

O PROJETO DE EXTENSÃO “TURISMO E GASTRONOMIA: UNINDO SABORES E SABERES”

EXTENSION PROJECT “TOURISM AND GASTRONOMY: UNITING FLAVORS AND KNOWLEDGE”

Roslaine Kovalczuk Garcia¹

Helen Vargas Stein²

Ester de Araújo Cypriano³

Josiane Dulcena dos Santos⁴

RESUMO

O presente artigo trata do estudo sobre Turismo e Gastronomia Regional no âmbito do projeto de extensão *Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes* desenvolvido na Universidade Feevale/RS, buscando reflexões acerca da importância das ações extensionistas como articuladoras das práticas acadêmicas às demandas das comunidades. O referido projeto tem como objetivo contribuir para a qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico-cultural nos municípios de Campo Bom e de Novo Hamburgo, na região do Vale do Rio dos Sinos/RS, identificar pratos regionais representativos das etnias formadoras dos referidos municípios e sensibilizar os empreendedores quanto à necessidade de maior valorização da gastronomia regional. Assim, o presente artigo, relata as ações e atividades desenvolvidas pelo projeto junto aos beneficiados, evidenciando a importância do envolvimento dos acadêmicos e bolsistas de extensão, os quais têm a oportunidade de trocar experiências e conhecimentos, além de participar em eventos para a socialização dos resultados. Quanto à metodologia, caracteriza-se pelo método exploratório e descritivo, tendo como procedimentos técnicos a revisão bibliográfica e a pesquisa participante. Dessa forma, o artigo busca evidenciar a iniciativa do projeto e os resultados decorrentes das atividades.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia Regional. Projeto de Extensão. Atrativo turístico-cultural. Vale do Rio dos Sinos/RS

ABSTRACT

This article deals with the study on Tourism and Gastronomy Regional under the extension project *Tourism and Gastronomy: uniting flavors and knowledge* developed at the University Feevale / RS, seeking to reflect on the importance of the extension actions as coordinating academic practices to the demands of communities. The Project aims contribute to the improvement of regional gastronomy as a tourist and cultural attraction in the field of municipalities of Campo Bom and Novo Hamburgo (region

¹ rgarcia@feevale.br

² helenvs.sm@hotmail.com

³ ester.cypriano@gmail.com

⁴ josineitlz@hotmail.com

of Vale do Rio dos Sinos / RS), identify representative regional dishes of forming ethnic groups of these municipalities, and raise awareness among entrepreneurs about the need for greater appreciation of regional cuisine. The present paper reports the actions and activities undertaken by the project with beneficiaries, highlighting the importance of the involvement of academics and extension fellows, who have the opportunity to exchange experiences and knowledge, as well as participating in events for the socialization of results. The applied methodology was exploratory and descriptive method, with the technical procedures to literature review and participatory research. Thus, the article seeks to highlight the initiative of the project and the results arising from activities.

Keywords: Tourism. Regional cuisine. Extension project. Tourist and cultural attraction. Vale do Rio dos Sinos/RS.

1 A GASTRONOMIA REGIONAL COMO ATRATIVO TURÍSTICO NO VALE DO SINOS/RS

Na relação entre o turismo e a gastronomia emerge a busca do conhecimento sobre novas culturas, sabores e saberes, uma vez que os turistas buscam novas experiências degustando diferentes pratos e bebidas (CÓRNER, 2006). Assim, o turismo gastronômico é um segmento que articula a atividade turística com a oferta de serviços de alimentação, estabelecendo uma relação com a identidade da cultura local e regional, ao compartilhar os hábitos e costumes de um povo. É o deslocamento motivado pelo interesse pela gastronomia típica de localidades e regiões (BRASIL. MTUR. ORIENTAÇÕES BÁSICAS. TURISMO CULTURAL, 2010).

No Rio Grande do Sul, a gastronomia regional é uma mescla das várias influências étnicas e culturais que contribuíram para a formação do território rio-grandense, que se reflete na composição de alimentos e temperos, nas técnicas e formas de preparo. Quanto ao processo de imigração no Brasil e, em especial no RS, Seyferth (1990, p. 10) descreve que, “excluindo os açorianos e portugueses que entraram no Brasil como imigrantes após a independência, o primeiro contingente imigratório mais ou menos constante, foi de alemães que se instalaram em colônias homogêneas e isoladas no RS e SC, a partir de 1824”. Os imigrantes de origem alemã e italiana foram enviados para regiões quase sempre de vales, como o Sinos, Jacuí e Taquari, no RS, onde foram estabelecidos em “núcleos coloniais homogêneos” (SEYFERT, 1990, p. 14).

