

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

Daniele Reginato Da Silva

**MOTIVAÇÕES DA DEMANDA PELOS RESTAURANTES LOCAIS:
TURISMO GASTRONÔMICO NA QUARTA COLÔNIA/RS**

Santa Maria, RS
2021

Daniele Reginato Da Silva

**MOTIVAÇÕES DA DEMANDA PELOS RESTAURANTES LOCAIS: TURISMO
GASTRONÔMICO NA QUARTA COLÔNIA/RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, do Departamento de Turismo do Centro de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Federal de Santa Maria como requisito parcial para obtenção do título de **Tecnólogo em Gestão de Turismo.**

Orientadora: Dra. Mônica Elisa Dias Pons

Santa Maria, RS
2021

Daniele Reginato Da Silva

**MOTIVAÇÕES DE DEMANDA POR RESTAURANTES LOCAIS: TURISMO
GASTRONÔMICO NA QUARTA COLÔNIA/RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, do Departamento de Turismo do Centro de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Federal de Santa Maria como requisito parcial para obtenção do título de **Tecnólogo em Gestão de Turismo**.

Aprovado em 26 de janeiro de 2022:

Profa. Mônica Elisa Dias Pons, Dra. (UFSM)
(Presidente/ Orientador)

Profa. Caroline Ciliane Ceretta, Dra. (UFSM)

Prof. Ivo Elesbão, Dr. (UFSM)

Santa Maria, RS
2021

*Dedico esse trabalho
aos meus pais pelo amor e boa educação e para todos
aqueles que fazem parte da construção deste trabalho
que de alguma forma estiveram presentes me apoiando
e me guiando nesta jornada tão importante de minha vida.*

AGRADECIMENTOS

Ao terminar mais uma etapa da minha vida, é com enorme alegria que reconheço todos aqueles que tiveram um papel essencial para a minha formação superior e pessoal.

Um agradecimento sentido a minha orientadora Mônica Elisa Dias Pons, por ter aceitado ser minha orientadora de graduação, bem como, pela sua disponibilidade, simpatia, paciência e cooperação demonstradas ao longo da realização deste trabalho. Foi um privilégio.

A Universidade Federal de Santa Maria pela oportunidade de engrandecimento e aprendizagem. Lembrança especial a todos os professores do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, que no decorrer da graduação nos ensinaram, estiveram abertos a perguntas, dicas e sempre me receberam com dedicação e sabedoria.

Aos colegas da graduação, com quem dividi trabalhos, preocupações, angústias, mas também momentos inacreditáveis e lanchinhos simbolicamente maravilhosos. Meu sincero agradecimento pelo carinho e pelas longas conversas, sempre construtivas.

Porque o êxito acadêmico e as conquistas pessoais dependem sempre de um alicerce emocional sólido, é inevitável reconhecer os familiares que me acompanharam ao longo de toda a minha trajetória de vida. Todos eles sabem como são importantes para mim, e aqui reforço o agradecimento que lhes devo. Um muito obrigado aos meus pais Rosane Medianeira Reginato Da Silva e Flávio Renato Barbosa Da Silva. Ao meu namorado e amigo, Carlos Daniel, pelo apoio e carinho dados quando preciso.

A todos aqueles que não mencionei, mas que, de algum modo, acreditaram em mim e me ajudaram na concretização desta etapa da minha vida. E especialmente a Deus, por ter me dado força, coragem, vontade e amor em tudo que faço e ainda irei fazer, meus sinceros agradecimentos.

RESUMO

MOTIVAÇÕES DA DEMANDA PELOS RESTAURANTES LOCAIS: TURISMO GASTRONÔMICO NA QUARTA COLÔNIA/RS

AUTORA: Daniele Reginato Da Silva
ORIENTADORA: Dr. Mônica Elisa Dias Pons

O turismo gastronômico no contexto do turismo cultural tem crescido cada vez mais, o turismo e a gastronomia sempre estiveram presentes no cotidiano das pessoas. Sendo assim, a qualidade gastronômica de um lugar é um fator importante para a satisfação de uma viagem, pois o turismo gastronômico é observado como um recurso cultural da contemporaneidade, uma vez que a gastronomia satisfaz todos os requisitos convencionais dos produtos culturais turísticos. Na Quarta Colônia, a gastronomia pode se constituir a partir de um centro de eventos, festivais culturais, restaurantes de gastronomia típica, entre outros. Este estudo trata do turismo gastronômico na Quarta Colônia, buscando aferir as motivações que levam os consumidores a frequentarem e consumirem os pratos da gastronomia italiana ofertados nos restaurantes da região; investigar e compreender a percepção dos frequentadores dos restaurantes em relação ao turismo gastronômico na região e os benefícios para o setor gastronômico e turístico. Os procedimentos metodológicos foram desenvolvidos a partir de uma pesquisa qualitativa e exploratória, e como técnica de pesquisa foi utilizado o questionário online, via plataforma google forms. O universo da amostra de pesquisa foi de 129 respondentes, e nesse sentido, destacam-se alguns aspectos, como: o cardápio e qualidade da comida como definidores de escolha dos restaurantes de comida típica, o interesse pela gastronomia italiana, a relevância do turismo gastronômico para a região e o potencial de desenvolvimento numa perspectiva sócio-econômica-cultural-ambiental sustentável para as comunidades.

Palavras-chave: Motivação. Turismo gastronômico. Gastronomia italiana. Quarta Colônia.

ABSTRACT

REASONS FOR DEMAND FOR LOCAL RESTAURANTS: GASTRONOMIC TOURISM IN QUARTA COLÔNIA/RS

AUTHOR: Daniele Reginato Da Silva
ADVISOR: Dr. Mônica Elisa Dias Pons

Gastronomic tourism in the context of cultural tourism has grown more and more, tourism and gastronomy have always been present in people's daily lives. Thus, the gastronomic quality of a place is an important factor for the satisfaction of a trip, as gastronomic tourism is seen as a contemporary cultural resource, since gastronomy meets all the conventional requirements of tourist cultural products. In Quarta Colônia, gastronomy can be constituted from a center of events, cultural festivals, typical gastronomy restaurants, among others. This study deals with gastronomic tourism in the Quarta Colônia, seeking to assess the motivations that lead consumers to attend and consume the Italian cuisine offered in restaurants in the region; to investigate and understand the perception of restaurant goers in relation to gastronomic tourism in the region and the benefits for the gastronomic and tourist sector. The methodological procedures were developed from a qualitative and exploratory research, and as a research technique, the online questionnaire was used, via the google forms platform. The universe of the research sample consisted of 129 respondents, and in this sense, some aspects are highlighted, such as: the menu and food quality as definers of choice of typical food restaurants, the interest in Italian gastronomy, the relevance of gastronomic tourism for the region and the development potential in a sustainable socio-economic-cultural-environmental perspective for the communities.

Keywords: Motivation. Gastronomic tourism. Italian cuisine. Quarta Colônia.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa da região da Quarta Colônia – RS.....	17
Figura 2 – Sexo dos respondentes.....	22
Figura 3 - Faixa etária dos respondentes.....	23
Figura 4 - Nível de escolaridade dos respondentes.....	23
Figura 5 - Costumam frequentar restaurantes que ofertam gastronomia típica.....	25
Figura 6 - Apreciam a gastronomia italiana.....	26
Figura 7 - Ouviram falar dos restaurantes típicos da Quarta Colônia na Região Central do Rio Grande do Sul.....	26
Figura 8 - Visitaram algum restaurante típico da Quarta Colônia.....	27
Figura 9 - Número de vezes que frequentaram restaurantes típicos da Quarta Colônia.....	28
Figura 10- Tiveram contato com algum material informativo/comunicacional sobre restaurantes típicos da Quarta Colônia.....	28
Figura 11- Característica definidora da escolha do restaurante.....	29
Figura 12 - Destaque sobre a gastronomia italiana presente nos restaurantes da Quarta Colônia.....	30
Figura 13 - O que valorizam quando se deslocam ao restaurante.....	30

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Município que residem.....	24
--------------------------------------	----

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 REFERENCIAL TEÓRICO	12
2.1 TURISMO GASTRONÔMICO	12
2.2 ESTUDO DA GASTRONOMIA NA QUARTA COLÔNIA-RS.....	16
3 METODOLOGIA.....	20
4 ANÁLISE DOS RESULTADOS.....	22
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	33
6 REFERÊNCIAS.....	35
7 ANEXOS.....	39
7.1 ANEXO 1: QUESTIONÁRIO.....	39

1 INTRODUÇÃO

Dentre as diversas áreas do turismo, o segmento gastronômico apresenta grande potencial para o desenvolvimento de uma região, na perspectiva de reforçar a identidade e cultura, assim como incentivar a oferta e prestação de serviços de uma localidade.

