

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

NAIÉLE PIBER DONINI

**A CULTURA IDENTITÁRIA NAS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS
DO MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL/RS**

Santa Maria, RS

2021

Naiéle Piber Donini

**A CULTURA IDENTITÁRIA NAS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS DO
MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL/RS**

Monografia apresentada 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 (UFSM, RS), como requisito para obtenção do grau de Tecnólogo em Gestão de Turismo .

Orientadora: Prof^a Dr^a. Caroline Ciliane Ceretta

Santa Maria, RS
2021

Naiéle Piber Donini

**A CULTURA IDENTITÁRIA NAS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS DO
MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL/RS**

Monografia apresentada 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 (UFSM, RS), como requisito para obtenção título de **Turismóloga**.

Aprovado em 25 de Agosto de 2021:

Caroline Ciliane Ceretta Dra. (UFSM)
(Presidente/Orientador)

Mônica Elisa Dias Pons Dra. (UFSM)

Marcelo Ribeiro Dr. (UFSM)

Santa Maria, RS

2021

AGRADECIMENTOS

Sou grata a todos aqueles que contribuíram para a construção desta pesquisa, em especial:

- A minha família, que sempre foi o pilar incentivador e que não mediu esforços para que este momento fosse alcançado.
- A minha professora orientadora Caroline Ceretta, pela paciência, sabedoria e auxílio que dedicaste a mim e este trabalho.
- A equipe da Secretaria Municipal de Turismo de Nova Esperança do Sul e em especial ao Prof. e Sec. Municipal Jamir Ramos da Silva, por todo o suporte que me destes.
- Aos participantes e moradores das comunidades em que realizei a pesquisa, pela disponibilidade, hospitalidade e pela gentileza de participar dessa pesquisa.
- E a mim que se dedicou com seriedade e persistência à condução deste desafio.

RESUMO

A CULTURA IDENTITÁRIA NAS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS DO MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL/RS

AUTORA: Naiéle Piber Donini
ORIENTADORA: Caroline Ciliane Ceretta

Este trabalho apresenta um estudo sobre a caracterização identitária de um território através da gastronomia. Sabendo que a Gastronomia se constitui como importante atrativo turístico-cultural de um local, região ou país, e as heranças culturais e gastronômicas são em sua grande parte responsáveis elementos representativos e de identificação de um povo. Em termos metodológicos caracteriza-se como uma pesquisa de caráter exploratório-descritivo e abordagem qualitativa, cuja coleta de dados será do tipo secundária e primária, com dados bibliográficos e um roteiro de entrevista semi-estruturado. Como resultado, apresentou a comida, as festas, a religiosidade, a italianidade e a relação familiar como os principais elementos representativos da identidade. Esses elementos compreendem tudo o que a gastronomia representa dentro dessas comunidades do município de Nova Esperança do Sul, e a relação entre eles que criam a ideia de pertencimento de quem vive nesses locais. Por fim, buscar manter viva essas manifestações culturais é uma maneira de preservar a identidade cultural do município de Nova Esperança do Sul e também compreender o porquê dos hábitos dentro de cada comunidade. Mantendo viva a memória identitária e acentuando a gastronomia, herdada pelos imigrantes que constituíram as comunidades do município.

Palavras-chaves: Turismo Gastronômico. Patrimônio Cultural. Identidade. Memória Coletiva.

ABSTRACT

IDENTITY CULTURE IN GASTRONOMIC PRACTICES IN THE MUNICIPALITY OF NOVA ESPERANÇA DO SUL / RS

AUTHOR: Naiéle Piber Donini

ADVISOR: Caroline Ciliane Ceretta

The article presents a study on the identity characterization of a territory through gastronomy. Gastronomy is an important tourist-cultural attraction of a city, region or country, and cultural and gastronomic heritages are largely responsible for the representative and identification elements of a people. In methodological terms, it is characterized as an exploratory-descriptive research with a qualitative approach, whose data collection will be secondary and primary, with bibliographic data and a semi-structured interview script. As a result, it's presented typical food, comunitis parties, religiosity, Italianity and family relationships as the main representative elements of identity. These elements comprise everything that gastronomy represents within these communities in the municipality of Nova Esperança do Sul, and the relation between them that create the idea of belonging of those who live in these places. Finally, trying to keep these cultural manifestations alive is a way to preserve the cultural identity of the municipality of Nova Esperança do Sul and also understand the reasons for the habits within each community. Keeping alive the identity memory and accentuating the gastronomy, inherited by the immigrants that constituted the communities of the municipality.

Keywords: Gastronomic Tourism. Cultural Heritage. Identity. Collective Memory.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mapa da regionalização turística – município de Nova Esperança do Sul.....	17
Figura 2 - Gruta Subterrânea Nossa Sra. de Fátima.....	18
Figura 3 – Igreja de Pedra São Caetano, Linha Um.....	20
Figura 4 - Balneário Nono Giuseppe.....	20
Figura 5 - 6ª Feira de Indústria e Comércio de Nova Esperança do Sul (FEICONES), 2015.....	21
Figura 6 - Festival Nativista Gruta em Canto, 2015.....	22
Figura 7 - Festa e Romaria Nossa Srª de Fátima, 2019.....	24
Figura 8 - Semana Farroupilha GFN Couro Cru, 2019.....	25
Figura 9 - Romaria em Honra a Nossa Srª. de Fátima, 2014.....	26
Figura 10. Mesa com comidas típicas, Incontro D’ Italiani, 2011.....	27
Figura 11 - Mapa Político de Nova Esperança do Sul, 2021.....	31
Figura 12. Comunidade da Linha Um, 2021.....	33
Figura 13. Comunidade da Coxilha Alegre, 2021.....	34
Figura 14. Comunidade da Matriz, 2021.....	34
Figura 15. Pontuação das principais respostas Questão 1.....	40
Figura 16. Pontuação das principais respostas Questão 2.....	43
Figura 17. Pontuação das principais respostas Questão 3.....	45
Figura 18. Pontuação das principais respostas Questão 4.....	46