Nesse contexto, para fins deste estudo destacam-se os municípios de Novo Hamburgo e Campo Bom localizados no Vale do Rio dos Sinos/RS que apresentam características alemãs, os quais estão inseridos como campo de atuação do projeto de extensão.

O município de Novo Hamburgo possui área de unidade territorial de 223,821km² e fica situado no Vale do Rio dos Sinos, tendo como limites os municípios de São Leopoldo, Estância Velha, Ivoti, Dois Irmãos, Sapiranga, Campo Bom e Gravataí, no estado do Rio Grande do Sul, distante 44 km da capital do estado - Porto Alegre - apresentando, segundo IBGE (2014), uma população estimada de 248.251 habitantes. Sua economia está baseada na indústria de transformação que se concentra no setor coureiro-calçadista e na prestação de serviços, e busca na atividade turística mais uma alternativa para o desenvolvimento e a melhoria da qualidade de vida.

Dentre os principais atrativos turísticos do município destacam-se o Centro de Eventos FENAC, a Igreja Matriz São Luiz, o Museu Comunitário Casa Schmitt Presser, a Fundação Ernesto Frederico

Scheffel, o Museu Nacional do Calçado (MNC), o Santuário das Mães e a Zona Rural de Lomba Grande.

Nesse sentido, cabe evidenciar que Lomba Grande é considerada área suburbana, sendo o maior bairro do município de Novo Hamburgo, tendo como perímetro urbano 3,5km² e área rural de 143,3Km² em um total de 156,31 km² de área geográfica. Possui um relevo bastante acidentado, com a predominância de morros e vales e grande parte do solo possui cobertura vegetal natural, plantação de acácia e chácaras com árvores frutíferas de médio e pequeno porte (SCHÜTZ, 2001). Sua história está ligada aos imigrantes alemães na região que impulsionaram o trabalho agrícola na época. Lomba Grande conta com pequenos empreendimentos e, economicamente, baseia-se na agricultura familiar, produtos hortifrutigranjeiros sem agrotóxicos, além da produção de produtos caseiros como pães, cucas, geleias que são comercializados nos próprios estabelecimentos e na Feira do Agricultor que ocorre semanalmente na área central do município. Também há áreas de lazer e de atrações relacionadas aos sítios de lazer, hípicas, balneários, centros de tradição gaúcha e de atrações comerciais como a Fazenda Tradição que produz salames, patês e produtos especiais e o *Frühstück* que comercializa doces e biscoitos (SCHÜTZ, 2001).

Por sua vez, o município de Campo Bom ocupa uma área de 60.510 quilômetros quadrados equivalente a 4,29% do território do Vale do Rio dos Sinos e 0,02% do território do Rio Grande do Sul, abrigando uma população estimada em 2014 de 63.767 habitantes, segundo Instituto Brasileiro de Economia e Estatística (IBGE, CIDADES, CAMPO BOM, 2014).

Os colonos alemães chegaram a Campo Bom em 1825 e enfrentaram as mais variadas adversidades como o clima, diferenças de cultura, habitantes nativos e pouco ferramental. Entretanto, com determinação iniciaram a construção de uma nova sociedade (FERREIRA, 2004).

Neste período inicial, as principais atividades eram a agricultura de subsistência e a indústria artesanal que se estendeu até 1826. Após houve um período de transição, quando passou à categoria de Vila, sua economia passou por diversas fases desde a agricultura de subsistência até um processo de beneficiamento da produção. Quando a agricultura deixa de ser a atividade principal, os imigrantes buscaram no sistema artesanal outras atividades como alfaiatarias, marcenarias, atafonas, olarias, serrarias, moinhos e curtumes (FERREIRA, 2004).

Atualmente, os negócios do segmento coureiro calçadista se destacam em relação à atividade industrial e de comércio e serviços. Entretanto, a localidade mantém suas origens rurais, sendo uma das maiores produtoras de hortaliças do Estado do Rio Grande do Sul. Também se destacam na produção agrícola municipal no plantio de cereais, leguminosas e oleaginosas (IBGE. CIDADES. INFOGRÁFICOS. CAMPO BOM, 2007).