Oliveira (2011) e Meladze (2015) analisam que o turismo gastronômico é um produto turístico que tem ganhado espaço no mercado consumidor, estimulando a atenção de públicos diversos ocasionando o estímulo de viagens a procura da gastronomia e suas características locais.

Para Torre et al. (2011) esse contexto demonstra uma renovação de entendimento do turismo, o qual é gradativamente mais rigoroso e demanda um esforço maior quanto aos padrões ofertados. Segundo os autores, as exigências vão além do serviço que é proporcionado abrangendo também aperfeiçoamento dos locais de hospedagem, sinalização, preservação do entorno, as demais razões para a ocorrência da viagem, gerando satisfação ao visitante através da experiência vivenciada.

Este estudo trata do turismo gastronômico na Quarta Colônia, tendo como objetivo geral, aferir as motivações que levam os consumidores a frequentarem e consumirem os pratos da gastronomia italiana ofertados nos restaurantes da região, pratos típicos como Risoto, Bife à Milanesa, Radite, Sopa de Agnolini, Massas entre outros, e como objetivo específico investigar e compreender a percepção dos frequentadores dos restaurantes em relação ao turismo gastronômico na região e os benefícios para o setor gastronômico e turístico.

No capítulo dois apresentam-se informações acerca do turismo gastronômico e as inter-relações existentes entre os campos da gastronomia e do turismo.

No capítulo três, a metodologia definida para o trabalho foi qualitativa e exploratória, e como técnica de pesquisa foi utilizado o questionário online, disponibilizado via plataforma google forms, para aferir a opinião dos consumidores dos estabelecimentos potenciais.

No capítulo quatro, apresentam-se a análise dos resultados obtidos através da aplicação do questionário online.

No capítulo cinco está presente as considerações finais, mais relevantes em relação ao estudo como um todo.

Quanto à relevância do estudo destaca-se o campo profícuo para investigação sobre a temática do turismo gastronômico na Quarta Colônia/RS, especialmente por ser um destino turístico consolidado que recebe um número expressivo de visitantes e também pela cultura gastronômica da região. E, como, estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de

Turismo considera-se importante conhecer e pesquisar sobre as áreas que detém uma inter-relação com o campo do turismo, da cultura, da gastronomia e do patrimônio.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 TURISMO GASTRONÔMICO

A Gastronomia simboliza na arte de cozinhar, objetivando propagar prazer aos que comem, tem ligação a tudo que é relacionado à arte da culinária e aos prazeres da mesa. A gastronomia se relaciona com o turismo para ser apresentada e imutável como identidade de um local uma vez que, por meio da alimentação podem se identificar os costumes dos moradores de uma determinada região e com sua trajetória de vida. A cultura gastronômica demonstra tradições e produtos desenvolvidos no solo, desdobra classes sociais e ressalta os saberes, os métodos que em união a outras fontes constituem a cultura regional.

A gastronomia é destinada como fator de atração de visitantes, pois eles sempre necessitam de alimentação no decorrer de suas viagens, outro fator considerável especialmente nos países continentais como o Brasil, é a diversificação de pratos peculiares e dos costumes alimentares de cada região visitada.

Nota-se na gastronomia, o que distingue um prato do outro não são os ingredientes que normalmente são os mesmos, mas sim o modo de preparo do prato, sendo assim, ingredientes lavrados com métodos similares em todo o mundo são habilitados de formas diferenciativas conforme a cultura local.

Santos (1996) destaca que a gastronomia complementa a demanda por parte dos turistas apreciadores dos elementos culturais, como o patrimônio local engloba-se aos novos produtos turísticos, concedendo que os autóctones da comunidade sejam comprometidos na criação desses constituintes contribuindo para o desenvolvimento e a evolução da atividade. Nesse caso, a gastronomia associada ao turismo transforma-se em um atrativo e um produto turístico que vem sendo investigado por variadas localidades, sendo muito significativo pois possibilita diversas oportunidades e diferentes perspectivas para o amadurecimento de uma acentuada região.

Corner (2004) explica que o turismo e a gastronomia são pertencentes pois é inviável imaginar o turismo sem antever a alimentação para curta ou longa permanência, em qualquer destino o turista ou o viajante necessita da alimentação e assim termina experienciando a cozinha local.

Os admiradores da boa comida deslocam-se de suas casas tendo como objetivo comer e relacionar-se a algo diferente. Segala (2003) descreve que o turismo gastronômico está relacionado a intuição e ao contentamento de identificar e degustar algo novo quando se desloca

para uma determinada localidade, portanto, determinadas regiões para se diligenciar com maior intensidade no turismo apresentam roteiros gastronômicos, com o intuito que os turistas e os visitantes consigam estar em uma viagem prazerosa, e tendo a possibilidade de conhecer a diversidade cultural, a história e as tradições em torno da comida existentes na região.

Corner (2006) descreve que o turismo gastronômico, é um setor que tem apresentado expansão na oferta de postos de trabalho do segmento, como: lancherias, restaurantes, bares e ambulantes, contribuindo para a economia local e seus respectivos moradores. De acordo com 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”.

O turismo gastronômico se relaciona através da visitação intencional em determinada região, restaurantes específicos ou até mesmo eventos e festas gastronômicas. Entretanto, esse deslocamento se origina conforme a vontade dos visitantes em saborear, degustar e conhecer determinados pratos gastronômicos, pode-se identificar que na atualidade é cada vez mais presente este seguimento turístico, é perceptível que existe um grande interesse dos viajantes e turistas em usufruir do turismo gastronômico como um todo e vivenciando toda a experiência que lhes for proporcionada na localidade específica que se deslocar para conhecer.

Hall e Sharples (2003) destacam que a comida e bebida trazem privilégios econômicos para qualquer destino turístico, sendo assim a despesa em comida e bebida é bastante considerável no contexto da despesa completa da viagem, tendo o potencial em estabelecer um terço da despesa totalizada da viagem demonstrando uma avantajada dimensão das vantagens resultantes com o turismo.

Os turistas que buscam a gastronomia e os sabores da culinária diferenciada de outras localidades, entretanto correspondente as grandiosas despesas que constituem, pois tem potencial em transferir milhões de dólares em aplicação direta e indireta para um destino. Hall e Mitchell (2003) ressaltam que a relação entre o turismo e a gastronomia exalta questões a partir do prosseguimento econômico das políticas da cultura do patrimônio da identidade dos mercados dos consumidores e estilos de vida. Vemos que a gastronomia na região da Quarta Colônia, de tal forma concentra um grande valor simbólico e cultural para a população residente assim como, também para as pessoas que visitam a localidade em busca de conhecer a diferenciada gastronomia ali existente.

Ceretta (2017) descreve que a gastronomia é capaz de ser impulsionadora da atuação turística, sendo assim, as proporções ambientais, sociais e culturais são verificadas como consolidadoras de específicas ações em virtude de que, as particularidades dos mecanismos

distintivos e culturais vigentes, serão capazes de ser requeridas enquanto identidades territoriais, para além de aperfeiçoar ou estimular o antagonismo no contexto mercadológico do determinado território.

A gastronomia como componente do turismo transforma-se em uma inovação da demanda dos turistas como atrativo turístico do modo, que o turismo gastronômico se posicionado como um relevante fator do turismo cultural, ocasionando ao visitante a compressão da localidade e região, no decorrer dos gostos de suas comidas típicas. No que corresponde a gastronomia e o turismo, é válido alegar que o turismo manipula a alimentação como uma oportunidade para a gastronomia de um local incentivada transforma-se um atrativo dentro do turismo gastronômico.

Ceretta (2012) ressalta que em meados dos anos de 1970 e 1980, o turismo gastronômico conseguia representar uma habitual refeição num restaurante, atualmente, da mesma maneira Richard (2007) destaca que a gastronomia se tornou foco de uma sucessiva valorização, enquanto componente cultural intangível relacionada ao reconhecimento da atratividade, singularidade e particularidade dos destinos.

Sendo assim, a ampla oferta de ambientes de alimentação proporcionou a necessidade de mostrar distinguidades na refeição no qual é para diversos locais turísticos, simboliza a oportunidade de apreciação de empresas de alimentação que conseguiram mudar a prática de alimentar-se em algo característico, diferenciado, único e que ressalta as elementares tradições existentes.

