitas galinhas, como se pode concluir a partir da narrativa de um dos entrevistados: *“Comíamos, ovos, sim, porque naquela época havia muitas galinhas. Minha mãe criava galinhas e sempre havia ovos”* (A.P), mesmo que em menor quantidade, em algumas épocas do ano. Por

essa razão, os ovos tornaram-se um ingrediente muito utilizado na culinária dita de imigração, para o “*omelete [que] fazia-se com lingüiça ou queijo ralado ou ainda com cebolas cortadas em rodela e refogadas, e misturadas aos ovos batidos*” (A.P), para o preparo deucas e biscoitos, e no recheio que acompanhava os assados de galinhas, entre outros pratos do dia-a-dia.

Para as carnes, o sal tinha papel importante, “além de dar sabor aos alimentos, tem a propriedade de desidratá-los e conservá-los no tempo” (MONTANARI, 2008, p.39). A culinária dos primeiros imigrantes constituía-se, sobretudo, em pratos a base de carne de pequenos animais criados nas propriedades rurais e seus derivados, além, é claro, dos grãos, cereais e hortaliças. A carne de porco era largamente consumida, ao contrário da bovina, que fazia parte da culinária somente em finais de semana, dias e festas especiais:

*Carne de vaca, de gado como dizemos hoje, para comprá-la precisava dinheiro e, como havia pouco dinheiro, e para nós era mais fácil termos porcos e galinhas, comíamos carne de galinha ou de porco. Comprava-se dois ou três quilos dependendo do número de pessoas da família, para o domingo porque, no domingo o almoço era diferente do que durante a semana (A.P).*

Para mantê-la boa para consumo,

*[...] tinha um recipiente, uma bacia de terra e se fritava. Se botava tempero, todos que se quisesse, sálvia, salsa, alho, cebola, e se fritava bem, dentro do panelão, [...] até que o sangue não aparecia. Aí se botava nesse recipiente e bem tapadas, com um pano, não com tampa. Com pano, com toalha limpa. E tudo, num local fresco, da cantina, onde não tivesse aranha nem varejeira, qualquer mosca. E quando se queria, tirava-se um pedaço. Aí se tinha carne pra toda semana (O.T).*

Além do sal, outros temperos eram utilizados no preparo de carnes, conforme exemplificam trechos de depoimentos em que afirmam que “*essa carne moída era misturada com bastante temperos verdes: cebolinha verde, salsa e alho. Em geral são as mulheres que se ocupam desses trabalhos*” (A.P). Em outro depoimento explica-se que se utilizavam para temperar carnes de gado “*todos os temperos verdes, por exemplo, sálvia, cebolinha, salsa, manjerona, pimenta, vinagre, vinho branco*” (A.T). O mesmo se dava com a massa de tomate caseira, a qual uma depoente afirma que nela “*eu ponho todos os temperos, cebola, alho, tempero verde*” (R.P.B). Essa prática, além do sabor que imprimia aos pratos, certamente pode ser compreendida como uma forma

de valorização simbólica e adaptação da alimentação cotidiana, já que a entrevistada que utilizava diversos temperos na massa de tomate caseira, afirma que “antigamente” utilizavam somente sal e tomates no seu preparo. Para Flandrin (1998, p.482), os temperos são utilizados para “tornar os alimentos ao mesmo tempo apetitosos, saborosos e mais fáceis de digerir”.

Os embutidos serão outra presença importante na mesa dos imigrantes, pois têm maior durabilidade do que a carne *in natura*. Quando matavam os porcos produziam

[...] *o salame e os ossos eram colocados em salmora em uma gamela de madeira, depois se colocava bastante sal. Quando se queria comer, tirava-se de lá, lavava bem e, cozinhava lessa dentro de uma panela ou se não depois de bem lavada se fritava mas quase não dava porque ficava muito salgada. Assim, cozida lessa ela perde o sal (R.S).*

Além do salame e a utilização dos ossos, eram elaborados *codeguin*<sup>9</sup>, *ossacol*<sup>10</sup> - *copa*<sup>11</sup> e *panseta*. A *panseta* é a parte da barriga do porco com gordura entremeada de carne. É feita como se fosse uma *copa*: “*Desta, costumávamos fazer muito*” (A.P). Nada era desperdiçado, inclusive “*os miolos eram cozidos na frigideira. Punha-se um pouco de banha, sal e pimenta, e eram fritos ali e depois,... deliciar-se*”(A.P).

De acordo com Peccini (2010), “nota-se que os alimentos têm uma função e que cada alimento ocupa um lugar que também pode definir uma classe [...], e quanto ao gênero tem-se a comida de panela ligada ao feminino e assados ao símbolo da masculinidade” (p.71-72). Entre os imigrantes, pode-se notar a distinção estabelecida entre feminino e masculino para o sacrifício dos animais; para ilustrar, uma das entrevistas traz o seguinte depoimento: “*As mulheres matavam as galinhas, mas de um modo geral, eram os homens que matavam os porcos*” (A.P). Certamente algumas mulheres também realizavam esse trabalho, já que muitos homens passavam a maior parte do dia na roça, mas via de regra, eram eles que matavam os animais maiores.