Os principais pontos turísticos do município são o Parque Municipal Arno Kunz, o Balneário Municipal Chico Mendes, Parque Martins, a primeira Igreja do Culto Evangélico do Sul do Brasil de 1851, o Largo Irmãos Vetter, além da ciclovia com 18 quilômetros de extensão (FERREIRA, 2004).

2 O PROJETO DE EXTENSÃO COMO UM ESPAÇO DE PRÁTICAS ACADÊMICAS

O projeto de extensão continuado “Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes” está sendo desenvolvido no biênio 2014/2015 e conta com a parceria entre os cursos de Graduação em Turismo e Tecnólogo em Gastronomia da Universidade Feevale. Tem como objetivo contribuir para qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico cultural nos municípios de Campo Bom e Novo Hamburgo, por meio de ações extensionistas de educação patrimonial voltados à comunidade escolar de ensino fundamental (estudantes e merendeiras) e empreendedores gastronômicos e turísticos. Como objetivos específicos, busca identificar os pratos regionais representativos das etnias formadoras dos referidos municípios, promover ações de educação patrimonial junto à comunidade escolar de ensino fundamental, oportunizar o conhecimento sobre a gastronomia regional, promover a apropriação de técnicas gastronômicas, e sensibilizar os empreendedores do turismo e da gastronomia quanto à qualificação da oferta gastronômica regional.

O corpo docente do projeto é composto por três professores, um da área da Gastronomia e dois da área do Turismo, os quais têm a função de orientar e supervisionar as atividades. O corpo discente, no decorrer do projeto, contou com a participação direta de 05 bolsistas e 11 acadêmicos de extensão dos cursos de Graduação em Turismo e Tecnólogo em Gastronomia. Os extensionistas têm a oportunidade de aprender por meio de uma participação ativa, enfrentando desafios propostos na realização das atividades junto à comunidade, se tornando protagonista da sua própria formação.

Essa visão do estudante como protagonista de sua formação técnica e cidadã deve ser estendida, na ação de Extensão Universitária, a todos envolvidos; por exemplo, alunos, professores, pessoas das comunidades [...]. Dessa maneira, emerge um novo conceito de ‘sala de aula’, que não mais se limita ao espaço físico tradicional de ensino-aprendizagem. ‘Sala de aula’ são todos os espaços, dentro e fora da Universidade, em que se apreende e se (re) constrói o processo histórico-social em suas múltiplas determinações e facetas (FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. MANAUS. MAIO 2012, p.19).

Nesse contexto, para uma melhor compreensão do envolvimento dos acadêmicos nas práticas do projeto, destacam-se as principais ações desenvolvidas. As atividades com os estudantes de 4º e 5º anos do ensino fundamental das escolas públicas municipais consistem na realização da dinâmica de temperos, aplicação de uma cartilha de estudo e do jogo de tabuleiro sobre turismo e gastronomia regional. Encontros e oficinas técnicas gastronômicas abordando a gastronomia típica regional a partir das principais etnias formadoras da região foram direcionados às merendeiras e aos empreendedores. Também, expedições em rotas gastronômicas consolidadas foram executadas com empreendedores.

Na dinâmica de temperos, os estudantes das escolas municipais selecionadas com a orientação dos bolsistas e acadêmicos fazem a identificação das ervas frescas como cebolinha, salsa, tomilho, manjerona, manjericão e alecrim através do aroma e da visualização, seguido de uma explanação oral sobre a origem e utilização na cozinha. Os temperos têm pelo menos dois objetivos: tornar os alimentos mais apetitosos e de fácil digestão. Pode-se dizer que, dar aos alimentos os sabores mais agradáveis de acordo com as crenças dietéticas e os hábitos alimentares dos indivíduos de uma determinada cultura, torna os alimentos mais prazerosos para consumo (DA SILVA e DA SILVA, 2012).

As substituições de temperos prontos e sal, por produtos como temperos e ervas naturais na

alimentação surgem como alternativa para desenvolver melhor o paladar e melhorar a qualidade de vida dos consumidores (BEZERRA, 2009).



Imagem 1: Dinâmica dos temperos junto aos estudantes
Fonte: Acervo do projeto

Ao final da dinâmica, os estudantes degustam um pãozinho – pão viena - preparado com os temperos e ervas estudados. O pão viena é um pão de massa macia sendo um produto clássico da panificação italiana. Possui uma formulação rica e equilibrada, conferindo maciez e sabor único (SEBESS, 2010). Observou-se um grande entusiasmo por parte dos beneficiados referente a esta atividade. Os alunos e professores apresentaram-se receptivos quanto ao pão de ervas e demonstraram interesse em conhecer a receita para praticarem em suas casas.