Ceretta (2012) aponta a relação do turismo com a gastronomia também engloba, os meios de valorização, de memória e o desenvolvimento de uma economia de experiência na localidade. Dessa forma, consegue-se reconhecer o que Beni (2006) descreve de economia da experiência, sendo para ele as experiências proporcionadas pelos serviços ofertados, induzem na hora da seleção em virtude que conseguem apontar um procedimento de valorização dos serviços e produtos a serem obtidos sendo eles memoráveis.

Nesta perspectiva, o turismo gastronômico possui como característica importante a compreensão do consumo em vivência, em sensação, em lembrança de tudo que é exclusivo, divergente, mobilizador e que possua uma personalidade a ser exteriorizada. Para Schlüter (2003), a gastronomia conseguirá achar no turismo, o resgate de antigas tradições que muito em breve não serão mais faladas nem vistas.

Portanto, segundo a OMT (2012), ressalta-se então que o turismo gastronômico é um processo que se encontra em total desenvolvimento e crescimento, que possui repercussões asseverativas na economia e preservação da herança patrimonial e cultural, conforme a

preferência crescente dos turistas em conhecer a cultura e não somente a alimentação da localidade, mas seu procedimento de construção e sensação de pertencimento da cultura. Apensa disso, detém de exuberantes potencialidades para o engrandecimento de viagens que dispõe como razão essencial a comida do mesmo modo que, essa tipologia turística auxilie a aprimorar a interpretação coletiva, de um destino turístico.

2.2 ESTUDO DA GASTRONOMIA NA QUARTA COLÔNIA-RS

O processo de colonização italiana no Brasil iniciou-se no século XIX, sendo sinalizada pelas preferências de apropriação das áreas sulinas pelo Governo Imperial Brasileiro e pela precisão da Itália em afastar os cidadãos despejados do meio rural e os serviços citadinos pela instabilidade urbana e agrícola.

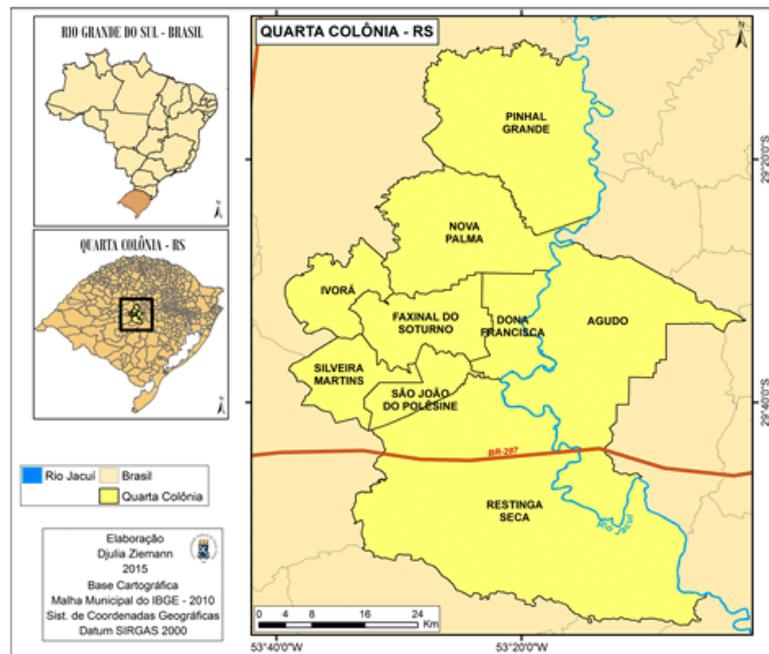
Todavia, esses imigrantes habitaram no Rio Grande do Sul sendo então primeiramente o território serrano do nordeste do estado, apesar disso com a constante vinda de italianos, esses últimos seguiram sendo direcionados para a região central e sul do estado.

Desta maneira, a colonização da Região da Quarta Colônia, conhecida também como a antiga Colônia Silveira Martins, estabeleceu-se a partir de 1877 com a chegada dos imigrantes italianos, entretanto conforme Reis (1998) a Quarta Colônia no Rio Grande do Sul foi fundada pelo Governo Imperial sendo localizada na região centro-oeste do estado, no meio de Santa Maria e Cachoeira do Sul no sentido de atender imigrantes vindos do norte da Itália, acima de tudo provenientes das regiões italianas de Gemona, Polêsine, Udine e Veneza.

Porém, os elevados gastos com o gerenciamento da Colônia de Silveira Martins, ocasionaram com que o Governo Imperial eximisse essa colônia. Segundo Santos; Zanini (2009, p. 32): “A Colônia Silveira Martins foi fragmentada e revogada em 1888 a sua extensão fracionada entre os municípios de e Cachoeira do Sul, Júlio de Castilhos e Santa Maria”.

Subsequentemente, está região que sintetizava o território da Colônia Silveira Martins, introduz os presentes municípios de: Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Silveira Martins, São João do Polêsine, cuja constituem atualmente a Região da Quarta Colônia. Portanto, os imigrantes italianos desenvolveram na Quarta Colônia um pedaço da Itália carregando suas vivências e emoções para a criação de uma localidade cultural.

Figura 1: Mapa da região da Quarta Colônia - RS



Fonte: Adaptado de IBGE (2015).

Vendruscolo (2007), destaca que a alimentação se define como um fator importante, interposto por princípios culturais de cada povo, as civilizações que migram transportam consigo a cozinha particular da localidade que se originou, todavia, por conta da diferenciação dos aspectos geográficos, físicos e sociais do local de destino esses procedimentos e hábitos culinários continuam nos caminhos consideráveis.

Isto é, ao se deslocarem de seu país de origem os imigrantes conduziram consigo hábitos, costumes e tradições alimentares, desenvolvidas numa esfera social e física que não consegue se adequar totalmente, a área nova. Deste modo, a culinária é capaz de destacar dimensões econômicas, culturais e sociais, do mesmo jeito que o, histórico fazendo-se a pratica de alimentar-se compreendida aqui como uma rotina ritualística.

Vendruscolo (2007) destaca que a gastronomia é apresentada como fator reconhecedor do território Quarta Colônia, que procura transformar-se reconhecido através dos pratos criados a partir de saberes e modos de preparos trazidos dos ancestrais e conservados até a atualidade, a caracterização étnica surge reivindicada na divulgação e apresentação gastronômica da região da Quarta Colônia. Ainda, conforme a autora, vemos que a identificação da diversificação de saberes e modos de fazer resgatados da memória dos antepassados colonizadores expressam a idealização da identidade territorial.

Existem diversas maneiras de identificar uma população e sua cultura, dentre as mais relevantes e marcantes situa-se a gastronomia, pois na Quarta Colônia é grandiosa em sua culinária com pratos típicos, compostos por receitas, adquiridas de antigas gerações. Tendo em vista que a diversidade gastronômica se baseia em hábitos e particularidades de inúmeras etnias demonstra a criação de uma identidade habitual e comum conforme a identificação de métodos importantes diversificados, que entram em conflitos formulando uma identificação territorial.

O relevante desenvolvimento da gastronomia pode ser complementado também pelo turismo, que desde a sua originalidade tem contido na arte da mesa, uma grande apoiadora na motivação e incentivação de deslocamento de turistas, no decorrer disto, inúmeros eventos gastronômicos transformaram a Quarta Colônia uma referência na região central do estado do Rio Grande Do Sul, por causa de sua valorização da cultura italiana, portanto a viabilidade de acesso aos municípios demonstra expressivo fluxo de visitantes ao longo dos períodos do ano.

A gastronomia é mostrada como fator distinto do território da Quarta Colônia que justamente, busca tornar-se reconhecida através dos pratos preparados com base em conhecimentos e procedimentos, obtidos das gerações passadas e memorizados na ideia coletiva.

A designação étnica, revela-se fortemente atribuída na apresentação gastronômica da Quarta Colônia, sendo assim, a exploração da diversidade de estudos e técnicas de instituir resgatados dos ancestrais colonizadores, correspondem a composição da identidade territorial.

Segundo Jafari (2000) a expressão gastronomia originou-se do título de um poema grego do Século IV A.C. “Gastronome” referente a alimentação. Sampaio (2009) afirma que a gastronomia é uma conceituação acerca do aprazimento da mesa, é subordinada da diversidade e provém na apuração e na apuração, fragmento complementar da cultura, a gastronomia destaca-se contemplar e admirar efetivamente uma boa comida e bom vinho, dois dos grandiosos prazeres da vida, que no momento em que quando são proporcionados por razão de um bom trabalho e boa presença, contribuem a oportunizar uma refeição extraordinária.