<sup>9</sup> Embutido cozido elaborado com carne suína contendo tendões, para temperar utiliza-se o sal, pimenta branca, nós moscada, canela, cravo e vinho tinto seco. Fonte: <http://pt.scribd.com/doc/62817675/4/Embutidos-Cozidos>;

<sup>10</sup> Ossacol ou socol é uma espécie de embutido elaborado com a carne do pescoço do porco, é temperada com alho e pimenta e envolta no próprio peritônio do suíno (membrana que reveste a barriga). Fica na cura por seis a oito meses. Fonte: <http://terramadre.slowfoodbrasil.com/socol-embutido-produzido-artesanalmente/>

<sup>11</sup> Constituí-se do ombro e sobrepaleta suína, pode ser defumada, curada e embutida. Fonte: <http://stravaganzastravaganza.blogspot.com.br/2011/05/fabricacao-caseira-de-copa-embutido-de.html>

Quanto à banha, utilizavam-se caixas ou latas especiais, fabricadas pelo “bandaro - era assim que chamávamos o funileiro. Eram feitas de folha [de zinco] bem reforçada e tinham tampa. Conservávamos a banha nessas latas e vendíamos o excedente” (A.P). Sua durabilidade, segundo os depoentes, chegava a um ano. É importante destacar que a banha era muito utilizada, não havendo citações sobre a utilização de outro tipo de gordura no preparo de pratos. Além de sua utilização na culinária, observou-se que a mesma servia para conservação da carne de porco e também de gado, “cozinhavam pra conservar a carne, cozinhavam no bronzó<sup>12</sup> da polenta, depois botavam dentro de umas latas ou dentro de uns baldes. E depois eles preenchiem tudo de banha” (R.P.B).

Observa-se a importância atribuída à alimentação, em uma época em que o medo da fome condicionou os sujeitos, fazendo com que até hoje a gastronomia regional seja reconhecida, via de regra, pela fartura, mais do que pela diversidade gastronômica. Quando questionado sobre qual o segredo para se manter com um aspecto jovial, um deles diz: “Trabalhar e se alimentar. Porque eu me alimentei, tomava meu copo de vinho de meio-dia e de tarde” (L.L.F). Isso indica que “a relação prazer-saúde, que o imaginário contemporâneo tende frequentemente a perceber em termos conflitantes, nas culturas pré-modernas foi pensada como um nexos inseparável, no qual os dois elementos [...] se reforçavam alternadamente” (MONTANARI 2008 p.90).

Assim, é possível compreendermos a relação que os migrantes estabeleceram com a alimentação; trata-se da construção ou adaptação de uma nova gastronomia, pautada em grandes quantidades de carboidratos, gorduras, sal e condimentos, mas que era adotada como saudável e gostosa. Turmo (2002) traz o depoimento de um pastor espanhol que diz que, “antigamente” comiam muito pão e não engordavam, atualmente a mídia e os especialistas em saúde tratam de cortar pães e carboidratos das dietas, mas segundo ele o que mudou foi o gosto e a incorporação de outros alimentos e bebidas, que por vezes auxiliam muito mais no aumento do peso, como exemplo ele cita o alto consumo de cerveja.

<sup>12</sup>

Panela destinada para o cozimento da polenta.

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mais do que narrativas sobre a própria vida cotidiana, as entrevistas selecionadas e analisadas serviram para demonstrar como alimentos preparados, mesmo de uma forma que possa ser considerada menos sofisticada ao olhar erudito, utilizando-se de muitos condimentos locais e de técnicas muitas vezes rústicas, perpetuaram-se no tempo para, mesmo com o passar dos anos, serem incluídos nas ofertas gastronômicas locais destinadas aos turistas. Associada ao turismo, a gastronomia costuma tornar-se um negócio rentável, a exemplo do que acontece na região turística da Serra Gaúcha. “O produto turístico estrutura-se, portanto, como um complexo articulado de componentes que se conjugam e operam no sentido da satisfação do turista pela prestação de uma cadeia organizada de serviços que garantem globalmente a recepção e o acolhimento de turistas e visitantes” (JAROCKI, 2009, p.13).

Além dos serviços básicos que o turista utiliza durante sua viagem, como hospedagem, comércio e lazer, a gastronomia tem papel importante nessa composição, sobretudo a gastronomia original que faz com que o viajante sirva-se não apenas de um alimento, mas de uma experiência gastronômica, rica em história, cultura, identidade e saber-fazer, características cada vez mais procuradas por turistas desejosos pela busca e resgate do passado, constitui-se uma forma de nostalgia. “Afinal o turismo é um meio integrador entre os povos e um meio de identificar e criar oportunidades para a divulgação das características mais profundas de uma cultura” (JAROCKI, 2009, p.02). Segundo a literatura, já a partir do século XIX seria possível notar o turismo como uma prática a contribuir para valorização dos sistemas gastronômicos locais, a exemplo do que já acontecera com guias do século XVI que traziam a ilustração de produtos locais que identificavam as regiões. Atualmente ainda se nota a prática em guias como Michelin e Quatro Rodas, nesse último um dos restaurantes localizados na Serra Gaúcha ganhou sete vezes o título de melhor galetto do Brasil, sendo que a prática de assar o galetto foi introduzida pelos imigrantes.