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	08
2 BREVES NOTAS SOBRE A EVOLUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO E A CULTURA IDENTITÁRIA GASTRONÔMICA	10
2.1 O MUNICÍPIO NOVA ESPERANÇA DO SUL E A CULTURA GASTRONOMIA LOCAL.....	17
2.1.1 Aspectos sócio históricos e econômicos.....	17
2.1.2 Dimensões culturais identitárias do município.....	23
2.1.3 As dimensões gastronômicas do município de Nova Esperança do Sul.....	24
3 METODOLOGIA	31
3.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	31
3.2 ÁREA DE ESTUDO.....	35
4 RESULTADOS E ANÁLISES	38
5 ASPECTOS CONCLUSIVOS	50
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	52
ANEXO A - ROTEIRO DE ENTREVISTA	55

1 INTRODUÇÃO

A Gastronomia constitui-se como importante atrativo turístico-cultural de um local, região ou país, e as heranças culturais e gastronômicas são em sua grande parte responsáveis elementos representativos e de identificação de um povo.

De acordo com o IPHAN a gastronomia pode ser classificada como um patrimônio imaterial, segundo o Instituto os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer. O patrimônio 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 (IPHAN, 2021). Dessa forma compreender e buscar preservar essas técnicas se torna uma forma de manter viva a história de um local.

Entende-se também que a gastronomia concebe uma arte tanto no preparo, que exige conhecimento e técnica, na escolha dos ingredientes e na transformação destes em comida, quanto também na degustação. Esta característica é mencionada por Brillat-Savarin (1995) para quem a gastronomia está relacionada a um estilo de vida vinculado ao prazer da mesa que vem a ser a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos fatos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição. Conforme Fagliari (2005) o turista também busca na refeição realizada fora do ambiente doméstico uma fonte de prazer e de relacionamento com a localidade visitada, uma forma de interação cultural. E o comportamento referente à comida está diretamente vinculado ao “sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (MINTZ, 2001. p.31.) Além disso, a comida assume um papel muito importante na construção das memórias coletivas de grupos que, marcados por rupturas, passadas e presentes, elaboram sinais diacríticos específicos como demarcadores de seus pertencimentos e origens.

Nos últimos anos, a cultura gastronômica, além de representar os valores culturais de um determinado grupo, também tem sido requisitada para compor os recursos culturais que formam a matéria prima do turismo. Neste aspecto, os

municípios que usam a cultura alimentar como parte do fomento a atividade turística têm requisitado a identidade cultural como valorização de pratos típicos, receitas, modos de preparo, cardápios para festas, entre outros.

Conforme Ceretta (2017) a gastronomia pode ser fomentadora da atividade turística.

Nesse aspecto, as dimensões sociais, ambientais e culturais são visualizadas como animadoras de tais iniciativas, uma vez que as especificidades dos recursos naturais e culturais existentes poderiam ser reivindicadas enquanto identidades territoriais, além de melhorar ou incentivar a competitividade no âmbito mercadológico local. (CERETTA,2017. p,48).

Nesse contexto, o presente trabalho tem por objetivo geral identificar os principais elementos identitários da cultura presentes nas práticas gastronômicas nas comunidades da Linha 1, Coxilha Alegre e na comunidade da Igreja Matriz do município de Nova Esperança do Sul/RS. Especificamente, os objetivos buscam a) identificar de que maneira a gastronomia se manifesta como parte da cultura identitária destas comunidades do município de Nova Esperança do Sul/RS b) realizar um levantamento de dados e informações para identificar quais são os principais elementos identitários que identificam a cultura gastronômica nestas comunidades do município. c) compreender como a cultura gastronômica reflete na identidade cultural do município.

Em termos metodológicos este estudo caracteriza-se como uma pesquisa de caráter exploratório-descritivo e abordagem qualitativa, cuja coleta de dados será do tipo secundária e primária. Este estudo, segundo o levantamento de dados, é considerado um estudo de caso, pois especificamente foca em três elementos/objetos com características singulares de um conjunto identitário.

Segundo Yin (2001), o estudo de caso se caracteriza por um estudo profundo de um ou mais objetos, de maneira que permite um amplo e detalhado conhecimento acerca do objeto estudado, produzindo assim resultados mais estáveis e confiáveis.

O instrumento de coleta de dados para a pesquisa secundária será através de documentos, artigos e materiais já publicados sobre o tema. Com relação a coleta

de dados primária, esta será através de um roteiro de entrevista semiestruturada (anexo A). A análise dos dados será do tipo descritiva.

Assim, este estudo é composto, além desta introdução, por um referencial teórico que trata sobre a evolução da alimentação e a cultura identitária gastronômica, e a apresentação do estudo de caso, os aspectos metodológicos, os resultados e análises, os aspectos conclusivos e as referências usadas.