A atividade da cartilha intitulada “Sabores e Saberes da nossa região” aborda a gastronomia regional a partir das etnias formadoras da região – indígena, italiana, alemã, africana e espanhola – de forma didática e lúdica incluindo cruzadinhas, caça-palavras, atividades para colorir e, também questões matemáticas de adição e subtração. A concepção e criação da cartilha tiveram como procedimentos técnicos pesquisas bibliográficas e documentais desenvolvidas pelos acadêmicos e bolsistas sob a orientação dos docentes da área do Turismo. Também, contou com a colaboração das professoras e coordenadoras das escolas com o objetivo de articular o conteúdo da cartilha aos programas de aprendizagem do currículo. Cada estudante recebeu uma cartilha que foi aplicada pela professora responsável pela turma durante determinado período.

A atividade do Jogo de Tabuleiro consiste no fechamento da proposta com os estudantes, no qual de forma divertida e criativa, são retomados os assuntos trabalhados na cartilha.

Entende-se que as práticas extensionistas que trabalham com estudantes do ensino fundamental precisam ser criativas em suas abordagens para instigar o interesse das crianças em participar,



Imagem 2: Jogo de tabuleiro
Fonte: Acervo do projeto



Imagem 3: Aplicação do jogo junto aos estudantes
Fonte: Acervo do projeto

trazendo a necessidade de jogos e brincadeiras como instrumentos interativos de aprendizagem. Cabe destacar que tanto a cartilha, quanto o jogo de tabuleiro contaram com a colaboração dos acadêmicos da Agecom - Agência Experimental de Comunicação da Feevale para o desenvolvimento do *layout* da cartilha e do jogo de tabuleiro e, dos acadêmicos do Laboratório de Games da Feevale para formatação de aspectos relativos à lógica do jogo, o que evidencia uma importante articulação entre ensino e extensão.

Ao final da atividade, os estudantes recebem biscoitos típicos alemães, *Pfeffernüsse*. Marcos e Von Dentz (2011) afirmam que o hábito de produzir biscoitos entre os descendentes de alemães continua muito presente, sendo que as produções fazem parte do dia a dia. É importante destacar que as receitas do pão de ervas e do biscoito *Pfeffernüsse* foram previamente testadas pelos extensionistas e são preparadas no dia anterior à aplicação da atividade nas cozinhas experimentais da Feevale.

As oficinas técnicas com o preparo de pratos e empreendimentos rurais da merenda escolar. As oficinas são realizadas em uma escola da rede municipal. O projeto também aborda o Turismo e, depois, percorre finalizando com a realização



Imagem 4: Grupo de merendeiras em visita à Feevale
Fonte: acervo do projeto

merendeiras trabalham com ingredientes cultivados por elas mesmas. O preparo é realizado na cozinha de uma escola. O projeto teve início no Laboratório de Cultura e Teatro Feevale, com o objetivo de promover a economia.

Nas oficinas realizadas com as merendeiras de Campo Bom em 2014 pelos acadêmicos e bolsistas do curso de Gastronomia, foram preparados o pão recheado, o polpetone de frango com aveia e polenta mole, cuca recheada, salada arco-íris e tortilha de sardinha. Em 2015, com as merendeiras de Novo Hamburgo foi preparado o polpetone de frango com aveia e cenoura, tortilha de sardinha e galinhada. Estes pratos foram selecionados devido ao seu valor nutricional e por incluir alimentos produzidos por produtores locais.

Rica em fibra, a aveia auxilia na prevenção da obesidade, no controle da diabetes e tem um papel fundamental no sistema imune intensificando a ação das forças imunológicas, diminuindo a chance de infecções, além de possuir vitaminas e minerais. A cenoura é considerada um alimento altamente nutritivo por conter excelentes quantidades de vitamina A, boas doses de vitamina C, K, minerais como o potássio e fibras dietéticas. A sardinha é uma excelente fonte de vitaminas e minerais, tais como: cálcio, potássio, ferro, fósforo e magnésio. Além das vitaminas do Complexo B, Vitamina D, proteínas e gorduras saudáveis (PACHECO, 2006; CHEMIN e MURA, 2007).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ressalta a importância de uma alimentação saudável e equilibrada para um melhor desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes e, com isso, auxiliando na formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricionais (BRASIL. PNAE, 2015).

