

A GASTRONOMIA E SEU USO TURÍSTICO: A CONTRIBUIÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO “TURISMO E GASTRONOMIA: UNINDO SABORES E SABERES” PARA A VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

THE USE OF GASTRONOMY AS A TOURIST ATTRACTION: A CONTRIBUTION TO THE EXTENSION PROJECT “TOURISM AND GASTRONOMY: UNITING FLAVORS AND KNOWLEDGE” FOR THE RECOGNITION OF IMMATERIAL CULTURAL LEGACY

Roslaine Kovalczuk de Oliveira Garcia¹

Alexandra Marcella Zottis²

Daniel Vicente Bonho³

RESUMO

O presente ensaio teórico trata do estudo sobre Turismo e Gastronomia na ótica da preservação e valorização do patrimônio cultural imaterial no âmbito do projeto de extensão Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes para reflexões. No contexto institucional da Universidade Feevale/RS, as ações de extensão permitem aprofundar as relações de responsabilidade coletiva e de cooperação com a comunidade. 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, identificar pratos regionais representativos das etnias formadoras dos referidos municípios e sensibilizar os empreendedores quanto à necessidade de maior valorização da gastronomia regional. O uso de elementos gastronômicos pelo turismo se faz mais presente em áreas rurais, características dessa região, o que pode proporcionar alternativas de geração de renda às comunidades e aos empreendimentos de agricultura familiar com o surgimento de negócios como a criação de serviços de alimentação, a formação de festas e de rotas gastronômicas. Quanto à metodologia, a pesquisa caracteriza-se pelo método exploratório, tendo como procedimentos técnicos a revisão bibliográfica e a pesquisa participante. Dessa forma, o artigo busca evidenciar a iniciativa do projeto e discutir a qualificação da gastronomia regional como patrimônio cultural imaterial.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia regional. Patrimônio Cultural Imaterial. Projeto de Extensão. Vale do Rio dos Sinos/RS.

ABSTRACT

This theoretical essay is about the study of Tourism and Gastronomy from the standpoint of preservation and recognition of immaterial cultural legacy in the scope of the extension project entitled “Tourism and Gastronomy: Uniting Flavors and Knowledge”. In the institutional context of Feevale/RS University, the extension actions allow an in-depth look into the relationships of collective responsibility and cooperation

¹ Graduação em Turismo (1983) e Especialização em Produção e Gestão do Turismo pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (1998), e Mestrado em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (2004). Atualmente é professora do Curso de Turismo e Líder do projeto de Extensão Turismo e Gastronomia da Universidade Feevale. E-mail: rgarcia@feevale.br.

² Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (2003). Possui graduação em Relações Públicas (1991), Jornalismo (1999), e em Direito (1994). Atualmente, é professora dos Cursos de Turismo e de Gastronomia da Universidade Feevale. Coordena o Curso de Turismo da Universidade Feevale. E-mail: alexandraz@feevale.br.

³ Graduação em Administração pela Universidade de Caxias do Sul e pós-graduação MBA Gestão de Projetos pela Universidade Anhuera. Formado Chef de Cozinha pelo ICIF, The Italian Culinary Institute for Foreigner e formado Sommelier pelo SENAC/RS. Atualmente é professor nos cursos de Graduação em Turismo, Nutrição e Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Feevale. Mestre em Diversidade Cultural e Inclusão Social da Feevale. E-mail: daniel.bonho@feevale.br.

with the community. The project aims at a. contributing to the improvement of regional gastronomy as a tourist attraction in the towns of Campo Bom and Novo Hamburgo, located in the Vale dos Sinos area; b. identifying typical, local dishes that represent the region's ethnic influences; and c. sensitize entrepreneurs to the importance and value of local cuisine. The use of gastronomic elements by tourism is ubiquitous in rural areas (typical in this particular region), which may generate alternative sources of income to local communities and the agricultural, family-run businesses with the implementation of catering services, the promotion of food-related events and gastronomic routes. The methodology used was exploratory, which has bibliographical proofreading and participating research as its technical procedures. Thus, the objective is to show the project's initiative and discuss the bettering of local gastronomy as immaterial cultural legacy.


Keywords: Tourism. Regional cuisine. Immaterial Cultural Legacy. Extension Project. Vale do Rio dos Sinos/RS.

1 INTRODUÇÃO: A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura a partir da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, considera como Patrimônio Cultural Imaterial “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as comunidades e grupos, reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural” (apud IPHAN, 2008). Referem-se às manifestações culturais que envolvem saberes, modos de fazer, festas, formas de expressão e, também nos lugares que retratem práticas culturais coletivas. O Patrimônio Cultural Imaterial ou Intangível compreende as expressões de vida, tradições e conhecimentos que comunidades e indivíduos recebem e passam de geração a geração, de acordo com a UNESCO.

A Constituição Federal de 1988, em seu artigo 216, compreende patrimônio cultural como “os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. Nesses bens se incluem as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (IPHAN, PATRIMÔNIO CULTURAL, 2008).

O Patrimônio Cultural Imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. É apropriado por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade. (IPHAN, PATRIMÔNIO CULTURAL, PATRIMÔNIO IMATERIAL, 2008).