2 BREVES NOTAS SOBRE A EVOLUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO E A CULTURA IDENTITÁRIA GASTRONÔMICA.

Historicamente o ser humano e os alimentos se interligam, pois enquanto coletores, o homem possuía uma relação mecânica com o ato de se alimentar, mas ao decorrer da evolução humana, a relação homem e comida começou a criar outro significado tornando o alimento uma maneira de interação social e não mais apenas uma forma de sobrevivência. O desenvolvimento de técnicas alimentares e a incrementação de novos ingredientes as dietas, contribuíram para o surgimento de conceitos que ressignificam o ato de comer, agora não mais de caráter biológico, mas sim uma atividade que abrange a interação e dogmas relacionados a virtude, como a hospitalidade e a dádiva da comensalidade (FLANDRIN, MONTANARI, 1996).

Considera-se também, que a alimentação humana é mais que uma necessidade fisiológica, mas um ato social e cultural, já está consolidado em estudos antropológicos. A cultura alimentar tem sido compreendida como o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado.

A alimentação enquanto prática sociocultural, Bonin e Rolim (1997) argumentam que os hábitos alimentares se mostram como escolha, preparação e ingestão de alimentos, não são o espelho, mas se constituem na própria imagem da sociedade, assim essa relação se aproxima entre a alimentação e a cultura de uma sociedade.

Rolim (1997), afirma que, se as escolhas alimentares são incorporadas ao processo de desenvolvimento que as sociedades passam, os hábitos alimentares terminam por constituir um elemento bastante importante da identidade social de determinados grupos de indivíduos que, por isso mesmo, ocupam determinados espaços sociais e expressam determinados estilos de vida.

As expansões marítimas do início da Idade Moderna, podem ser reconhecidas como grandes causadoras dos intercâmbios culturais aos quais contribuíram para estruturação de hábitos alimentares que construíram a história de um país e instituíram os saberes e técnicas que hoje intitulamos de patrimônios, dessa maneira, criando as chamadas culturas (FLANDRIN, 2003). O Brasil que ao longo do seu território apresenta diversas culturas com hábitos alimentares advindos do nativos brasileiros e imigrantes, e alguns hábitos que até hoje estão agregados ao nosso dia-a-dia são um bom exemplo a ser lembrado (CASCUDO, 2011).

As autoras Lia e Nardin (2016) também discutem que os hábitos alimentares são um dos aspectos que remetem o ser humano ao seu passado: o cheiro, os ingredientes, o modo de preparo e até mesmo o ato de comer podem evocar várias lembranças. Assim, a culinária e os hábitos alimentares de uma região são importantes para conhecermos a sua herança cultural, as preferências alimentares e as tradições. As técnicas de preparação podem ser consideradas como os modos de saber, fazer e criar, que estão relacionados ao conceito de Patrimônio Cultural Intangível.

O patrimônio cultural é tudo o que criamos, valorizamos e queremos preservar: são os monumentos e obras de arte, e também as festas, músicas e danças, os folguedos e as comidas, os saberes, fazeres e falares. Enfim, tudo que produzimos com as mãos, as ideias e a fantasia. A palavra patrimônio vem de *pater*, que significa pai e tem origem no latim. Patrimônio é o que o pai deixa para o seu filho. Assim, a palavra patrimônio passou a ser usada quando nos referimos aos bens ou riquezas de uma pessoa, de uma família, de uma empresa. Essa ideia começou a adquirir o sentido de propriedade coletiva com a Revolução Francesa no século XVIII.

De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, o patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos saberes,

fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo.

O patrimônio cultural de uma sociedade é também fruto de uma escolha, que, no caso das políticas públicas, tem a participação do Estado por meio de leis, instituições e políticas específicas. Essa escolha é feita a partir daquilo que as pessoas consideram ser mais importante, mais representativo da sua identidade, da sua história, da sua cultura, ou seja, são os valores, os significados atribuídos pelas pessoas a objetos, lugares ou práticas culturais que os tornam patrimônio de uma coletividade ou patrimônio coletivo (IPHAN, 2021).

Dentro do patrimônio a comida se apresenta como um elemento importante na preservação de memórias coletivas e de ensinamentos passados de geração em geração. Na história da alimentação a relação dela com a hospitalidade se converge, quando a alimentação exerce o papel de compartilhamento, sociabilidade, convivialidade, dádiva e até mesmo, em algumas circunstâncias, demonstração de status.

A tendência humana de compartilhar o alimento, ideia básica da hospitalidade, teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas. Este tipo de caça muitas vezes o forçava à associação (FRANCO, 2001 apud PAULA, 2002, p. 72).

Dessa maneira, Baptista (2002) define a hospitalidade como um modo privilegiado de encontro interpessoal marcado pela atitude de acolhimento em relação ao outro. A hospitalidade, sendo a base da sociedade, tem como função estabelecer relacionamentos ou promover um relacionamento já estabelecido. É a possibilidade de encontros que podem levar à relacionamentos, propiciando a troca e o benefício mútuo para o anfitrião e o hóspede, nesse sentido, a hospitalidade é concebida não apenas como uma forma essencial de interação social, mas também como uma forma própria de humanização, ou no mínimo, uma das formas essenciais de socialização. E a alimentação está fortemente atrelada a essa interação.

As práticas de hospitalidade deverão marcar todas as situações da vida, ou seja, a hospitalidade não deverá ficar circunscrita à disponibilidade para receber o

turista, o visitante que chega de fora e está de passagem pela cidade, é necessário que esta atitude de acolhimento e cortesia, seja a todo o próximo, seja o vizinho, o colega de trabalho, um desconhecido.