Por sua vez, as atividades realizadas com os empreendedores de serviços de alimentação dos municípios concentraram-se em oficinas técnicas e expedições gastronômicas.

Uma das oficinas técnicas gastronômicas enfatizou a etnia alemã com o preparo do hambúrguer de pernil, como uma proposta que poderia ser adotada por pequenos restaurantes e lancherias locais. As expedições gastronômicas também foram realizadas com os proprietários de restaurantes para visita de rotas gastronômicas consolidadas na região. As expedições visam o conhecimento das propriedades rurais e agroindústrias e de como as mesmas utilizam os produtos cultivados na oferta de degustações e do cardápio servido aos visitantes e turistas da região. As visitas foram organizadas pelos bolsistas e acadêmicos de extensão do curso de Graduação em Turismo. Participaram das duas expedições um bolsista e um docente do projeto. Foram contemplados para visita empreendimentos da Estrada do Sabor de Garibaldi/RS e vinícolas do município de Pinto Bandeira/RS. Segundo o Ministério do Turismo (2004), rota turística é um percurso continuado e delimitado cuja identidade é reforçada ou atribuída pela utilização turística. Dessa forma, a produção de alimentos, a culinária típica e as formas de preparos possibilitam o desenvolvimento de rotas gastronômicas que têm como objetivo promover as potencialidades gastronômicas, culturais e ambientais de regiões (BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO TURÍSTICA, 2004).

Ainda, dentro do referido projeto, foi organizado um painel sobre elementos gastronômicos de uso turístico e um evento gastronômico durante o 11º Fórum de Turismo e Gestão Pública realizado em março de 2015 que contou com a participação de Prefeitos e Secretários de Turismo dos municípios da região, empreendedores do setor e comunidade. O painel organizado por bolsistas e acadêmicos de extensão do curso de Turismo evidenciou a articulação da alimentação ao turismo por meio do

uso turístico de elementos gastronômicos como rotas e festas gastronômicas, restaurantes, locais de produção, museus, mercados e pratos típicos regionais. O evento gastronômico articulado ao projeto enfatizou a gastronomia italiana em homenagem aos “140 anos da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul”. Foi organizado um *brunch* com as preparações realizadas pelos acadêmicos e bolsistas de extensão do curso de Gastronomia. Martin (2015) apresenta o *brunch* como uma invenção dos britânicos cuja expressão é a junção das palavras *breakfast* (café da manhã) com *lunch* (almoço), sendo um evento gastronômico que costuma se estender das 11h às 14h, que consiste de um café da manhã tão farto que chega a ser um minialmoço.

O cardápio destacou a imigração italiana e ofereceu polenta mole com carne de panela, salumeria (salames, copas), pão caseiro, antepastos, sagu com creme e fregolá que conforme Menasche (2007) e Machado (2014), estes são alguns alimentos que representam a etnia italiana.

Machado (2014) afirma que alguns alimentos se destacavam na refeição dos primeiros imigrantes italianos no Brasil como a polenta, vários tipos de massa, sopa de feijão ou minestra, salames, queijos e toucinho. A polenta pode ser considerada o fio condutor da história alimentar dos descendentes italianos como alimento básico das populações rurais e como uma iguaria ainda presente em mesas de diversas cidades brasileiras oriundas da região do Vêneto, norte da Itália (FÉDER, 2005).

Quanto aos doces, Machado (2014) destaca os biscoitos caseiros, fregolá, grostoli e mandolatto, entre outros. O fregolá consiste em um bolo que inclui na receita amendoim, farinha de trigo e de fubá. Peccini (2013) se refere ao sagu como um exemplo de sobremesa em que os descendentes italianos absorveram uma cultura existente compondo novas formas e receitas a partir das etnias indígena e italiana. Este processo de transformação da mandioca em bolinha foi possível com a ajuda da tecnologia alemã. “Da mistura adocicada de dois produtos, vinho e mandioca, diversos na sua origem, mas simbólicos para italianos e índios, é que surgiu a sobremesa escolhida para representar a cultura italiana na região da serra gaúcha”.