A gastronomia é um significativo atrativo turístico cultural uma vez que concebe possibilidades, proporcionando com que a cidade desenvolva-se economicamente, ocasione mais empregos, convide mais turistas e visitantes e o mais relevante é que finaliza tornando-se conhecida nacionalmente pela sua comida típica, com tudo, a gastronomia como atrativo turístico está ampliando gradativamente mais, por causa que existe a demanda de o turista viajar para experienciar recentes gostos, pratos e bebidas dissemelhantes daquelas que habitualmente se consome.

Todavia diversos lugares que possuem a gastronomia como atrativo turístico, estão fortalecendo a preferência de conservar a gastronomia como um patrimônio cultural por possuir o turismo integrado em sua economia, com tudo os locais nos quais encontram-se pratos típicos com o propósito de atrair com maior intensidade turistas e expandir a lucratividade, oportunizar eventos gastronômicos para oferecer sequência na conservação do prato e para anunciar a imagem do município em todo o Brasil.

Schreiber (2006) destaca que a gastronomia se ajusta na atividade turística, uma vez que o turista precisa da alimentação primeiramente por conta de sua aparência fisiológica, em um segundo momento porque a alimentação é motivação de contentamento e vivência, que acontece através da degustação de pratos recentes e métodos de organização nas localidades visitadas.

Entretanto, o turismo vem se fortalecendo regionalmente na Quarta Colônia, visando prestigiar a cultura, as belezas históricas e naturais, sendo assim na convergência das idealizações culturais relevantes dessa região estão a gastronomia, as edificações italianas e alemãs típicas da colonização, a religiosidade e as memórias, no sentido de unir o turismo e a cultura produziram-se festivais e rotas que atingem o experimento de preservar o patrimônio que foi herança dos colonizadores.

Reis (1998) enfatiza que nessa região a cultura italiana predomina no decorrer dos anos, fazendo-se itinerário para identificação cultural e para o prosseguimento do turismo, mantem-se na atualidade na Quarta Colônia, os hábitos do fazer domésticos, as festas com a gastronomia típica, os casarões antigos e as construções em homenagem a cultura italiana da região.

Na Quarta Colônia, a imigração italiana deixou um forte legado na região, seja pelos hábitos e costumes, pelas edificações, pela produção alimentar, pelos ritos do preparo cotidiano do alimento, cheio de simbolismos, na maior parte das vezes sob a responsabilidade das mulheres.

Nos municípios da região de origem italiana a culinária italiana é um elemento central das festividades, atrativo aos turistas para visitarem a Quarta Colônia. A gastronomia local impulsionou o turismo, não apenas com a oferta de festas religiosas, mas com a geração de uma considerável oferta gastronômica e outros atrativos.

3 METODOLOGIA

A pesquisa que teve como objetivo identificar as motivações que levam as pessoas a consumir em restaurantes típicos, de gastronomia italiana, da região da Quarta Colônia, no Rio Grande do Sul, foi estruturada a partir de um estudo exploratório, de caráter qualitativo e quantitativo, com o uso de questionário online, via plataforma google forms, aplicado em duas etapas, na primeira um pré-teste com um grupo para testagem do instrumento e na segunda a disponibilização oficial para o público em geral.

Para elaborar e desenvolver o tema relacionado com o turismo gastronômico na Quarta Colônia, realizou-se em primeiro momento um estudo exploratório por meio de uma pesquisa bibliográfica, neste sentido, para Gil (2002 pg. 44), pesquisa bibliográfica é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos. Analisando até este ponto, pode-se concordar que a pesquisa bibliográfica é baseada em livros e outros escritos. Gil (2007, p. 44) explica que os exemplos mais característicos desse tipo de pesquisa são investigações sobre ideologias ou pesquisas que se propõem a análise das diversas posições sobre um problema.

Desta forma, num segundo momento desenvolveu-se uma pesquisa de levantamento através de um estudo descritivo, por isso, segundo Gil (2008 p. 56), as pesquisas descritivas possuem como objetivo a descrição das características de uma população, fenômeno ou de uma experiência, a pesquisa descritiva pode estabelecer relações entre variáveis. Ao final de uma pesquisa descritiva, você terá reunido e analisado muitas informações sobre o assunto pesquisado. De acordo com Gil (2007, p. 52) os estudos descritivos são os que mais se adequam aos levantamentos, como exemplos temos os estudos de opiniões e atitudes.

A partir da revisão bibliográfica, foi organizado um questionário, um instrumento com quatorze perguntas, divididas em dois blocos, pela plataforma google forms. No primeiro bloco constaram informações sobre o perfil do respondente e um segundo bloco com questões sobre gastronomia em restaurantes típicos. Para maior fidedignidade do instrumento, foi realizado um pré-teste com 10 respondentes, no período de 03 a 04 de outubro de 2021, sendo assim, as informações aferidas juntamente as demais respostas obtidas ao longo da pesquisa, foram utilizadas para o desenvolvimento e a análise do estudo. A partir dessa etapa, o instrumento foi revisado para posterior aplicação junto a um público. O questionário, composto de quatorze questões, com perguntas fechadas e abertas, foi disponibilizado pela plataforma google forms para o público em geral, sem identificação dos respondentes, através da divulgação em redes

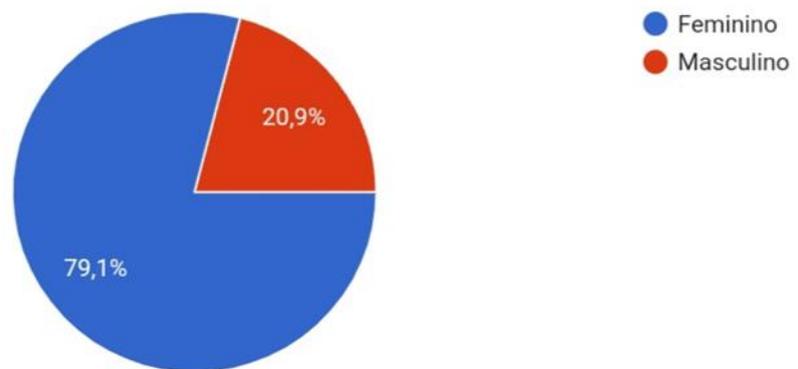
sociais como Facebook, Instagram, WhatsApp e também enviado ao E-mail do curso Gestão de Turismo, para ser disponibilizado para os demais acadêmicos do curso, no período de 04 à 18 de novembro de 2021, obtendo o número total de 129 respostas. A seguir são apresentadas as questões, os gráficos relativos e a análise dos resultados da pesquisa.

4 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Na questão número um, das 129 pessoas participantes da pesquisa, 102 (79,1%) são do sexo feminino e 27 (20,9%) do sexo masculino. Como pode ser observado na figura 2, a grande maioria dos participantes da pesquisa são do sexo feminino.

Figura 2- Sexo dos respondentes.

129 respostas

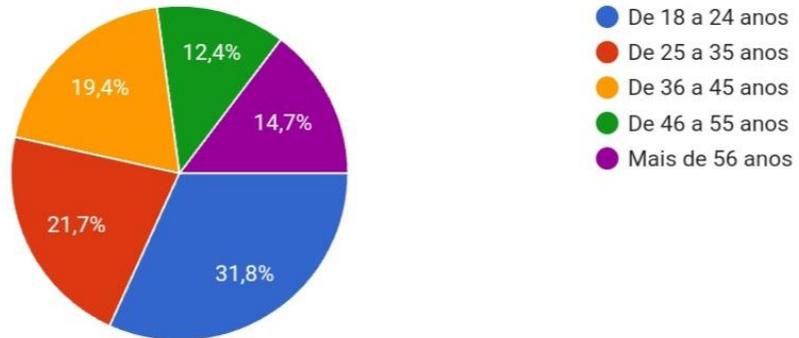


Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão número dois, obteve-se 129 respostas, 41 (31,8%) pessoas estão na faixa etária de 18 a 24 anos, 28 (21,7%) estão na faixa etária de 25 a 35 anos, 25 (19,4%) estão na faixa etária de 36 a 45 anos, 19 (14,7%) estão na faixa etária de mais de 56 anos e 16 (12,4%) estão na faixa etária de 46 a 55 anos de idade. Nota-se que o maior número de respondentes tem a idade de 18 a 24 anos.

Figura 3- Faixa etária dos respondentes.