Diante do exposto, a gastronomia vem sendo reconhecida como um importante componente do patrimônio imaterial dos povos e possui um relevante papel a desempenhar no turismo cultural. Os estudos do Ministério do Turismo (2008, ) conceituam o Turismo cultural “como as atividades

turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico-cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (BRASIL, MTUR, ORIENTAÇÕES BÁSICAS, TURISMO CULTURAL, 2010).

No entrelaçamento entre o turismo cultural e a gastronomia emerge a busca do conhecimento sobre novas culturas, sabores e saberes, seja para identificação dos aspectos da cultura material, como das sensações da imaterial (CÓRNER, 2006). Alguns estudiosos destacam que a gastronomia está assumindo cada vez mais importância no turismo cultural, uma vez que os turistas, em busca de novas experiências e conhecimento de outras culturas, experimentam diferentes tipos de pratos e bebidas. Assim, o Turismo Gastronômico é um segmento que articula a atividade turística com a oferta de serviços de alimentação e deve estabelecer uma relação com a identidade da cultura local ao compartilhar os valores 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).

Para Gândara (2009, p. 185), a partir da relação da oferta gastronômica com o turismo ocorre a possibilidade de o visitante conhecer os pratos regionais e, também, estabelecer uma conexão com a história, a cultura e a comunidade local. Essa conexão contribui para “compartilhar valores e costumes que acompanham o alimento desde seu estado bruto (in natura) até a mesa, permitindo ao turista uma espécie de degustação da realidade visitada”. O autor afirma que “o turismo gastronômico, ao considerar tanto a identidade cultural como atrativo turístico, quanto a perspectiva do consumo simbólico, estará aproveitando oportunidades para desenvolver destinos e produtos capazes de valorizar suas características culturais” (p. 191).

Para Gimenes (2006), a gastronomia típica merece relevância não apenas por se constituir em um bem cultural, mas no olhar do turismo, por proporcionar uma importante inter-relação entre o turista com a realidade visitada, seus ritos, valores e tradições locais.

Para Pinheiro (2013), o patrimônio histórico-cultural é importante tanto para atividade turística, quanto para a comunidade. A importância para a comunidade advém da sua relação de valor, do conhecimento de suas práticas e saberes resultando na valorização e preservação de seu legado histórico, além da ampliação da noção de autoestima e cidadania. De acordo com o Ministério do Turismo (2010, p. 18), “a utilização dos bens culturais pressupõe sua valorização, promoção e a manutenção de sua dinâmica e permanência no tempo como símbolos de memória e de identidade”. A valorização e promoção significam difundir o conhecimento sobre esses bens e facilitar seu acesso e usufruto, bem como reconhecer a importância da cultura na relação turista e comunidade local.

Para os estudos do Ministério do Turismo (2010) e de Pinheiro (2013), a utilização dos bens culturais deve ocorrer de forma a estimular a qualidade de vida das destinações e uma relação de forma equilibrada em benefícios dos envolvidos. “A preservação da gastronomia de uma região sustenta a vida comunitária. [...] Uma vez garantida a preservação de receitas e rituais alimentares, todos os atores sociais envolvidos poderão manter seus ganhos diretos e indiretos” (BOTELHO, 2006, p. 33).

2 A GASTRONOMIA E SEU USO TURÍSTICO

A alimentação pode assumir diversos papéis para um viajante. Para alguns, o ato de comer durante a viagem é rotineiro, no sentido de que em algum momento será necessário fazer uma refeição, assumindo um papel meramente funcional. Entretanto, para outros, a alimentação tem adquirido importância, tornando-se um momento especial, no qual o viajante busca experimentar pratos típicos da culinária local e frequentar empreendimentos gastronômicos onde a refeição será diferenciada, resultando em uma experiência turística (FAGLIARI, 2005).

Embora a alimentação seja considerada por uma parcela maior de viajantes como uma oferta técnica, observa-se um crescente interesse pelos gêneros alimentícios típicos de regiões. Goeldner (apud FAGLIARI, 2005, p. 10) aponta que “parte da diversão dos turistas consiste em experimentar pratos locais, ou seja, a alimentação em alguns momentos é percebida como um atrativo da viagem”.

Atrativo gastronômico consiste em todo lugar, iguaria (comida e bebida), modo de preparo, produção ou serviço, acontecimento programado, estabelecimento destinado aos serviços de alimentação fora de casa ou qualquer outro empreendimento vinculado à alimentação que tenha interesse turístico e gere deslocamento de grupos humanos com objetivo de conhecê-los (GIMENES-MINASSE, 2014, p. 4).

Gimenes-Minasse (2014) aponta a ideia de que muitas vezes, estes elementos não possuem atratividade suficiente para gerar fluxos turísticos, entretanto, podem ser importantes como diferenciais e fator de competitividade de um destino.

Segundo Fagliari (2005), na sociedade contemporânea, a alimentação devido à sua atratividade e importância se articula ao Turismo, principalmente, por meio do uso turístico de elementos gastronômicos como rotas e festas gastronômicas, restaurantes, locais de produção, museus, mercados e pratos típicos regionais.