Os resultados dessas ações e de outras pesquisas de campo realizadas junto aos beneficiados nos diversos momentos das atividades geraram a produção de conhecimentos que foram socializados pelos bolsistas e acadêmicos do projeto por meio do Salão de Extensão e Feira de Iniciação Científica 2014 e 2015 da Feevale e, também, em salões e feiras de outras Instituições de Ensino Superior da região.

3 SALÃO DE EXTENSÃO: OPORTUNIDADE PARA A SOCIALIZAÇÃO DO CONHECIMENTO

As experiências e trocas geradas por meio das ações extensionistas beneficiam tanto a comunidade envolvida quanto aos universitários. Em relação à formação, as atividades de extensão constituem-se em aportes importantes para a formação acadêmica, “seja pela ampliação do universo de referência que ensinam, seja pelo contato direto com as grandes questões contemporâneas que possibilitam. Esses resultados permitem o enriquecimento da experiência discente” (FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. MANAUS. 2012, p. 20).

No que se refere à relação entre Extensão e Pesquisa, torna-se fundamental que as atividades desenvolvidas gerem produção acadêmica, no qual bolsistas e acadêmicos se integrem nesta elaboração

e socialização das experiências em eventos acadêmicos. No âmbito dessa relação, as discussões das Políticas de Extensão Universitária evidenciam a importância da produção do conhecimento na Extensão Universitária que pode levar à qualificação das ações e defende que esta produção “seja no formato de teses, dissertações, livros, capítulos de livros, artigos em periódicos e cartilhas, seja no formato de apresentações em eventos”. (FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS. MANAUS. 2012, p. 20).

Dentro do que foi abordado até o presente momento, cabe destacar alguns dos trabalhos do Salão de Extensão e Feira de Iniciação Científica Feevale, importantes espaços para a socialização do conhecimento, no qual os acadêmicos e bolsistas apresentaram os resultados das pesquisas de campo aplicadas a partir das atividades do projeto.

Os resultados obtidos a partir das atividades realizada junto aos alunos do 4º e 5º ano de cinco escolas municipais de Campo Bom em 2014 geraram o trabalho intitulado “Gastronomia e Turismo: uma experiência de aprendizagem para a educação patrimonial”. Para o acompanhamento da aprendizagem, foi aplicado um mesmo questionário no início e ao final das atividades. Constatou-se que houve uma significativa aprendizagem dos estudantes em relação aos alimentos e as etnias formadoras da região depois de vivenciarem as atividades do projeto: Dinâmica dos temperos, Cartilha e Jogo de Tabuleiro. Em relação ao alimento “uva” estar relacionado aos imigrantes italianos, o percentual de respondentes com associação correta passou de 42% para 82%. Quanto ao alimento “aipim/mandioca” e sua relação com os indígenas, o percentual passou 80% para 94%. Quanto à “batata” estar relacionada aos imigrantes alemães, passou de 54% para 62%. Quanto à “sopa” estar relacionada aos imigrantes portugueses, o percentual de respondentes com associação correta passou de 59% para 81%. Assim, considerou-se que as atividades desenvolvidas oportunizaram aos estudantes melhor conhecimento sobre os alimentos representativos das etnias formadoras da região por meio de ações dinâmicas de aprendizagem.

O trabalho intitulado “Viagem de estudos “Um olhar do Vale do Taquari/RS”: a percepção da gastronomia como diferencial turístico” consistiu em uma proposta articulada entre ensino e extensão, na qual o Curso de Graduação em Turismo promove semestralmente uma viagem de estudo aberta aos acadêmicos do curso com o objetivo de oportunizar experiências de viagem e as relacionar com o programa de aprendizagem das disciplinas. Em 2014/01 foi realizada uma visita técnica ao Vale do Taquari com visitação nas cidades de Estrela, Colinas e Imigrante. Para articular com o projeto de extensão “Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes” foram visitados atrativos gastronômicos do Roteiro Delícias da Colônia envolvendo as referidas localidades, tais como o Recanto do Avestruz (Estrela), com acompanhamento do proprietário sobre o manejo e criação finalizando com degustação da carne de avestruz; o Alambique Berwanger para conhecimento do processo e da proposta do empreendimento. O almoço colonial ocorreu na casa de Artesanato e Produtos Coloniais no prédio da antiga estação de trem. Foi aplicado um questionário junto a 21 participantes ao final do roteiro. Constatou-se que 86% dos pesquisados não conheciam a região e 14 % conheciam, que 57% dos pesquisados perceberam a gastronomia como um diferencial, 38% perceberam parcialmente e 5% não perceberam. 81% dos respondentes consideraram os pratos e produtos coloniais apresentados

como representativos das etnias formadoras da região do Vale do Taquari, 14% dos consideraram parcialmente esta representatividade e, 5% dos pesquisados não consideraram. Para finalizar, 95% dos pesquisados consideraram que a oferta gastronômica de uma localidade e região pode se constituir em um atrativo turístico. Os resultados trazem reflexões sobre a importância da gastronomia regional e seu uso em roteiros turísticos envolvendo os locais de produção e seus produtos.