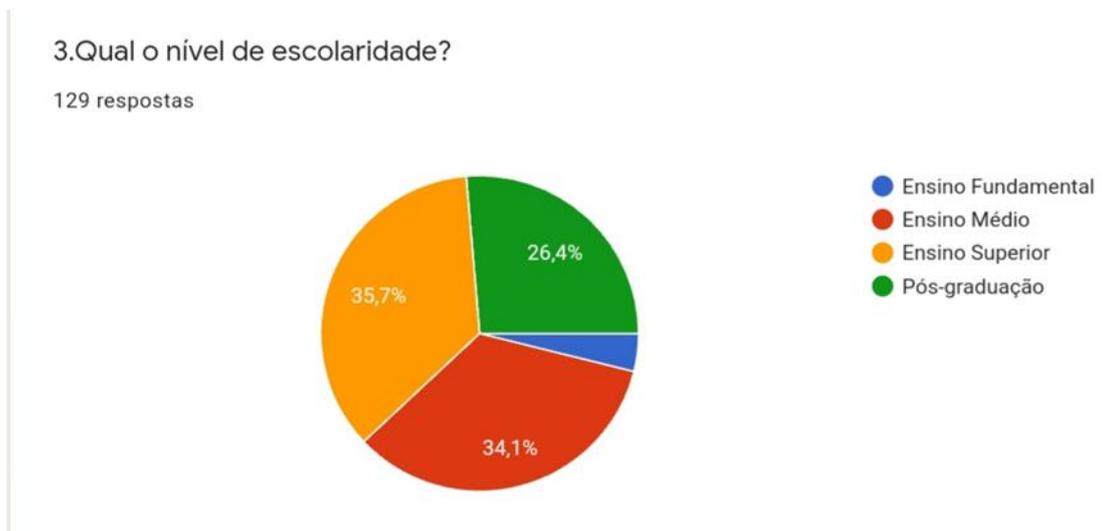
129 respostas



Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão número três, referente ao nível de escolaridade obteve-se 129 respostas, 46 (35,7%) das pessoas possuem ensino superior, 44 (34,1%) possuem ensino médio, 34 (26,4%) possuem pós-graduação e 5 (3,9%) possuem o ensino fundamental. Observa-se que o maior número de respondentes são indivíduos que possuem ensino superior.

Figura 4- Nível de escolaridade dos respondentes.



Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão número quatro, investiga-se qual município o respondente reside. Obteve-se 129 respostas, sendo assim, teve-se como respostas 1 (0,18%) reside no município de Jundiaí localizado no estado de São Paulo, 2 (2,58%) residem no município de São Paulo capital do estado de São Paulo, 1 (0,18%) reside no município de Macapá capital do estado do Amapá, 1

(0,18%) reside no município de Porto Belo localizado no estado de Santa Catarina, 1 (0,18%) disse apenas que reside no estado de Santa Catarina, 1 (0,18%) reside no município de Bagé, 1 (0,18%) reside em Cachoeira do Sul, 1 (0,18%) reside em Canoas, 1 (0,18%) reside em Faxinal do Soturno, 3 (3,87%) residem em Itaará, 1 (0,18%) reside em Passa Sete, 1 (0,18%) reside em Porto Alegre, 1 (0,18%) reside em Santana Do Livramento, 1 (0,18%) reside em Santa Augusta, 1 (0,18%) reside em Soledade, 1 (0,18%) reside em São Leopoldo, 1 (0,18%) reside em São Pedro Do Sul, 1 (0,18%) disse apenas que reside no estado do Rio Grande Do Sul, 108 (91,43%) residem no município de Santa Maria. Portanto, vemos que o maior número de respondentes são residentes do município de Santa Maria, sete respondentes de outros estados e dois respondentes constaram apenas o estado que residem.

Tabela 1- Município que residem.

1 (0,18%)	Reside no município de Jundiá (SP).
1 (0,18%)	Reside no município de Macapá (AP).
1 (0,18%)	Reside no município de Porto Belo (SC).
1 (0,18%)	Disse apenas que reside no estado de Santa Catarina.
1 (0,18%)	Reside no município de Bagé (RS).
1 (0,18%)	Reside no município Cachoeira do Sul (RS).
1 (0,18%)	Reside no município Canoas (RS).
1 (0,18%)	Reside no município Faxinal do Soturno (RS).
1 (0,18%)	Reside no município Passa Sete (RS).
1 (0,18%)	Reside no município Porto Alegre (RS).
1 (0,18%)	Reside no município Santana Do Livramento (RS).
1 (0,18%)	Reside no município Santa Augusta (RS).
1 (0,18%)	Reside no município Soledade (RS).
1 (0,18%)	Reside no município São Leopoldo (RS).
1 (0,18%)	Reside no município São Pedro Do Sul (RS).
1 (0,18%)	Disse apenas que reside no estado do Rio Grande Do Sul.
2 (2,58%)	Residem no município de São Paulo (SP).

3 (3,87%)	Residem no município de Itaará (RS).
108 (91,43%)	Residem no município de Santa Maria (RS).

Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão número cinco, investiga se as pessoas costumam frequentar restaurantes que ofertam gastronomia típica. Obteve-se 129 respostas, 69 (53,5%) responderam que sim e 60 (46,5%) responderam que não. Portanto, a maioria dos participantes da pesquisa frequentam restaurantes que oferecem gastronomia típica.

Figura 5- Costumam frequentar restaurantes que ofertam gastronomia típica.



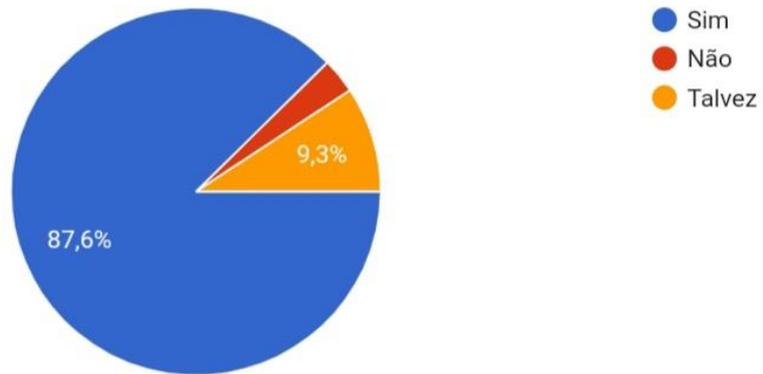
Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão número seis, referente se apreciam a gastronomia italiana, obteve-se 129 respostas, com tudo, 113 (87,6%) responderam que sim, 12 (9,3%) responderam talvez e 4 (3,1%) responderam que não. Sendo assim, a maioria dos participantes da pesquisa apreciam a gastronomia italiana.

Figura 6- Apreciam a gastronomia italiana.

6.Você aprecia a gastronomia italiana?

129 respostas



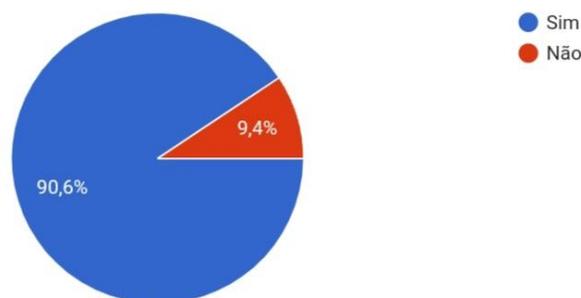
Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão número sete, se os participantes da pesquisa já ouviram falar sobre os restaurantes típicos da Quarta Colônia, 116 (90,6%) responderam que sim e 12 (9,4%) responderam que não, totalizando 128 respostas nesta questão. Vemos que a maioria dos respondentes da pesquisa já ouviram falar sobre os restaurantes típicos da Quarta Colônia.

Figura 7- Ouviram falar dos restaurantes típicos da Quarta Colônia na Região Central do Rio Grande do Sul.

7. Já ouviu falar dos restaurantes típicos da Quarta Colônia de Imigração Italiana na Região Central do Rio Grande do Sul?

128 respostas



Fonte: Elaborado pela autora.

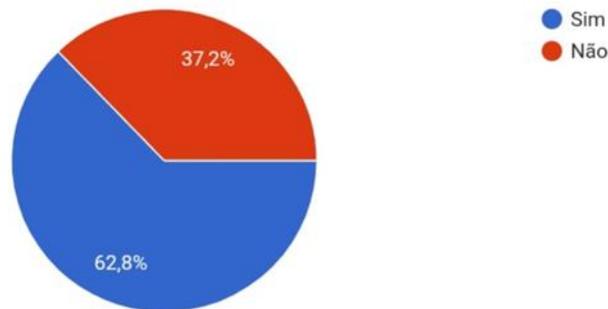
Na questão número oito, se o respondente já visitou algum restaurante típico da Quarta Colônia, obteve-se 129 respostas, sendo assim, 81 (62,8%) responderam que sim e 48 (37,2%)

responderam que não. Vemos então, que a maioria dos respondentes da pesquisa já visitaram algum restaurante típico da Quarta Colônia.