Contrariando o que Montanari (2008) afirma, os produtos abundantes, ou seja, aqueles que a natureza oferece, antes reconhecidos como parte da alimentação dos camponeses, atualmente tornaram-se raros, principalmente pela chegada da industrialização, fazendo com que o natural torne-se cada vez mais procurado e, conseqüentemente, mais caro.

Assim como o ocorrido na região da Borgonha, na França (VALDUGA, 2012), é possível imaginar que o turismo na região da Serra Gaúcha baseou-se na cultura de imigração e a fortaleceu, enquanto identidade, afim de que estas fossem difundidas e afirmadas aos olhos dos viajantes, logo, tornou-se um produto altamente rentável. Segundo o autor, após a democratização do turismo, na região francesa houve “a produção de novos modelos nacionais de identidades territoriais, com um folclore de entretenimento e festivo, uma gastronomia regional e local julgadas não mais por uma prescrição erudita, mas pela sua eficácia comercial” (*Idem*, p.04).

Observa-se que ambas as regiões pautaram sua gastronomia em formas regionais e não globalizadas, ao contrário de grandes centros que se preocuparam mais em desenvolver a estética do prato, atendendo inicialmente a um público elitizado, do que resgatar pratos históricos e/ou regionalistas. Essa cozinha dita regional “passou a ser destinada a uma nova clientela advinda da burguesia urbana, que passou a preferir os pratos ditos como típicos, as especialidades, os produtos frescos de qualidade produzidos no local e preparados em cozinhas próprias e modernas” (*Idem*, p.05).

Observa-se que produtos típicos como o salame, ossacol e a copa, citados em narrativas, são comercializados na parte italiana da Serra Gaúcha, até mesmo como *souvenirs*, pois são adquiridos por turistas como lembrança do local, ou mesmo para presentear amigos. Fato que confirma a ideia de que a gastronomia pode não ser o fator principal para o deslocamento de turistas, mas certamente suscita interesse conhecê-la e apreciá-la, principalmente se esta estiver configurando um modo de ser regional.

Dos alimentos citados, a polenta, o radicci e o frango continuam presentes na mesa regional para consumo turístico. Outros como miúdos e miolos, citados em narrativas, fazem parte apenas da culinária caseira, já que possuem aspecto e sabores exóticos, os quais possivelmente não agradariam a maioria dos viajantes, que não estão habituados a este tipo de alimento, assim modificam-se hábitos locais para adaptar-se a gostos diversos.

## Referências

ECIRS. Disponível em: <http://www.ucs.br/site/instituto-memoria-historica-e-cultural/ecirs/>. Acesso em 31/07/2012.

JAROCKI, Isabella Maria Coelho. *Circuito Delícias de Pernambuco: a gastronomia como potencial produto turístico*. In: Turismo em Análise, v.20, n.2, 2009. Disponível em:

<http://www.turismoemanalise.org.br/index.php/turismoemanalise/article/viewFile/51/52>  
. Acesso em 08/08/2012.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

TURMO, Isabel González. *Comida de pobre, pobre comida*. In: Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura em España. Arnaiz, Mabel Garcia (org.). Barcelona: Editorial Manóel, 2002.

PECCINI, Rosana. *História e Cultura da Alimentação: A Galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950 – 1970)*. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de pós-graduação em Turismo, 2010. Disponível em [http://tede.uces.br/tde\\_arquivos/3/TDE-2010-05-10T132150Z-345/Publico/Dissertação%20Rosana%20Peccini.pdf](http://tede.uces.br/tde_arquivos/3/TDE-2010-05-10T132150Z-345/Publico/Dissertação%20Rosana%20Peccini.pdf). Acesso em 31/07/2012.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. In: História: Questões & Debates. V.42. Curitiba: PR, Editora UFPR. P. 11 a 31. 2005. Disponível em <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewArticle/464>. Acesso em 11/04/2011.

STRAVAGANZA. Disponível em: <http://stravaganzastravaganza.blogspot.com.br/2011/05/fabricacao-caseira-de-copa-embutido-de.html>. Acesso em 30/07/2012.

SCRIBD. Disponível em: <http://pt.scribd.com/doc/62817675/4/Embutidos-Cozidos>. Acesso em 30/07/2012.

SLOW FOOD BRASIL. Disponível em: <http://terramadre.slowfoodbrasil.com/socol-embutido-produzido-artesanalmente/>. Acesso em 30/07/2012.

VALDUGA, Vander. *Regionalismo e Turismo: O Caso da região francesa da Borgonha*. In: Revista Rosa dos Ventos, 4(I) 100-109, jan-jun, 2012. Disponível em: <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1334>. Acesso em 14/08/2012.