Outro exemplo de articulação entre ensino e extensão, está o trabalho intitulado “O uso de produtos-chave nos cardápios relacionados às principais etnias da região nos restaurantes de Campo Bom/RS”, que buscou investigar junto aos empreendimentos gastronômicos do referido município, o uso de produtos-chave nos cardápios relacionados às principais etnias da região. A pesquisa foi desenvolvida pela monitora da disciplina Turismo e Gastronomia, componente curricular do Curso de Turismo e por duas acadêmicas de extensão do projeto. Quanto aos procedimentos metodológicos foi realizada aplicação de questionário junto a uma amostra de dez restaurantes de Campo Bom. Constatou-se, quanto ao perfil dos empreendimentos que 90% estão localizados na parte central da cidade e 10% em bairros; 82% do público que frequenta os restaurantes são da comunidade local e 18% são visitantes. Os resultados identificaram o uso de determinados produtos relacionados às etnias. Dentre os principais produtos-chave elencados da etnia alemã, 33% dos restaurantes utilizam a batata, 27% a carne de porco e o repolho e, 13% a salsicha no preparo de seus cardápios. Entre os principais produtos-chave elencados da etnia italiana, 22% dos restaurantes utilizam o azeite de oliva, 19% a farinha de trigo e, 10% a uva no preparo de seus cardápios; entre os principais produtos-chave da etnia portuguesa, 36% utilizam o azeite de oliva, 32% peixes e mariscos, 20% frutas secas como amêndoas e castanhas, 8% carne de cordeiro, 4% outros. Entre os principais produtos-chave da etnia indígena, 27% dos restaurantes utilizam o peixe e o aipim, 24% a farinha de milho e 19% a farinha de mandioca. Constatou-se também que 40% dos restaurantes apresentam algum prato típico das principais etnias da região, 50% não apresentam e 10% não responderam. Dentre os pratos citados estão lasanha e espaguete com molho (italiana); lombo de porco na laranja e batata gratinada (alemã). Percebeu-se que alguns produtos-chave são característicos e são contemplados nos cardápios evidenciando aspectos da gastronomia regional influenciada pelas etnias formadoras da região.

Para finalizar, um dos trabalhos apresentados durante o Salão de Extensão 2015 da Feevale, vinculado ao projeto, foi sobre o *brunch* realizado durante o 11º Fórum de Turismo e Gestão Pública, mencionado anteriormente. O estudo em questão destacou os resultados de um questionário elaborado e aplicado pelos bolsistas e acadêmicos extensionistas do curso de Turismo, junto a uma amostra de 48 participantes, com o objetivo de verificar aspectos referentes ao Turismo e à Gastronomia Regional. Constatou-se, quanto ao grau de importância atribuído às questões gastronômicas e sua relação com o turismo nos municípios e regiões, que 92% dos respondentes a consideram “muito importante” e 8% “importante”. Dos pratos do cardápio, os três considerados mais representativos da etnia italiana foram com 33% a “polenta com carne de panela”, 26% a “salumeria” e 19% “sagu com creme”. A totalidade dos respondentes considerou que a oferta gastronômica pode se constituir em importante atrativo turístico para regiões e 94% consideraram que o momento do *brunch* contribuiu para ampliar a sua visão em relação à gastronomia regional e ao turismo. Dessa forma, a pesquisa permitiu constatar

que o evento contribuiu para ampliar o conhecimento sobre a gastronomia regional e sua atratividade turística, o que vai ao encontro do objetivo geral do projeto de extensão Turismo e Gastronomia.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto de extensão *Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes* vem alcançando suas metas na medida em que as atividades desenvolvidas junto aos beneficiados possibilitam a compreensão sobre a importância da qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico-cultural nos municípios de Campo Bom e de Novo Hamburgo, o conhecimento dos pratos regionais representativos das etnias formadoras dos referidos municípios, bem como a sensibilização dos empreendedores quanto à necessidade de maior valorização da gastronomia regional.