A criação de rotas turísticas e de roteiros integrados pode ser uma ação significativa para desenvolvimento das regiões. A promoção do turismo de forma regionalizada potencializa a oferta turística local, proporcionando um produto de maior valor agregado, beneficiando tanto os turistas ou visitantes, como a comunidade local. Ações municipais isoladas limitam o desenvolvimento turístico, diferentemente do que ocorre com ações conjuntas ou regionalizadas. A menos que um município tenha um potencial turístico extraordinário, situação favorável que lhe permitirá a exploração turística de forma isolada, acredita-se que não há melhor maneira de potencializar a oferta turística que não seja dentro de um contexto regional.

Bahl (2004, p. 65) destaca a importância de uma panorâmica regional baseada em levantamento das proximidades. Para o autor, o planejamento de roteiros carece de estudos preliminares envolvendo, necessariamente, o levantamento dos pontos de interesse da localidade e região resultando em uma programação de atividades ordenada, coerente e sustentada que promova positivamente a cultura local e regional. Para o mesmo autor, não se pode pensar em Turismo sem desenvolvimento integrado; “focos isolados exigem uma oferta turística muito representativa para que se possa desprezar o que existe no entorno”.

Cabe salientar que os termos “rotas” e “roteiros”, embora apresentem semelhanças em alguns aspectos, têm apresentado conceitos e características distintas que o mercado turístico, o poder público, bem como os turistas, nem sempre possuem esta compreensão.

As rotas se diferenciam tecnicamente dos roteiros, são para Bahl (2004, p. 41) “caminhos direcionados, rodoviário, marítimo ou aéreo, com a indicação de um sentido ou de um rumo a ser seguido. Denominação bastante utilizada para designar itinerários turísticos planejados, estabelecidos e associados a uma temática”.

Geralmente, as rotas concentram-se em torno de um tema específico, abrangem uma região maior e podem ser compostas por diversos roteiros. Segundo o Programa de Regionalização do Turismo, rota turística é um percurso continuado e delimitado cuja identidade é reforçada ou atribuída pela utilização turística (BRASIL, MINISTÉRIO DO TURISMO, PROGRAMA DE REGIONALIZAÇÃO DO TURISMO: ROTEIROS DO BRASIL, DIRETRIZES OPERACIONAIS, 2004).

As rotas, da mesma forma que os roteiros, evidenciam características peculiares das regiões, utilizando-se de espaços onde estão salientadas similaridades, enfocando aspectos culturais, históricos e ambientais, geralmente comuns entre localidades. São criadas a partir das potencialidades de cada local, contextualizando-as de forma organizada e proporcionando a apresentação da oferta turística, bem como o que cada localidade tem de melhor a oferecer ao visitante, impulsionando assim, o desenvolvimento do turismo regional.

Entretanto, uma das características técnicas é que se constituem em um produto onde os atrativos, equipamentos e serviços, identificados como potenciais estão preparados para receber os visitantes, geralmente, por meio de agendamentos com os empreendimentos. Diferentemente dos roteiros, não são produtos finais comercializados por agências de turismo, nem possuem uma programação mais fechada, mas um percurso no qual, determinados empreendimentos são visitados e usufruídos de forma independente. Geralmente, as rotas possuem um cunho mais institucional e contam com o apoio de organizações, associações e entidades que realizam o gerenciamento das mesmas.

Dessa forma, muitos municípios estão buscando alternativas para sua valorização e conseqüente inserção em uma rota turística, visando ao desenvolvimento e à captação de recursos que o turismo pode proporcionar. Em muitos deles, o enfoque principal são as rotas gastronômicas por ter este atrativo potencial, além de compreender lugares onde a gastronomia possui características importantes de acordo com o produto, com um traço cultural e rural na região na qual está inserida. Nesse sentido, a formatação das rotas turísticas faz parte das ações adotadas pelo Ministério do Turismo, principalmente em relação à agricultura familiar no meio rural, por possuir uma presença significativa de empreendimentos e atividades turísticas.

Para Segala (2003, p. 5), “a gastronomia se constitui em uma das manifestações culturais mais expressivas e um polo de atração de fluxos turísticos, além de contribuir para a valorização e o convívio entre culturas, costumes e hábitos distintos”. Assim, 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. Fagliari (2005) destaca que as Rotas Gastronômicas têm por objetivo promover o conhecimento entre diferentes civilizações, culturas, mostrando suas inter-relações e influências.

Como exemplos podem ser destacados na região do Vale do Rio dos Sinos e arredores algumas rotas turísticas que possuem ênfase na gastronomia e que estão organizadas e possuem entidades ou a gestão pública municipal à frente da administração, sendo a maioria localizada em áreas rurais.