Figura 8- Visitaram algum restaurante típico da Quarta Colônia.

8.Você já visitou algum restaurante típico da Quarta Colônia de Imigração italiana, RS?

129 respostas



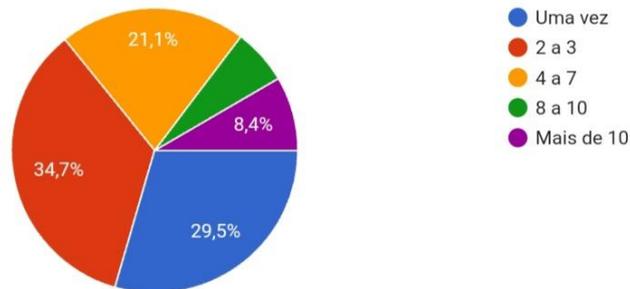
Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão número nove, se os respondentes da pesquisa que já frequentaram restaurantes típicos da Quarta Colônia, RS, poderiam informar o número de vezes que foram a um restaurante típico, se obteve 95 respostas nesta questão, pois 33 (34,7%) responderam que foram de 2 a 3 vezes, 28 (29,5%) responderam que foram uma vez, 20 (21,1%) responderam que foram 4 a sete vezes, 8 (8,4%) responderam que foram mais de 10 vezes e 6 (6,3%) responderam que foram 8 a 10 vezes. Portanto, verifica-se que o maior número de respondentes já frequentou restaurantes típicos da Quarta Colônia de 2 a 3 vezes.

Figura 9- Número de vezes que frequentaram restaurantes típicos da Quarta Colônia.

9. Se já frequentou restaurantes típicos da Quarta Colônia, RS, pode informar o número de vezes?

95 respostas



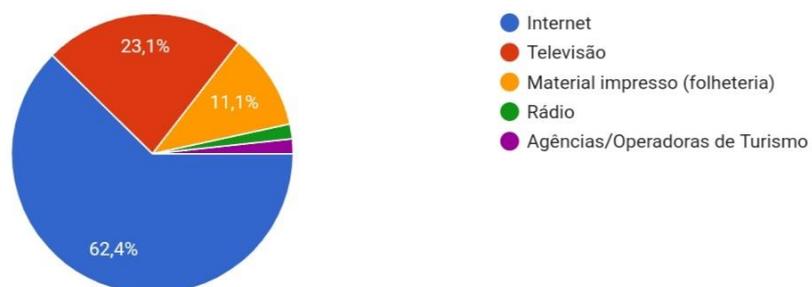
Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão dez, se o respondente já teve contato com algum material informativo/comunicacional sobre restaurantes típicos da Quarta Colônia na Região Central do estado, com tudo, obteve-se 117 respostas, nos quais os dados obtidos são que 73 (62,4%) respondentes tiveram contato através da internet, 27 (23,1%) responderam que tiveram contato através da televisão, 13 (11,1%) tiveram contato através de material impresso(folheteria), 2 (1,7%) tiveram contato através de rádio e 2 (1,7%) respondentes tiveram contato através de agências/operadoras de turismo. Sendo assim, analisa-se que o maior número de respondentes teve contato com algum material informativo referente aos restaurantes típicos localizados na região da Quarta Colônia, através da internet.

Figura 10- Tiveram contato com algum material informativo/comunicacional sobre restaurantes típicos da Quarta Colônia.

10. Já teve contato com algum material informativo/comunicacional sobre restaurantes típicos da Quarta Colônia de Imigração Italiana na Região Central do RS?

117 respostas



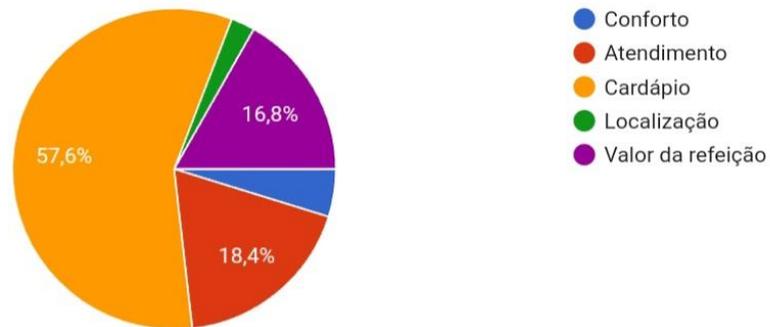
Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão onze, investiga qual característica que é definidora da escolha pessoal do restaurante, obteve-se 125 respostas, nas quais são 72 (57,6%) dos respondentes elencaram a alternativa cardápio, 23 (18,4%) marcaram a alternativa atendimento, 21 (16,8%) marcaram a alternativa valor da refeição, 6 (4,8%) marcaram a alternativa conforto e 3 (2,4%) marcaram a alternativa localização. Verificou-se que o maior número de respondentes se caracteriza como definidora sua escolha do restaurante, em função do cardápio.

Figura 11- Característica definidora da escolha do restaurante.

11. Qual característica é definidora da sua escolha do restaurante?

125 respostas



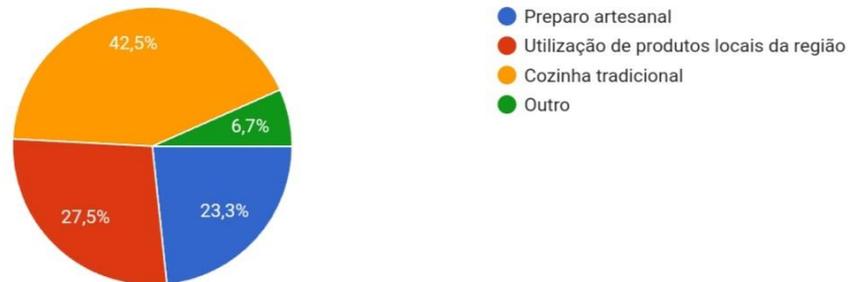
Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão número doze, investiga-se sobre a gastronomia italiana presente nos restaurantes da Quarta Colônia RS, foram 120 respostas, as quais 51 (42,5%) dos respondentes destacaram a cozinha tradicional, 33 (27,5%) a utilização de produtos locais da região, 28 (23,3%) o preparo artesanal, e 8 (6,7%) marcaram a alternativa outro. Portanto, o maior número de respondentes considera com maior destaque a cozinha tradicional.

Figura 12- Destaque sobre a gastronomia italiana presente nos restaurantes da Quarta Colônia.

12. Sobre a gastronomia italiana presente nos restaurantes da Quarta Colônia, RS, você destaca:

120 respostas



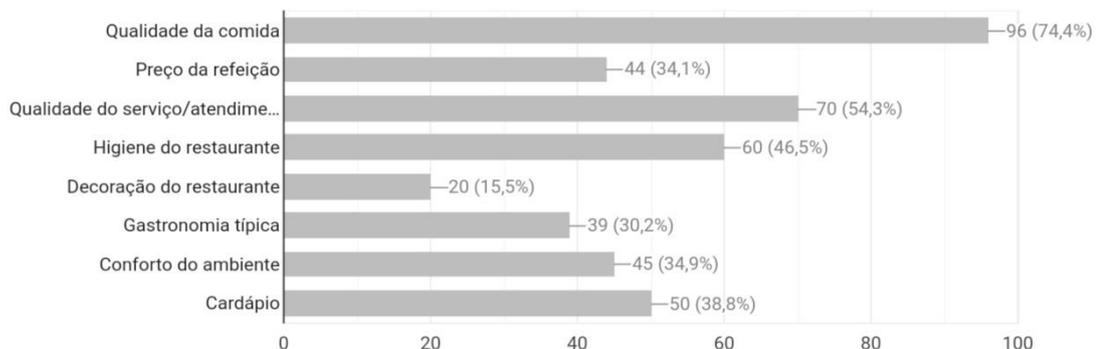
Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão número treze, foi verificado o que os respondentes da pesquisa mais valorizam quando se deslocam até algum restaurante, das 129 respostas, 96 (74,4%) dos respondentes marcaram a qualidade da comida, 44 (34,1%) marcaram o preço da refeição, 70 (54,3%) marcaram a qualidade do serviço/atendimento, 60 (46,5%) marcaram higiene do restaurante, 20 (15,5%) marcaram decoração do restaurante, 39 (30,2%) marcaram gastronomia típica, 45 (34,9%) marcaram conforto do ambiente e 50 (38,8%) marcaram cardápio. Entretanto, o maior número de respondentes destacou como o que mais valorizam quando visitam um restaurante, a qualidade da comida.