Selwin (2004) reafirma essa ideia, sobre a função básica da hospitalidade que, segundo ele, além de estabelecer um relacionamento, promove relacionamentos já existentes. A hospitalidade transforma: estranhos em conhecidos, inimigos em amigos, amigos em melhores amigos, forasteiros em pessoas íntimas, não-parentes em parentes.

O processo de hospitalidade culmina na comensalidade, que significa comer e beber juntos. Para Boff (2006) sentar-se à mesa, partilhar o alimento, comungar o cotidiano traz o sentimento de pertencimento àquele grupo, o pertencimento cria de forma involuntária a identidade de um grupo por diversos fatores que os caracterizam, como: o que comem, vestem e como falam, isso os incluem em um núcleo característico com especificações próprias.

Woortmann (2007), ressalta que a comida e a comensalidade, quando desnaturalizadas, "expressam meios de sociabilidade e apontam distinções socialmente identificáveis" (WOORTMANN, 2007. p.177). A comida se converteria, igualmente, como elemento extremamente importante na conformação do hábito e dos gostos destes descendentes e faz parte de sua história. Quando falamos de gastronomia, como identificação de uma cultura, a elaboração de pratos que reproduzam a marca regional ou nacional de identificação deve estar em conformidade com aspectos culturais e técnico/tecnológicos criados com a formatação de grupos sociais.

A história da alimentação e do homem se confundem, e a linha temporal de ambos sempre esteve interligada. A comensalidade se apresenta na história há mais de 300 mil anos quando o *Homo sapiens sapiens* dá início a partilha dos alimentos e faz surgir a primeira grande revolução social da humanidade, a revolução alimentar, advinda com a descoberta do fogo. Este que proporcionou ao homem transformação dos alimentos da sua condição biológica para a social (LEVI-STRAUSS, 2004; COSTA, 2012). Isso deu à cozinha um sentido mais amplo.

O uso do fogo não se apresenta como a única revolução, a invenção de cozinhas e técnicas de preparo de alimentos também levou o homem a modificar a

condição biológica dos alimentos, mas a comensalidade - que proporcionou a função social da alimentação. Essa função de grande relevância, pode ser observada ao longo do desenvolvimento da humanidade, servindo como fator crucial para o fortalecimento de interações sociais e da comunicação.

Tais interações são perceptíveis desde as primeiras civilizações, onde se observa a presença de uma ritualização das refeições, sobretudo no âmbito religioso. Fato que explica muitos dos tabus alimentares conhecidos ainda hoje (DOUGLAS, 1973).

Dessa forma a alimentação construiu relações usufruindo da partilha de alimentos e dos vínculos que eles criam, de maneira que compreender essas relações sociais como contribuições para os hábitos alimentares de grupos e que mais tarde nomeados de heranças alimentares características de uma determinada sociedade se torna relevante para entendermos como surge as identidades coletivas em determinados locais.

Montanari (2008) dialoga em seu livro “Comida como cultura” que a comida assume um significado amplo de natureza social coletiva, e que a qualidade e gostos alimentares são entendidos pelas culturas tradicionais como expressão direta de pertencimento social, de modo que em ambas as direções ela surge e se revela, ou seja, se alimentar deriva de determinado pertencimento social e ao mesmo tempo o revela. O autor também traz a narrativa de que a cultura é o ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição pois constitui-se de saberes, técnicas e valores que são transmitidos e, é inovação porque estes saberes, técnicas e valores modificam a posição do homem no contexto ambiental e social.

As permanências de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas termina por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais. Destas cozinhas muitas vezes emergem pratos que, por suas características de preparo e degustação, bem como por conta do significado que possuem para o grupo que os degustam, terminam por constituir símbolos locais, os chamados pratos típicos.

Tratando-se de gastronomia típica, o Brasil é um país que pode ser caracterizado como um local abundante em cultura gastronômica, pois sofreu várias influências alimentares através de sua construção histórica, heranças gastronômicas

que contribuíram para hábitos que hoje se tornam característicos de determinados espaços geográficos.

No estado do Rio Grande do Sul, a vinda de imigrantes, principalmente os italianos, a partir dos anos de 1870, teve o propósito de ocupar os vazios demográficos do território brasileiro na sua porção mais meridional e de intensificar a produção de alimentos para abastecer as cidades (MUSEU ETNOGRÁFICO DA COLÔNIA MACIEL, 2021). A cultura alimentar introduzida pelos primeiros imigrantes italianos que merece destaque é o cultivo da uva e seus derivados que até hoje se mantém expressiva no cotidiano de algumas cidades que se tornaram a primeira morada dos povos vindos da Itália. Além do vinho, os imigrantes trouxeram com eles o hábito de consumo de alimentos como o salame e produtos farináceos, o pão e massas como capeletti, agnolini, e a produção de queijos. E, para os italianos no Rio Grande do Sul, a comida farta e forte foi e ainda é um importante demarcador étnico. Ela deve ser servida à mesa, em exposição de abundância e trabalho produtivo. Serve para o paladar e para os olhos também.

Retomando Rolim (1997), concorda-se com Mintz (2001, p.34) que afirma: “como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade”. Neste sentido, tem-se clara a perspectiva de que a experiência gastronômica transcende à experiência estética, tendo em vista que a degustação de uma iguaria típica pode constituir uma forma de consumo simbólico, de aproximação com a realidade visitada, tornando esta realidade também passível de uma “degustação”.