Os Caminhos da Colônia na região de Caxias do Sul aborda a cultura dos imigrantes italianos com empreendimentos turísticos como restaurantes típicos e locais de produção que comercializam produtos como pão, queijo, salame e vinho. A Rota Sabores e Saberes do Vale do Caí enfatiza os produtos da colônia como cucas, pães, embutidos e citros ecológicos. Teve a sua formação iniciada a partir da iniciativa de um grupo de agricultores e integrantes do Fórum Regional de Agricultura Familiar do Vale do Caí que se reuniram para formar uma rota turística constituída por propriedades que têm em comum a cultura deixada pelos imigrantes alemães. A Rota da Uva e Vinho tem como principal característica o cultivo da videira e é composta por diversos municípios da Região Uva e Vinho na Serra Gaúcha. A região por onde a rota se delinea é caracterizada pela diversificação paisagística, principalmente pelas plantações de uva, que faz com que a região seja reconhecida pela produção de vinhos e derivados da fruta. Ainda no contexto da gastronomia, merece destaque a Estrada do Sabor formada por seis comunidades do município de Garibaldi que envolve empreendimentos gastronômicos familiares de origem italiana que servem refeições aos visitantes elaboradas com os produtos locais (PORTO, 2009).

Por sua vez, a gastronomia também pode se constituir na ideia central de um evento ou estar associada a alguma festividade. Com isso a comida adquire características particulares durante as celebrações, já que ocupa o “centro das atenções” (SCHLÜTER, 2003, p. 66).

Segundo Bortnowska, Alberton e Marinho (2012, p. 03), as festas gastronômicas são “manifestações culturais legítimas de determinada região que evidencia costumes e tradições por meio da alimentação, onde por meio de ingredientes, métodos culinários, representações sociais ou símbolos cria-se um complexo cenário”.

A realização de festas gastronômicas no meio rural representa uma importante valorização dos aspectos culturais e identitários das localidades envolvidas, além de prestar-se como eficiente forma de promoção turística. As comunidades rurais das regiões originalmente colonizadas por imigrantes europeus, especialmente, nesse estudo, italianos e alemães, preservam ainda nos dias atuais eventos festivos peculiares, onde a gastronomia ocupa posição de destaque, servindo inclusive de tema. Nos calendários de eventos dos municípios do Rio Grande do Sul pode-se encontrar, por exemplo, o Baile da Linguíça, em Morro Reuter; a Kartoffelfest (Festa da Batata), em Santa Maria do Herval; a Festa da Rosca, do Mel e da Nata, em Ivoti, e o Festival do Queijo, em Carlos Barbosa.

A gastronomia também se destaca nos festejos de caráter religioso, em geral, nos que homenageiam Santos Padroeiros. Nas comunidades interioranas de descendentes italianos, destacam-se as sagas, festas em comemoração aos Santos protetores das capelas. A programação inicia, comumente, com a missa, seguida de almoço preparado e servido pelos próprios moradores. Entre os descendentes de alemães, em municípios do Vale do Sinos, encontra-se ainda a comemoração do Kerb, comemoração do aniversário de fundação da igreja para os evangélicos e o festejo em homenagem ao Padroeiro para os católicos.

Contudo, a oferta de alimentos passou por transformações e, aspectos como a comodidade, a praticidade e a sociabilização são levados em consideração na escolha do tipo de alimentação

se tornando, inclusive, um produto de consumo, como os espaços de alimentação. Restaurante é um produto composto por mais elementos do que uma refeição vendida a determinado preço, é um conceito definido pelo ambiente, pelo serviço, pelo cardápio, pelo preço e pelo público, que podem ser compreendidos pelas funções e importância que exercem na composição do produto restaurante, que somados nos dão a percepção do produto (FONSECA, 2003, p. 70). A combinação de alguns elementos cria diferentes conceitos de restaurante, como os que se diferenciam por oferecer pratos típicos regionais.

Nesse sentido, cabe ressaltar a pesquisa que investigou elementos e características da gastronomia trazida pela imigração germânica e sua relação com a oferta de alimentos nos hotéis de Novo Hamburgo/RS. Os resultados apontaram que os restaurantes dos hotéis estudados priorizam a oferta de cardápios variados, não se detendo a itens da herança germânica, entretanto, as questões culturais da região são consideradas, “muitos itens da culinária germânica são evidenciados, entretanto, não oferecem a comida típica alemã” (ASHTON; MULLER, 2013, p. 327).

Outro elemento que pode ser articulado para uso gastronômico são os museus. Segundo Schlüter (2003), com o desenvolvimento do turismo cultural nesses últimos anos, o patrimônio converteu-se em importante recurso, e com isso os museus transformaram-se em protagonistas da vida cultural dos países. Os museus contribuem para a preservação e valorização dos bens patrimoniais e culturais de determinadas localidades e como atrativos turísticos colaboram também para o desenvolvimento da atividade turística de diferentes regiões.

Esse interesse por culturas diversas amplia-se no sentido de buscar conhecer o patrimônio intangível de determinado lugar, em particular a alimentação. Para Schlüter (2003, p. 82), apesar de a gastronomia fazer parte dos museus ao mostrar os diferentes processos e consumo dos alimentos de diversas culturas, não são muitos os museus dedicados a um produto alimentar ou prato em particular. “Talvez a que tenha ganhado maior espaço, seja a bebida alcoólica”. Dentre alguns exemplos, se podem mencionar as adegas de vinho que mostram as diferentes formas de elaboração do produto e servem como atrativo turístico nos locais em que estão inseridas.