Figura 13- O que valorizam quando se deslocam ao restaurante.

13. Quando me desloco ao restaurante o que valorizo é:

0 / 129 respostas corretas



Fonte: Elaborado pela autora.

Na questão quatorze, buscou analisar os comentários dos respondentes em relação a pesquisa em si sendo uma questão opcional para responder, sendo assim, foram obtidas 26 respostas. Seguem alguns destaques: “respondentes da pesquisa manifestaram que gostam bastante desse tipo de restaurante; valorização do que temos na região, no local onde vivemos; apreciação para ir a este tipo de gastronomia para aproveitar um passeio. Os valores são muito altos, mas é esporádico, então possuem a possibilidade arcar com os custos; não frequento esses restaurantes, mas se tivesse carro com certeza frequentaria.” Portanto, nota-se que a gastronomia ofertada na região da Quarta Colônia, destaca-se nas respostas em sua maioria, como bastante procurada e valorizada pelos participantes da pesquisa.

O estudo direcionou-se especificamente a gastronomia italiana, sendo assim, os habitantes desta região detêm de técnicas específicas da culinária italiana, que conseqüentemente, adquirem como resultados e benefícios a lucratividade econômica, a geração de empregos, a divulgação turística, a valorização cultural e patrimonial, a atração de novos visitantes para conhecerem a localidade, região e seus costumes alimentares. A gastronomia representa as tradições, costumes práticos de uma sociedade formada a partir das trocas culturais étnicas e com o meio ambiente.

De acordo com as respostas da pesquisa realizada, destacou-se que a maioria dos participantes da pesquisa frequentam restaurantes que oferecem gastronomia típica, apreciam a gastronomia italiana, já ouviram falar sobre os restaurantes típicos da Quarta Colônia, já visitaram algum restaurante típico da Quarta Colônia, já frequentaram restaurantes típicos da Quarta Colônia de duas a três vezes, tiveram contato com algum material informativo referente aos restaurantes típicos localizados na região da Quarta Colônia, acerca da internet, caracterizam como definidor de sua escolha do restaurante, a relevância do cardápio, consideram como mais destaque a cozinha tradicional e por fim ressaltam o que mais valorizam quando visitam um restaurante, sendo então a qualidade da comida.

Portanto, é importante destacar a importância do turismo gastronômico na região da Quarta Colônia, e como a gastronomia desta localidade é procurada por visitantes, que na maioria das vezes se deslocam de cidade e regiões próximas da Quarta Colônia, e de outros lugares do Brasil e do mundo. Cunha (2009) destaca que o uso da gastronomia como ingrediente na exploração turística, é cada vez mais interessante para os visitantes, pois, oferece o acesso ao patrimônio cultural, possibilitando conhecer à história, à cultura e ao modo de viver de uma comunidade no contexto do turismo cultural.

Portanto, a atividade turística é uma prática socioeconômica, que tem na gastronomia um instrumento de grande importância para o desenvolvimento local, como também uma oportunidade de preservar e valorizar a cultura alimentar de determinada região.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo teve como objetivo identificar e analisar as motivações que fazem com que os visitantes frequentem e consumam os pratos da gastronomia italiana ofertados nos restaurantes localizados na Quarta Colônia, e pesquisar e entender a percepção dos frequentadores dos restaurantes em relação ao turismo gastronômico na região e a possibilidade de benefícios para o setor gastronômico e turístico.

A partir da pesquisa realizada, constatou-se que o turismo gastronômico tem uma grande importância para região, tendo em vista que, existe um grande número de eventos e atrações nos municípios localizados na região da Quarta Colônia, e se tornaram atraentes para turistas e visitantes.

Foi positivo constatar que, na grande maioria dos participantes da pesquisa, são pessoas que possuem alguma forma de apreço pela gastronomia típica da região da Quarta Colônia, em especial a italiana, os participantes da pesquisa que tinham conhecimento sobre os restaurantes típicos italianos ou já teriam ido até algum destes estabelecimentos para degustar sua gastronomia. Notou-se juntamente, a valorização do cardápio com motivação de escolha, e em especial a qualidade da comida como um dos fatores mais relevantes e pertinentes, para apreciação de determinada gastronomia.

O turismo gastronômico é um fenômeno crescente no mundo e a procura pela inovação e oferta se amplia gradativamente, na busca de que cada localidade possua seu próprio destaque e consiga atrair viajantes que gostariam de conhecer mais em relação a cultura da região, nessa esfera a gastronomia obteve sua participação como um dos mais importantes produtos que conseguem ser manuseados para complementar a oferta turística.

De uma forma geral, o papel do turismo gastronômico, está baseado no deslocamento de um indivíduo com a função de consumir e experimentar alimentos e bebidas que não fazem parte do seu cotidiano. Em muitos casos, a variedade de elementos gastronômicos e culturais de uma região, são essenciais para o desenvolvimento turístico do local, sendo utilizados como atrativos turísticos.

A gastronomia está cada vez mais presente e tornando-se muito relevante nas viagens, pois o turista passou a viajar também para experimentar novos pratos e a cultura da localidade visitada, além de conhecer a região. As relações entre a gastronomia e o turismo são inúmeras e a oferta de produtos e serviços gastronômicos como atrativos turísticos podem auxiliar não só na perspectiva econômica, mas, social, cultural, entre outras.

A culinária de uma região, reflete a história, a memória, a cultura, o patrimônio de um destino. O turismo gastronômico se destaca nesse contexto como uma alavanca para a economia local, isto porque a culinária se adapta a todo e qualquer tipo de situação, por isso o destaque como importante elemento para promoção e diferenciação em lugares considerados como destinos turísticos potenciais de uma determinada região.

A pesquisa procurou aferir as motivações que levam os consumidores a frequentarem e consumirem os pratos da gastronomia italiana na Quarta Colônia, na região central do Rio Grande do Sul. Os resultados, no âmbito da amostra da pesquisa indicam a relevância do turismo gastronômico nesta região e a potencialidade para novos investimentos no setor como forma de promoção do destino, aliado ao desenvolvimento socioeconômico e sustentável na medida em que pode proporcionar melhores condições de vida para o coletivo.

Por fim, futuras pesquisas poderão analisar mais profundamente a relação do turismo com a gastronomia típica italiana existe na região da Quarta Colônia, sobre os moradores locais e sua relação com a culinária, o comportamento do turista nacional e internacional que usufrui da experiência gastronômica, entre outras possibilidades de estudo.

REFERÊNCIAS

- BAUER, Jonei. **Plano Municipal de Cultura**. Tríscele, 2018.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. [S.l: s.n.], 2006.
- CERETTA, Caroline Ciliane. Eventos de marca: evidências de valor turístico na gastronomia regional DO Rio Grande Do Sul/Brasil. **Revista Rosa dos Ventos**, Santa Cruz do Sul, p. 89-99, 2012.
- CORNER, D.; ÂNGELO, E. Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos. **Anais**. 7º Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL. Caxias do Sul: 2013.
- CÓRNER, Dolores Martin Rodrigues. A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural. **Anais**. VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Universidade de Caxias do Sul, 2006.
- COSTA, F. E. R. C. **Mistura do dia: a Gastronomia e a sua contribuição para o Turismo**. Revista Eletrônica de Turismo Cultural-RETC-ECA/USP, v. 3, n. 1, p. 57-74, 2009.
- COUTINHO, Heloísa de Miranda. **Turismo gastronômico: Uma análise do perfil do consumidor turista no mercado municipal de Curitiba-PR**. 2019. 240 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-Graduação em Turismo, Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2019. Cap. 5.
- CRUZ, M.; EDMÉE, M. Gastronomia como atrativo turístico cultural: Uma análise da potencialidade do Sul da Bahia. **Anais**. 2º CULTUR: Seminário de Pesquisa em Cultura e Turismo da UESC & IV SEMINTUR, v. 12, 2008.
- CUNHA, Kênia Braz; OLIVEIRA, Leidmar da Veiga. **A gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Artigo para Conclusão de Curso de Pós-Graduação, Goiás: Universidade Estadual de Goiás, 2009.
- DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade**. Curitiba: 1900-1950. 1998.
- ECO, Umberto. **O nome da Rosa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 1983.
- FERNANDES, José Miguel; SOUSA, Bruno Barbosa. O turismo gastronômico e a gestão de eventos: um contributo para o desenvolvimento local. **Revista de História e Geografia Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 23, n. 1, p. 23-45, 2021.
- FISCHLER C. **El (h)omnívoro: el gusto, lacocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama; 1995.
- FORNÉ, F. F. (2016). El queso como recurso turístico para el desarrollo regional: la Vall de Boí como caso de estudio. Pasos – **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, 14(1), 243-251.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto Regionalista**. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1967.