Considera-se que o presente projeto oportuniza ao público diretamente beneficiado um melhor conhecimento sobre a diversidade gastronômica como patrimônio cultural imaterial da sua própria cidade e região, por meio de ações dinâmicas e centradas na aprendizagem do saber e do fazer. Na perspectiva do envolvimento dos extensionistas, o projeto tem se constituído em um espaço de vivências e experiências enriquecedoras para os bolsistas e acadêmicos de extensão.

Assim, essa relação tem como ponto de partida as práticas junto às comunidades, que articuladas aos conceitos teóricos, a elas retornam, através da troca de saberes decorrente da intervenção contribuindo, dessa forma, para melhorias na realidade local.

Espera-se que as questões relatadas ao longo do presente artigo, tanto no âmbito das atividades desenvolvidas pelo projeto junto aos beneficiados, quanto do envolvimento dos acadêmicos e bolsistas nas ações extensionistas possibilitem novas reflexões acerca da fundamental importância que a Extensão Universitária exerce na formação acadêmica e no atendimento às demandas da sociedade.

REFERÊNCIAS

- BEZERRA, M. N. **Aceitação do sal de ervas em dieta hipossódica**. Monografia (Especialização) - Universidade de Brasília. 2009.
- BRASIL. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>>. Acesso em: 01 ago. 2015.
- BRASIL. Ministério do Turismo. Diretrizes Políticas. **Programa de Regionalização do Turismo**. Roteiros do Brasil, Ministério do Turismo, Brasília, 2004.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Cultural**: orientações básicas. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação, Brasília: 2010.
- CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.
- CÓRNER, D. M. R. **A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural**. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6., 2006. Universidade de Caxias do Sul, 2006.
- DA SILVA, R.; DA SILVA, R. R. **A História sob o Olhar da Química**: As Especiarias e sua Importância na Alimentação Humana. Redes, 2012.

- FÉDER, E.M.S.V.S. **Santa Felicidade (Curitiba-Paraná):** na polenta, uma história de hospitalidade. Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí/SC – UNIVALI. 2005.
- FERREIRA, O. M. Campo Bom: Colonização empreendedora. In: RIBEIRO, I. C. (Org.) **Estudos em desenvolvimento regional II: pensando Campo Bom.** Novo Hamburgo: Feevale, 2004.
- FÓRUM de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas. Política Nacional de Extensão Universitária. Manaus, mai. 2012.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. Infográficos. Campo Bom. 2007. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=430390&search=rio-grande-do-sul|campo-bom|infograficos:-informacoes-completas>>. Acesso em: mai. 2014.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. Novo Hamburgo.
- Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais. Estimativas da população residente com referência de julho de 2014. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/estadosat/temas.php?sigla=rs&tema=estimativa2014>>. Acesso em: abr. 2015.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. Infográficos. Campo Bom. 2007. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=430390&search=rio-grande-do-sul|campo-bom|infograficos:-informacoes-completas>>. Acesso em: mai. 2014.
- MACHADO, F.C. **Casas de Pasto:** Presença na Proto-História do Turismo no Rio Grande do Sul. Revista Rosa dos Ventos. Programa de Mestrado em Turismo da Universidade de Caxias do Sul. Abr-jun 2014.
- MARCOS, E. N. F.; Von DENTZ, B. G. Z. **Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas – Santa Catarina:** bases para o fortalecimento do turismo local. PASOS. Revista de Turismo y Patrimônio Cultural, v. 9, n. 4, p. 623-631, 2011.
- MARTIN, V. **Manual prático de eventos.** Elsevier Brasil, 2015.
- MENASCHE, R. **A agricultura familiar à mesa.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.
- PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.** Rio de Janeiro: Livraria e Editora Rubio, 2006.
- PECCINI, R. **A Gastronomia e o Turismo.** Revista Rosa dos ventos. Programa de Mestrado em Turismo. Universidade de Caxias do Sul/RS. Abril-junho 2013.
- SCHÜTZ. L.M. M. **Os bairros de Novo Hamburgo.** Novo Hamburgo: L.M.M Schütz, 2001.
- SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional.** São Paulo: Editora Senac, 2010.
- SEYFERTH, G. **Imigração e Cultura no Brasil.** Brasília. Editora UNB, 1990.