A introdução de técnicas por povos estrangeiros que se apropriaram dos territórios que hoje pertencem as cidades que carregam vestígios da colonização italiana, são a concretização da afirmação apresentada por Montanari (2013) de que a comida inserida em uma sociedade ou não, transmite valores simbólicos e significativos de natureza variada. Da mesma forma que a linguagem falada, a alimentação comunica e contém a cultura de quem a pratica, detendo as tradições e a identidade de um grupo. A noção de identidade frequentemente é evocada quando se trata de cultura alimentar, e às vezes vêm contraposta, às diversas identidades

que definem o patrimônio cultural que cada sociedade reconhece no próprio passado.

A história é costumeiramente lembrada como lugar de produção das origens e de raízes, as quais se fazem referências para a conservação da própria identidade. Massimo (2013) defende que a história nos apresenta o contrário, que as identidades culturais não são realidade metafísicas e nem estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, elas se adaptam às situações, determinadas pelo contato com outras culturas. Portanto pode-se dizer que as culturas alimentares são produto da história apenas parcialmente atribuível a situações ambientais e geográficas.

Quanto ao processo da alimentação e o turismo e quando eles se interligam, dão origem ao turismo gastronômico, este que segundo Mitchel e Hall (2003), culmina em uma viagem para fora da residência habitual, motivada de toda ou em parte, pelo interesse em comida e bebida. Como efeito, relaciona-se com a organização e promoção de festivais e eventos de comida e vinhos, contemplando “visitas a produtores primários ou secundários de alimentos, participações em festivais gastronômicos e procura de restaurantes ou lugares específicos onde a degustação de alimentos e toda a experimentação inerente é a razão principal para viajar” (HALL e MITCHELL, 2002, p.6).

A gastronomia como parte do turismo, se torna uma nova demanda dos turistas como atrativo turístico (SCHLÜTTER, 2003), da forma que o turismo gastronômico se colocando como um importante elemento do turismo cultural, proporcionando ao visitante o conhecimento do local e região através dos sabores de seus pratos típicos. O Brasil possui alguns locais que já destacaram produtos típicos que identificam o local e acentuam sua cultura gastronômica, como o pão de queijo em Minas Gerais, o churrasco no Rio Grande do Sul e o acarajé na Bahia, sendo que em Minas Gerais e Bahia esses pratos se apresentam na condição de patrimônio local, dessa forma o alimento caracteriza o lugar e, por consequência, torna-se atrativo turístico.

Dessa maneira, acentuar a gastronomia como atrativo turístico pode contribuir para a ascensão de um destino. A valorização de uma identidade gastronômica inserida nesse processo de criação e desenvolvimento do destino, contempla a

gastronomia como “manifestação cultural” (HEGARTY, O’MALONY e BARRY; 2001, p.3), patrimônio intangível (UNESCO, 2003; SCHLUTER, 2003) ou como elemento valorizador do sentido do lugar (ICOMOS, 2008), o que leva a entendê-la como segmento do turismo cultural, dessa forma a gastronomia constitui-se então como a experiência de participação noutra cultura e de relacionamento com pessoas e lugares com um forte sentido da sua própria identidade (SANTICH, 2004).

No que tange o turismo e gastronomia, pode-se afirmar que o turismo utiliza a alimentação como uma oportunidade, a gastronomia de um lugar impulsionada torna-se um atrativo dentro do turismo gastronômico. Costa (2011), discorre que o prazer da gastronomia agregada a oportunidade de conhecer novos lugares e culturas, resultou em uma combinação bem-sucedida, assim originando um novo segmento turístico, esse que contribui para a ascensão de um local através do turismo.

A valorização de uma alimentação típica através da atividade turística pode corroborar com a manutenção da identidade de um determinado local, a gastronomia cria uma identidade para a localidade na qual está inserida e, ao mesmo tempo, recebe uma carga identitária dessa localidade, em um processo cíclico.

Segundo Kostioukovitch (2009), a cozinha é um tipo de linguagem desenvolvida continuamente por uma comunidade. Por meio dela, os grupos humanos se representam e comunicam suas identidades e tradições.

Portanto, fomentar a valorização da cultura identitária gastronômica de um local pode contribuir para o uso do mesmo no turismo, tornando a gastronomia o principal instrumento de valorização da cultura de uma cidade, região, estado e país, assim valorizando o sentimento de pertencimento através do reconhecimento de seus sujeitos ou grupos sociais.

2.1 O MUNICÍPIO NOVA ESPERANÇA DO SUL E A CULTURA GASTRONOMIA LOCAL

2.1.1 Aspectos sócio históricos e econômicos

O município de Nova Esperança Do Sul foco desta pesquisa situa-se na região centro-oeste do estado do Rio Grande do Sul, a 445 km da capital do estado, Porto Alegre. Em 1920, com a emancipação da cidade de Jaguari que desmembrou-se do hoje município de São Vicente do Sul, antiga cidade de General Vargas anexando partes dos municípios de Santiago e São Francisco de Assis, Nova Esperança passou a integrar o novo município de Jaguari como o seu 2º distrito e a sede do povoado foi elevada à categoria de vila, no mesmo ano e em 13 de abril de 1988, pela lei estadual nº 8.559, instituindo-se como município (PLANO MUNICIPAL DE TURISMO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL, 2018).