FROEHLICH, José Marcos; DULLIUS, Paulo Roberto; VENDRUSCOLO, Rafaela. **Território Quarta Colônia/RS: patrimônio cultural e gastronomia em foco**. Santa Maria: Ufsm, 2007. 20 p.

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.

GORDIN, V.; TRABSKAYA, J. & ZELENSKAYA, E. (2016). The role of hotel restaurants in gastronomic place branding. **International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research**, 10 (1), 81-90.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **IBGE**, 2021. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/>> Acesso em: 20 de dezembro, 2021.

JAFARI, J. (2000) **Encyclopedia of Tourism**, London, UK, New York USA, Routledge.

HALL, M. & Sharples, L. (2003). **The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste**. In: Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R. (eds), *Food Tourism Around the World: development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann, pp 1-24.

HALL, C. M., Mitchell, R., & Sharples, L. (2003). **Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development**. In *Food tourism around the world* (pp. 37-71). Routledge.

HALL, C. M., Johnson, G., & Mitchell, R. (2002). **Me tourism and regional development**. *Wine tourism around the world: Development, management and markets*, 196.

LIMA, Cláudia. **Para uma Antropologia da Alimentação Brasileira**. 2005, p. 1-6.

LONDOÑO, M. L. (2015). **Promoting gastronomic tourism to foster local development: the stakeholder's perspective**. *AlmaTourism*, 11, 54-74.

MANFIO, Vanessa. Quarta Colônia - RS: os diálogos entre cultura, gastronomia e turismo. **Revista de História e Geografia Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 23, n. 1, p. 85-98, 11 dez. 2020. Semestral.

MEDEIROS, Eduardo Marques de; NASCIMENTO, Luciano Alves; COBUCI, Leila. Comportamento do consumidor no turismo gastronômico. In: Fórum Internacional De Turismo Do Iguassu, 10., 2016, Foz do Iguauçu. **Anais [...]**. Foz do Iguauçu: X Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, 2016. v. 1, p. 01-32.

MEISTER, Ana Paula Sjoman. **Pesquisa de satisfação dos clientes do restaurante vermelho Grill**. 2008. 64 f. TCC (Graduação) - Curso de Administração, Departamento de

Ciências Administrativas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Cap. 7.

MENASCHE R, Alvarez M, Collaço J. **Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões**. In: Menasche R, Alvarez M, Collaço J, organizadores. Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: UFRGS; 2012. p. 7-28.

MENASCHE, R. e GOMENSORO, P. **Escolhas alimentares: o lugar da cultura**. Curso Alimentação e Cultura, REDCAPA, Porto Alegre, 2007.

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

OLIVEIRA, HPC, VIDOTTI, SABG, MELADZE and BENTES, V. Referências. In: **Arquitetura da informação pervasiva** [online]. São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2015, pp. 107-115. ISBN 978-85-7983-667-1. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **OMT**, 2021. Disponível em: <<https://news.un.org/pt/tags/organizacao-mundial-do-turismo>> Acesso em: 20 de dezembro, 2021.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Alemães, comida e identidade: uma tese ilustrada**. Máquina de Escrever, 2014.

REIS, S. da S. Quarta Colônia: Aspectos de sua identidade cultural / territorial. **Boletim Gaúcho de Geografia, Porto Alegre**, v. 23, p.97 - 104, março, 1998.

RICHARDS, G. (2007). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: Hjalger, A-M. & Richards, G. (org). **Tourism and gastronomy**. Routledge, p.3-20.

SAMPAIO, RF, MANCINI, MC. Estudos de revisão sistemática: um guia para síntese criteriosa da evidência científica. **Revista Brasil Fisioterapia**. [Internet]. 2007 [citado 2009 jun. 10];11(1):83-9. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbfi_s/v11n1/12.pdf> Acesso em: 20 de dezembro, 2021.

SANTILLI, Juliana. **O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial**. 2015. 22 f. Tese (Doutorado) - Curso de Arquitetura, Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas, 2015.

SANTOS, J. T., Pinto, P. S. L. G. S. & Guerreiro, M. (2016). O contributo da experiência gastronómica para o enriquecimento da experiência turística. Perspectivas do estudo no Algarve, Portugal. **Revista Turismo – Visão e Ação**, 18(3), 498-527.

SANTOS, Nara Rejane Zamberlandos; ROCHA, Jefferson Marçal; CERETTA, Caroline Ciliane; JASPER, Juliana Rose; ZANINI, Daniela Sacramento. Território Rural e Percepções sobre Turismo: Leituras da situação de pequenos produtores – RS/Brasil. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, Pelotas, v. 18, n. 17, p. 1325-1333, 2012.

SCHREIBER, M. C. J. **Tour Gourmet**. 2003.

SCHREIBER, M. C. J. **Dez Minutos do Sabor**. 2002.

SCHREIBER, M. C. J. **Hospitalidade e Turismo Gastronômico**. 2006.

SEGALA, Luiziane Viana. Gastronomia e Turismo cultural. **Revista Eletrônica de Turismo**: 2003. Disponível em:
<<http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>> Acesso em 20 de dezembro, 2021.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

VENDRUSCOLO, Rafaela; FROEHLICH, José Marcos; DULLIUS, Paulo Roberto; CAVALHEIRO, Letícia. Imprimindo sabores – Gastronomia e identidade territorial na Quarta Colônia -RS. In: Congresso da sociedade brasileira de economia, administração e sociologia e rural, 14., 2008, Rio Branco. **Anais [...]**. Santa Maria: Ufsm, 2008. v. 1, p. 01-17.

VIZZOTTO, Jacinta Maria Pivetta. **História de fé e trabalho: Bens Culturais de Vale Venêto**. 2014. 261 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2014.

ZANINI, M. C. C. **A Família como Patrimônio**: A Construção de Memórias entre Descendentes de Imigrantes Italianos. Campos v. 5. n. 1. p. 53-67, 2004.

ZANINI, M. C. C. **Italianidade no Brasil Meridional**: A construção da identidade étnica na região central de Santa Maria – RS. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2006.

7 ANEXOS

7.1 Anexo 1: Questionário.

Pesquisa Online

Prezado(a), este questionário faz parte de um trabalho final de graduação, no Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo/UFSM, da acadêmica Daniele Reginato, orientada pela Profa. Mônica Pons. O Objetivo é identificar as motivações que levam as pessoas a consumir em restaurantes típicos, de gastronomia italiana, da região da Quarta Colônia, RS, Brasil.

1.Sexo: *

Feminino

Masculino

2.Qual sua faixa etária?

De 18 a 24 anos

De 25 a 35 anos

De 36 a 45 anos

De 46 a 55 anos

3.Qual o nível de escolaridade?

- Ensino Fundamental
- Ensino Médio
- Ensino Superior
- Pós-graduação

4.Você reside em qual município? *

Texto de resposta curta

5.Você costuma frequentar restaurantes que oferecem gastronomia típica?

Sim

Não

6.Você aprecia a gastronomia italiana?

Sim

Não

Talvez

7. Já ouviu falar dos restaurantes típicos da Quarta Colônia de Imigração Italiana na Região Central do Rio Grande do Sul?

Sim

Não

8. Você já visitou algum restaurante típico da Quarta Colônia de Imigração italiana, RS?

Sim

Não

9. Se já frequentou restaurantes típicos da Quarta Colônia, RS, pode informar o número de vezes?

Uma vez

2 a 3

4 a 7

8 a 10

Mais de 10

10. Já teve contato com algum material informativo/comunicacional sobre restaurantes típicos da Quarta Colônia de Imigração Italiana na Região Central do RS?

- Internet
- Televisão
- Material impresso (folheteria)
- Rádio
- Agências/Operadoras de Turismo

11. Qual característica é definidora da sua escolha do restaurante?

- Conforto
- Atendimento
- Cardápio
- Localização
- Valor da refeição



12. Sobre a gastronomia italiana presente nos restaurantes da Quarta Colônia, RS, você destaca:

- Preparo artesanal
- Utilização de produtos locais da região
- Cozinha tradicional
- Outro

13. Quando me desloco ao restaurante o que ^{*} valorizo é:

- Qualidade da comida
- Preço da refeição
- Qualidade do serviço/atendimento
- Higiene do restaurante
- Decoração do restaurante
- Gastronomia típica
- Conforto do ambiente
- Cardápio

14. Espaço para algum comentário sobre a pesquisa. (opcional)

Texto de resposta longa