No Rio Grande do Sul, as vinícolas da Serra Gaúcha trabalham com esse tipo de espaço, e abrem suas propriedades aos visitantes que procuram conhecer os processos de produção dos vinhos e espumantes. O mesmo ocorre com algumas cervejarias e cachaçarias, onde o visitante conhece os processos de produção e participa de degustações. Nesse sentido, merece destaque o museu da Cachaça no Parque da Guarda em Santo Antônio da Patrulha/RS e o museu no Alambique e Parque Ecológico Flor do Vale em Canela/RS, ambos os empreendimentos turísticos privados destes municípios.

Os centros urbanos também possuem atratividade turística através dos espaços públicos que se constituem em importante oferta turística e gastronômica, merecendo destaque os mercados. “Os mercados públicos, presentes em quase todas as cidades, como espaços de comercialização de produtos alimentares, mas também de convívio e trocas simbólicas entre a população local, agora são vistos, prédio e fazeres, como legítimas expressões culturais” (GEISS; GASTAL, 2007, p. 02).

Para as mesmas autoras, mercado público é um espaço para troca de produtos, com origem na Antiguidade, e sua continuidade, na atualidade, se mantém devido à articulação e adoção de outras formas comerciais modernas.

Os mercados, que se criaram a partir da informalidade das feiras livres, foram se reproduzindo e se transformando em construções sólidas, pois para a população que vivia em cidades nas quais as feiras não seriam constantes, era necessário um contínuo abastecimento de insumos para sua sobrevivência (PINTAUDI apud GEISS; GASTAL, 2007, p. 4).

Diversos mercados públicos no mundo e no Brasil são atrativos destacados e são visitados por milhares de turistas, tais como Mercado de Sant Josep de la Boqueria em Barcelona, Mercado de San Miguel em Madrid, Mercado Municipal de São Paulo/SP, Mercado Central de Belo Horizonte/MG e Mercado Ver-o-peso em Belém/PA, entre outros.

Para finalizar, os pratos e produtos típicos regionais são elementos gastronômicos de uso turístico que contribuem para a valorização dos hábitos alimentares nativos e das técnicas de preparo próprias de uma região. Fagliari (2005) destaca a importância do envolvimento dos pequenos produtores locais na produção e venda de produtos-chave, pois são os detentores das habilidades para a sua produção. Para a autora, se pode denominar de produtos-chave os gêneros alimentícios que se desenvolvem bem em uma região que são incorporados à alimentação local e que, muitas vezes, adquirem um caráter simbólico pela sociedade.

A cozinha regional possui um corpus de receitas fixas, essencialmente ligadas uma região e a seus recursos. Geralmente, estas receitas são transmitidas oralmente característica comum ao patrimônio cultural de natureza imaterial, pois são saberes transmitidos através da prática de quem domina este fazer (REVEL apud PECCINI, 2013, p. 215).

A evolução das cozinhas regionais vem cada vez mais agregando valor à uma série de práticas, representações, expressões, conhecimentos, saberes e fazeres. Destas cozinhas, muitas vezes surgem preparações que, por suas características de preparo e degustação terminam por se constituírem símbolos locais e regionais.

3 A GASTRONOMIA REGIONAL DO RIO GRANDE DO SUL

O Estado do Rio Grande do Sul possui um território de aproximadamente 281.730 quilômetros quadrados, com uma população estimada em 11 milhões e 207 mil habitantes (IBGE, 2014). O início da formação do território sul-riograndense possui a contribuição dos indígenas, dos colonizadores portugueses e dos espanhóis. A diversificação étnica se intensificou com os processos imigratórios. Os imigrantes alemães chegaram a partir de 1824 e receberam terras nas planícies ao longo dos vales e nas encostas da serra. Os italianos chegam ao Estado em 1875, e se estabeleceram na serra do nordeste. Nas primeiras décadas do século 20, imigrantes de outras nacionalidades desembarcam no Rio Grande do Sul formando colônias multiculturais do norte e noroeste. São mais de duas dezenas de etnias entre poloneses, russos, árabes, suecos, holandeses e japoneses (GT GASTRONOMIA REGIONAL, 2014).

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 estabilizados em "núcleos coloniais homogêneos" (SEYFERTH, 1990, p. 14).

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.

O churrasco é considerado um dos principais pratos emblemáticos do Estado e possui, inclusive, amparo legal para esse simbolismo. A Lei nº 11.929, de 20 de junho de 2003, instituiu o churrasco à gaúcha como prato típico e o chimarrão como bebida símbolo do Estado do Rio Grande do Sul. Na definição legal, "entende-se por churrasco à gaúcha a carne temperada com sal grosso, levada a assar ao calor produzido por brasas de madeira carbonizada ou in natura, em espetos ou disposta em grelha, e sob o controle manual".

Nos municípios do Vale do Rio dos Sinos, a influência da colonização alemã na gastronomia é representativa, a partir de pratos que empregam ingredientes como carne suína, batatas e repolho.