Atualmente possui 5.410 habitantes (IBGE, 2020) e a sede municipal localiza-se a cerca de 8,7 km de onde os primeiros imigrantes se estabeleceram como mostra a figura 01.

Figura 1 – Mapa da regionalização turística – município de Nova Esperança do Sul.

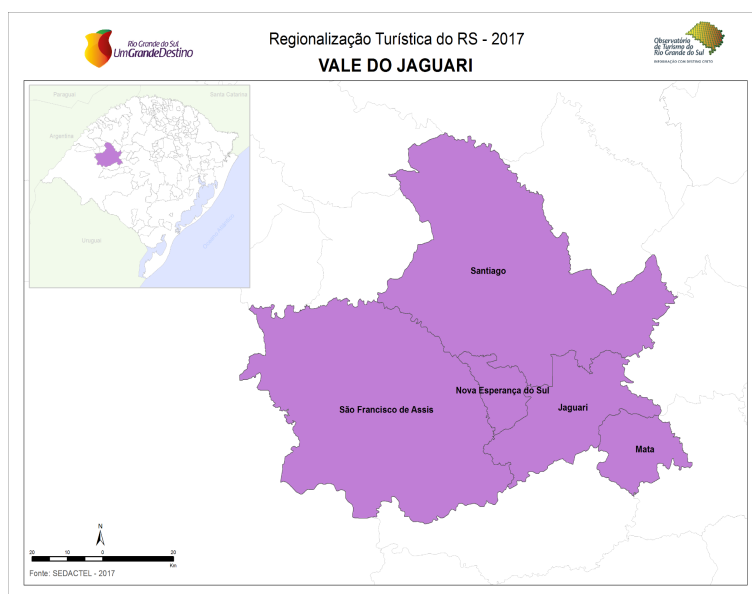


Figura 1. Fonte: (SEDACTEL, 2017).

O município teve sua colonização logo após a constituição da Quarta Colônia localizada atualmente na região centro do estado do Rio Grande do Sul. Nova Esperança do sul teve sua colonização a partir de 1891. Primeiramente chamada de

Nova Milano pelos primeiros moradores que ali chegaram, fazendo parte da Colônia Jaguari um núcleo da ex-Colônia de Silveira Martins (SANTIN, 1990), passou a ser chamada logo em seguida de Nova Esperança, nome que ilustrava o sentimento de recomeço e ânimo dos imigrantes de maioria vindos da Itália, e em menor número, alemães, poloneses e espanhóis. Uma parte da região, anteriormente era habitada por povos originais e luso-hispânicos (VIELMO, 2010).

A economia de Nova Esperança do Sul desde seus imigrantes tem forte presença da agricultura e pecuária, mas com a incrementação de técnicas para manuseio de couro, desenvolveu-se a principal atividade que se faz presente até hoje na comunidade, a coureiro calçadista, esta atividade que iniciou-se no ano de 1905 com o senhor Redencio Frizzo pioneiro na curtição e beneficiamento de couro em Nova Esperança do Sul, esta prática perpetuou-se através dos anos tornando-se a principal atividade econômica no município o que proporcionou ao município o título de “Capital da Bota”. No presente momento a cidade conta com um curtume (Gobba Leather Ltda.), dois ateliês vinculados à Beira Rio e fabriquetas independentes que produzem e vendem artigos de couros (IBGE, 2019).

O turismo ainda é uma atividade que caminha a passos mais lentos no município, mesmo possuindo a Gruta Subterrânea Nossa Senhora de Fátima, o atrativo que mais recebe turistas vindos de todas as partes do Rio Grande do Sul e Brasil, nessa região do Vale do Jaguari.

Figura 2 - Gruta Subterrânea Nossa Sra. de Fátima.



Figura2. Fonte: (Prefeitura de Nova Esperança do Sul, 2008.)

Na área onde está localizada a Gruta, existem duas cascatas de singular beleza que contribuem para destacar o complexo que a mãe natureza, prodigiosamente, construiu. Sempre, no último Domingo do mês de janeiro de cada ano é realizada uma festa religiosa em honra a Nossa Senhora de Fátima, padroeira da Gruta (PLANO MUNICIPAL DE TURISMO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL, 2018).

O desenvolvimento do turismo no município tem o apoio da governança local, que atualmente participa do consórcio intermunicipal Caminho das Origens, que une os municípios da região no programa de regionalização do MTur (Ministério do Turismo) e os insere no mapa turístico, assim os evidenciando como locais com atividade turística (PLANO MUNICIPAL DE TURISMO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL, 2021).

O Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável Caminho das Origens coordena as ações de turismo na região, através da Rota Caminho das Origens que é a prática do Programa de Desenvolvimento do Turismo Regional. Atualmente, apesar dos municípios divulgarem suas atrações turísticas individualmente, a busca do desenvolvimento regional e integrado é primordial para encontrar um denominador comum como alternativa viável para dinamizar o

processo de regionalização (PLANO MUNICIPAL DE TURISMO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL, 2018).

O Plano de Ações da Região Turística Vale do Jaguari foi elaborado para ser realizado em dois anos, considerando como curto prazo o ano de 2015; médio prazo o ano de 2016; e longo prazo o que for realizado após este período. A governança local se concentrou em propor ações de curto e médio prazos, com foco no posicionamento do Estado do Rio Grande do Sul e nas necessidades regionais, mantendo no Plano de Ações os mesmos eixos estratégicos: - Sistema de Gestão; - Estruturação, Desenvolvimento e Qualificação da Oferta Turística - Promoção e Marketing; Posicionamento de Mercado (COREDE, 2015).