Outro reflexo dessa cultura, é o hábito de aproveitar tudo o que a terra produz, evitando o desperdício. Conforme o GT de Gastronomia Regional foi neste cenário que as conservas e as *schmiers* foram criadas, como forma de preservar e prolongar a vida útil dos alimentos. As conservas eram feitas geralmente com pepino, repolho, cebola e rabanete, para consumo *in natura*, salada ou acompanhamento. Os alemães trouxeram também a técnica de produção de embutidos - peças de carne picada ou moída temperada com ervas e especiarias e introduzida nos intestinos, já higienizados do animal abatido -, podendo ser defumadas ou não.

A gastronomia alemã em Novo Hamburgo merece destaque por ter sido o berço da culinária germânica na região. Alguns hábitos alimentares coloniais tiveram ampla aceitação para além do meio rural e pratos tradicionais ainda são consumidos pelos seus descendentes, entre eles o repolho picado (Sauerkrauth), conhecido como Chucrute, que acompanha carnes ou salsicha; o Fruchtenmus, mais conhecido como Schimier, uma pasta de frutas; produtos da horta em conserva na água e sal como couve-flor, pepinos, cenoura e vagem; a Kuchen (cuca) de vários sabores. (SEYFERTH apud ASHTON; MULLER, 2013, p. 326).

Um produto emblemático é a cuca, ou *streuselkuchen*, uma espécie de pão doce com cobertura. Os estudos não apontam para uma única origem e remetem, em geral, à Silésia, uma região histórica dividida entre a Polônia, a República Checa e a Alemanha, de onde procede até mesmo uma fábula sobre a iguaria. Os estudos apontam que no Rio Grande do Sul os imigrantes aproveitaram o açúcar de cana e a variedade de frutas. A versão mais conhecida da cuca alemã é uma massa coberta por uma farofa doce, podendo levar pedaços de frutas. Também serve de acompanhamento à linguiça fervida (GT GASTRONOMIA REGIONAL, 2014).

Nesse contexto, para fins deste estudo destacam-se os municípios de Novo Hamburgo e Campo Bom que apresentam características alemãs, os quais estão inseridos no 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.

O desenvolvimento da atividade turística municipal atualmente está concentrado na Secretaria de Cultura e Turismo – SECULT. Dentre suas competências, estão executar a política cultural e turística no município, em consonância com as diretrizes enunciadas pelos órgãos e entidades pertinentes, sendo o órgão responsável pelas atividades, projetos e programas culturais e turísticos no âmbito municipal, especialmente aqueles relacionados com o fomento e desenvolvimento cultural e turístico, ordenando e incrementando a cultura e o turismo em geral.

Por sua vez, a Lei Municipal nº 071 de 05/05/1958 criou o Conselho Municipal de Turismo - COMTUR, como órgão auxiliar da Administração, refletindo a preocupação do setor público com as questões do Turismo na década de 50. Reuniram-se, então, representantes de associações de classe, assessores técnicos, sindicatos, setor público, na época dispostos a contribuir para a elucidação de assuntos pertinentes ao Turismo (GARCIA; ASHTON, 2006).

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).

O primeiro grupo de alemães que chegou ao Brasil em 1822 desembarcou na cidade do Rio de Janeiro e, posteriormente, para Porto Alegre. “Os colonos alemães, procedentes de diversas regiões da Alemanha, principalmente da região de *Hunsrück*, desembarcaram no Rio Grande do Sul em 1824, na colônia de São Leopoldo” (FERREIRA, 2004). Receberam lotes de terras, ofertados pelo governo brasileiro, e também ferramentas e sementes para o plantio.

A demora e equívocos na medição das terras fez com que os imigrantes enfrentassem grandes dificuldades até a definitiva ocupação da área, o que foi realizado junto ao Rio do Sinos, em locais onde o percurso do rio era mais baixo[...]. Gradativamente foram sendo instalados na margem direita do rio, nas localidades hoje de Campo Bom, Novo Hamburgo, Dois Irmãos, Estância Vella e Ivoti (FERREIRA, 2004, p. 48).

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


O nome da cidade está relacionado com outros desbravadores da época, os tropeiros, que cruzavam o Brasil de sul a norte.

Anteriormente à chegada dos colonos, por volta de 1810, os tropeiros cruzavam o vale, viajando desde a região dos Altos de Cima da Serra, guiando suas tropas de gado em direção a Porto Alegre e para as localidades que nasciam junto ao Vale do Rio dos Sinos, o que fez com que encontrassem na região, que mais tarde seria a cidade de Campo Bom, campos apropriados para o gado, com excelentes pastagens e água, o que obrigava uma parada, tanto para reposição das energias da tropa, quanto para relações comerciais; daí a origem do nome da cidade (FERREIRA, 2004, p. 49).

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 buscam 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, 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).