Os principais atrativos turísticos existentes no município além da Gruta Subterrânea são: Igreja de Pedra São Caetano de arquitetura espanhola foi construída pelos imigrantes italianos, foi construída no fim do século XIX, com blocos de arenito e inaugurada em 15 de maio de 1900, sendo uma das primeiras capelas construídas na região (VIELMO, 2010).

Figura 3 – Igreja de Pedra São Caetano, Linha Um.



Figura 3. Fonte: (Sec. Turismo, Esportes, Desenvolvimento Econômico de Nova Esperança do Sul, 2021).

O Balneário Nono Giuseppe também se mostra como atrativo, sendo forte ponto de fluxo turístico durante o verão no município, localizado às margens da VRS

825 e é banhado pelo rio Curussu, localizado na divisa do município de Nova Esperança do Sul com Santiago.

Figura 4 - Balneário Nono Giuseppe.



Figura 4. Fonte: (Sec. Turismo, Esportes, Desenvolvimento Econômico de Nova Esperança do Sul, 2011).

Os principais eventos regulares que ocorrem no município e que o caracterizam culturalmente são: a Festa e Romaria em Honra a Nossa Senhora de Fátima, o Festival Nativista Gruta em Canto e Feicones.

A FEICONES (Figura 4) é uma feira voltada para os setores: agropecuária familiar, comércio, cultura, indústria e serviços, congregando importantes setores da economia do município de Nova Esperança do Sul, seu objetivo é proporcionar e mostrar o que se produz em Nova Esperança do Sul e região.

Focada no desenvolvimento e no fomento de novas ideias e negócios, a FEICONES se propõe, além de difundir para todo o Estado os feitos de seus empresários urbanos e rurais, a também buscar o apoio de pessoas formadoras de opinião, empresários, políticos e autoridades em geral, na busca por investimentos e soluções que venham a tornar nossa região ainda mais próspera.

Figura 5 - 6ª Feira de Indústria e Comércio de Nova Esperança do Sul (FEICONES), 2015.



Figura 5. Fonte: (Secretaria de Turismo, Esporte e Desenvolvimento Econômico de Nova Esperança do Sul).

O festival nativista ocorre desde o ano de 1996, na sua primeira edição realizou-se na Gruta Subterrânea Nossa Senhora de Fátima localizada na localidade de Linha 1. O consagrado Festival de Música Nativista, que através das composições que sobem ao palco durante a sua realização, fortalece e divulga as origens Riograndense, sensibilizando jovens e adultos para a importância da preservação das tradições gaúchas.

Figura 6 - Festival Nativista Gruta em Canto, 2015.



Figura 6. Fonte: (Secretaria de Turismo, Esporte e Desenvolvimento Econômico de Nova Esperança do Sul).

Esses eventos que ocorrem de dois em dois anos, o festival promove a cultura gaúcha através da música e gastronomia e a feira municipal (FEICONES) evidencia uma das principais atividades econômicas do município, a coureiro calçadista além também de promover o comércio local com a montagem de uma feira com estandes do comércio da cidade.

Nova Esperança do Sul é conhecida na região, Estado e em outros Países pela industrialização, qualidade e comercialização de peles em couro, calçados e produtos de selaria. Contamos com aproximadamente 30 pequenas empresas onde são fabricados artesanalmente produtos em couro como: calçados, artigos da indumentária gaúcha (guaiacas, botas, alpargatas, cintos, selas, etc.), que são vendidos em todo estado, bem como outros estados e até países do MERCOSUL e países Europeus, contamos ainda com um Curtume que produz couro de excelente qualidade para exportação.

2.1.2 Dimensões culturais identitárias do município

Quando os primeiros imigrantes de origem italiana chegaram na localidade avistaram uma área de topografia semelhante à de onde vieram, norte e noroeste da Itália, onde atualmente abrange a região de Bérgamo e Verona (MARCHIORI, 2001).

Dessa forma se estabeleceram e iniciaram as construções das primeiras moradias. O espaço que eles ocuparam, atualmente abrange a localidade da Linha 1, uma área interiorana do município, onde também está alocada a Igreja São Caetano, um dos principais monumentos representativos da chegada dos imigrantes à cidade, que carrega traços arquitetônicos característicos de edificações espanholas e italianas.

As primeiras famílias que se estabeleceram no município de Nova Esperança do Sul vieram de Silveira Martins, sendo que muitas outras, diretamente da Itália, no ano de 1891. Estabeleceram-se com o comércio, ferraria e, principalmente, com a agricultura de subsistência, bem como com carros e carretas para frete. As mercadorias, muitas vezes exportadas, eram trocadas por produtos de primeira necessidade na colonização (VIELMO, 2013; PLANO MUNICIPAL DE TURISMO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL, 2018).

A população do município apresenta uma forte religiosidade, herança advinda da sua colonização italiana, a grande maioria são católicos, o que contribui para que o principal atrativo turístico no município tenha relação fortíssima com a religiosidade. A Gruta Subterrânea de Nossa Senhora de Fátima apresenta-se como a maior gruta subterrânea da América Latina e gera um fluxo turístico de devotos, e de amantes da natureza, na região é o maior atrativo turístico com fluxo turístico durante o ano todo.