Dentro das características alimentares herdadas pela imigração germânica em Campo Bom se evidencia o “pão de laranja” (*orangebrot*), uma combinação do pão com a laranja utilizada pela comunidade que foi instituído como integrante da culinária alemã como patrimônio histórico-cultural imaterial do município por meio da lei nº 4.191/2014. Estudos realizados apontaram que não existe uma receita padrão, tendo cada família seu modo de preparo, entretanto, a receita tem como base ingredientes como farinha de trigo, óleo vegetal, sal, canela, laranjas, fermento e água (BATISTA et al., 2014).

A ascensão do pão de laranja nas famílias Campobonenses se deu devido ao método de reaproveitamento das sobras das massas de pão prontas, juntamente com a fruta laranja passada do ponto de preparação de suco. [...] A laranja é uma fruta abundante dos quintais das casas, pois é uma árvore frutífera de fácil plantio e muito cultivada pelos benefícios da vitamina C, forte aliada dos gaúchos no rigoroso inverno em prol da saúde. (BATISTA et al, 2014 .

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 ciclovía com 18 quilômetros de extensão (FERREIRA, 2004).

4 O PROJETO DE EXTENSÃO “TURISMO E GASTRONOMIA”: AÇÕES DE EDUCAÇÃO PATRIMONIAL E O ESTREITAMENTO NAS RELAÇÕES COM A COMUNIDADE

O projeto de extensão continuada “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. Com objetivos específicos de buscar identificar os pratos regionais representativos das etnias formadoras dos municípios de Campo Bom e de Novo Hamburgo; promover ações de educação patrimonial junto à comunidade escolar de ensino fundamental dos municípios; oportunizar o conhecimento sobre a gastronomia regional; promover a apropriação de técnicas gastronômicas; sensibilizar os empreendedores do turismo e da gastronomia quanto à qualificação da oferta gastronômica regional. Quanto aos procedimentos técnicos do projeto são realizadas dinâmicas e aplicação de cartilha de estudo sobre Turismo e Gastronomia Regional com os estudantes de 4º e 5º anos do ensino fundamental; oficinas de técnicas gastronômicas abordando a gastronomia típica regional a partir das principais etnias sendo direcionada às merendeiras⁴ e aos empreendedores, bem como expedições em rotas gastronômicas consolidadas na região.

Na dinâmica de temperos, os estudantes em um primeiro momento fazem a identificação das ervas frescas como cebolinha, salsa, tomilho, manjerona, alecrim através do aroma e da visualização. Num segundo momento recebem uma explanação oral sobre a origem e utilização na cozinha e, para finalizar os estudantes degustam um pãozinho preparado com os temperos e ervas.

As oficinas técnicas gastronômicas realizadas com as merendeiras trabalham com o preparo de pratos das etnias alemã e italiana com parte dos ingredientes cultivados por empreendimentos rurais do município com objetivo de sugerir novas formas de preparo no cardápio da merenda escolar. Nas oficinas realizadas em 2014 foi preparado, com a orientação dos acadêmicos e bolsistas do projeto, na abordagem da etnia italiana, o pão recheado, o polpetone de frango com aveia e a polenta mole e; na abordagem das etnias espanhola, alemã e portuguesa o preparo de cuca recheada, salada arco-íris e tortilha de sardinha com frango crocante.

O encontro gastronômico realizado com os empreendedores dos restaurantes de Campo Bom em 2014 apresentou o projeto de extensão no contexto da gastronomia regional com uma degustação

⁴ Merendeiras é o termo utilizado para as profissionais da educação que atuam no preparo das refeições fornecidas aos estudantes, geralmente, da rede escolar municipal.

de pratos das etnias alemã e italiana como pão de laranja, cuca de maçã com passas, salada caprese e lombo suíno com geléia de cebola que foram elaborados pelos acadêmicos e bolsistas do projeto sob a orientação dos professores.

As expedições ou viagens 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.

Observa-se que as ações descritas foram realizadas em 2014 junto aos beneficiados de Campo Bom e, em 2015 estão sendo executadas junto ao município de Novo Hamburgo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A forma de se alimentar de um povo se torna um patrimônio cultural importante para a atividade turística. A gastronomia está adquirindo um papel relevante nas viagens passando a ter uma função mais experiencial, no qual o viajante busca degustar os pratos da culinária típica, percorrer rotas, participar de festas e conhecer empreendimentos gastronômicos dos destinos, o que tem se constituído em uma experiência turística. O Turismo gastronômico consiste no deslocamento motivado pelas práticas gastronômicas por meio da oferta de alimentos e bebidas diferenciadas.

Também, os diversos elementos gastronômicos podem ser utilizados como atrativos turísticos e seu uso e de outros elementos culturais pelo turismo deve envolver a comunidade local em seu desenvolvimento visando à valorização de suas características culturais. A diversidade regional gastronômica evidencia-se em inúmeros produtos-chave e pratos símbolos, que constituem um rico patrimônio cultural imaterial, de inegável potencial turístico. Os atrativos gastronômicos podem auxiliar na preservação de elementos culturais de cunho gastronômico das localidades, fazendo com que estes sejam valorizados pela população local que muitas vezes menospreza sua própria cultura.

O projeto de extensão Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes vai ao encontro dessas demandas e oportunidades, a partir do objetivo de contribuir para a qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico cultural nos municípios de Campo Bom e de Novo Hamburgo. Considera-se que este projeto oportunizará, ao público diretamente beneficiado, um melhor conhecimento sobre a diversidade gastronômica como patrimônio cultural imaterial da sua cidade, por meio de ações dinâmicas e centradas na aprendizagem do saber e do fazer, resultando na valorização do patrimônio cultural imaterial da região.

Espera-se que esse ensaio teórico juntamente com as propostas desenvolvidas pelas ações extensionistas possibilitem novas percepções e reflexões a respeito da gastronomia como patrimônio cultural para o turismo.

REFERÊNCIAS

- ASHTON, Mary Sandra Guerra; MULLER, Ana Cristina. A Presença da Gastronomia Alemã na Hotelaria de Novo Hamburgo/RS. **Revista Rosa dos Ventos**. Abr./jun. 2013. Universidade de Caxias do Sul/RS.
- BAHL, Miguel. **Viagens e Roteiros Turísticos**. Curitiba: Prottexto, 2004.
- BATISTA, Yasmin; VEIGA, Fabiane; MORAES, Liane; SILVA, Lucas. **Identificação de um produto gastronômico no município de Campo Bom/RS**. Trabalho apresentado na Feira de Iniciação Científica – FIC. Universidade Feevale, RS, 2014.
- BORTNOWSKA, Katarzyna; ALBERTON, Anete; MARINHO, Sidnei Vieira. Cultura e Alimentação: análise das festas gastronômicas na Serra Gaúcha. **IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo** – ANPTUR, São Paulo: 2012.
- BOTELHO, Raquel Braz Assunção. Cultura alimentar e a alimentação saudável. **Tese de Doutorado da Pós-Graduação de Ciências da Saúde**. Universidade de Brasília. Brasília, 2006.
- 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.
- CÓRNER, Dolores Martin Rodrigues. A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural. **VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Universidade de Caxias do Sul, 2006.
- FAGLIARI, Gabriela. **Turismo e Alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.
- FERREIRA, Olivério Maria. Campo Bom: Colonização empreendedora. In: RIBEIRO, Iselda Corrêa. (Org.) **Estudos em desenvolvimento regional II**: pensando Campo Bom. Novo Hamburgo: Feevale, 2004.
- FONSECA, Marcelo Traldi. Qualidade em empresas de alimentação. In: RUSCHMANN, Doris; SOLHA, Karina (Org.) **Turismo**: uma visão empresarial. São Paulo: Manole, 2003.
- GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes. **Segmentação do mercado turístico**: estudos, produtos e perspectivas. SP: Manole, 2009.

GARCIA, Roslaine Kovalczuk de Oliveira; ASHTON, Mary Sandra Guerra. Planejamento e Estratégias Municipais: a Sinergia com o Perfil de Demanda e com as Potencialidades Turísticas. **Revista Gestão e Desenvolvimento**. Universidade Feevale, ago. 2006.

GEISS; Letícia; GASTAL, Susana. Turismo Cultural Sob o Olhar Pós-Moderno: Os Mercados Públicos em questão. Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação. **VIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação da Região Sul**. Passo Fundo/ RS, 2007.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. Atrativos gastronômicos da cidade de São Paulo(SP): análise preliminar. **XI Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**. Set. 2014.

GT GASTRONOMIA REGIONAL. COPA 2014: A Gastronomia Regional entra em Campo. Coordenação de Atividades e Pesquisa em Gastronomia. **Governo do Estado do Rio Grande do Sul**. 2014.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. Campo Bom. 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. 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.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico. Patrimônio Cultural. **Patrimônio Cultural Imaterial**. 2008. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal>>. Acesso em: abr. 2015.

PECCINI, Rosana. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos ventos**. Abr./jun., 2013. Programa de Mestrado em Turismo. Universidade de Caxias do Sul/RS.

PINHEIRO, Mirian. Valorização do Patrimônio histórico-cultural: uma perspectiva sustentável para o desenvolvimento turístico. In: RUSCHMANN, Doris Van de Meene; TOMELIN, Carlos Alberto (Orgs.). **Turismo, ensino e práticas interdisciplinares**. SP: Manole, 2013.

PORTO, Eduardo Marques. **Rotas Turísticas gastronômicas**: um estudo da Rota Sabores e Saberes do Vale do Caí em relação às potencialidades gastronômicas e culturais. Monografia. Novo Hamburgo. Universidade Feevale, 2009

SEGALA, L. V. Gastronomia e turismo cultural. **Revista Turismo**, 2003. Disponível em: <<http://revistaturismo.com.br/materias especiais>>. Acesso em: 20 jun. 2013.

SCHLÜTER, Regina. Gastronomia e Turismo. **Coleção ABC do Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SCHÜTZ, Liene M. Martins. **Os bairros de Novo Hamburgo**. Novo Hamburgo: L. M. M Schütz, 2001.

SEYFERTH, Giralda. **Imigração e Cultura no Brasil**. Brasília. Editora UNB, 1990.

Recebido em: 19 de março
Aceito em: 28 de maio