O turismo no município ainda não se apresenta como uma atividade econômica na visão dos moradores, mesmo o turismo gerando renda e meios de subsistência para algumas famílias no município (PLANO MUNICIPAL DE TURISMO DE NOVA ESPERANÇA DO SUL, 2021). forte religiosidade

A identidade cultural do município se manifesta nas festas tradicionais em honra aos padroeiros das comunidades interioranas da cidade, onde por herança cultural a religiosidade e gastronomia advinda da colonização italiana se mostra de forma evidente.

Por possuir nove comunidades interioranas as festas regulares estão presentes no calendário de eventos do município. Nova Esperança do Sul possui uma forte tradição de festas ligada a essas comunidades, estas não apenas as costumeiras festa em honra ao padroeiros e ou padroeiras, mas também em eventos

sociais da própria comunidade e festas tradicionais como o caso do Baile do Cavaquinho, tradicional evento que ocorre no mês de maio na localidade do Planalto e reúne um público vindo de todas as cidades próximas, e a festa em do colono e motorista costumeiramente realizada no mês de julho, na ocasião há a benção dos carros e veículos agrícolas, uma missa campal e a venda de risoto, churrasco e doces produzidos pela comunidade da matriz.

Figura 7 - Festa e Romaria Nossa Sr^a de Fátima, 2019.



Figura 7. Fonte: (Secretaria de Turismo, Esporte e Desenvolvimento Econômico de Nova Esperança do Sul).

A cultura gaúcha também se apresenta com forte expressão, a semana farroupilha é um dos fortes eventos que acontecem na cidade, possuindo três piquetes de forte representatividade da cultura gaúcha, cada um expressando o tradicionalismo gaúcho à sua maneira com a dança, rodeios e culinária típica (Figura 8).

Figura 8 - Semana Farroupilha GFN Couro Cru, 2019.



Figura 8. Fonte: (GNF Couro Cru, 2019).

A comida e eventos ligados a ela dentro das comunidades tradicionalistas do município são corriqueiros, além da tradicional semana farroupilha, que é regada de comidas típicas, eventos como pastelão e venda risoto aos domingos são acontecimentos comuns. O churrasco e o risoto, são tipicamente consumidos em qualquer evento popular que envolva a comunidade, acompanhados de salada e pão, tornam-se a refeição chave para a ocasião.

Essas comidas caracterizam os eventos acima citados, de forma que sem elas os eventos se tornam incompletos, de maneira que o risoto e o churrasco são características dos eventos que ocorrem na cidade, além de ser alimentos frequentemente consumidos em âmbito familiar os tornando alimentos tipicamente característico em Nova Esperança do Sul.

2.1.3 As dimensões gastronômicas do município de Nova Esperança do Sul

A gastronomia local se apresenta com forte influência dos imigrantes e com contribuições de diversos pratos de comidas típicas da cultura gaúcha, que fazem parte do cardápio cotidiano dos moradores, a exemplo do churrasco.

O estudo se coloca como o primeiro trabalho que aborda a temática gastronomia no município, tornando-se necessário a construção do referencial teórico municipal sobre a gastronomia a partir de relatos dos festeiros e documentos das festas tradicionais que refletem a identidade gastronômica municipal.

Por se tratar de um município de imigração italiana a religiosidade é um aspecto cultural na comunidade. As festas interioranas são reflexos dessa herança.

O município, com suas 9 comunidades interioranas e suas festas regulares em honra aos padroeiros, possui o costumeiro cardápio: risoto, salada e pão, acompanhado do tradicional churrasco gaúcho, compunham o almoço dessas festividades, além do consumo do vinho de produção, muitas vezes, de forma artesanal e doada pelos próprios festeiros.

A principal festa a ser destacada é a festa e romaria em honra a Nossa Senhora de Fátima (Figura 9), que ocorre no último domingo do mês de Janeiro, no evento os fiéis da região se revezam carregando a imagem da santa em uma procissão da igreja matriz, no centro da cidade, até Gruta Subterrânea localizada na localidade interiorana Linha Um, onde é realizada no interior da Gruta uma missa festiva. Durante a procissão, os visitantes passam também pela igreja de Pedra de São Caetano. A festa é promovida pela comunidade católica e organizada pelos festeiros da comunidade, na ocasião ocorre a venda do risoto e o tradicional churrasco para os romeiros.

Figura 9 - Romaria em Honra a Nossa Sr^a. de Fátima, 2014.

53^o Festa e Romaria
Nossa Senhora de Fátima
26 de Janeiro de 2014

6h Saída da Romaria da Igreja Matriz de Nova Esperança do Sul - RS com a presença do Bispo Dom José Mário Angonese e demais Padres da região
Benção dos carros e ônibus na chegada.
10h Missa solene.
12h Almoço com galinha assada, churrasco, risoto, salada e pão.
14h Benção da saúde e garganta.
6ª Feira Microregional de Artesanato Rural, após festejos populares

INFORMAÇÕES:
(55)8113 4914 / (55)3250 1150

Sponsors: Luli Foto & Video, Quadalupe, SICEBDI, CHARRUA, Posto São José, EXPRESSO UNIAO, EMATER/RS, Governo do Rio Grande do Sul.

Figura 9. Fonte: (Secretaria de Turismo, Esporte e Desenvolvimento Econômico de Nova Esperança do Sul).

Outro evento que promove a identidade do município é o encontro D' Italiani, iniciado no ano de 2001 foi concebido para resgatar a história de Nova Esperança do Sul e valorizar a cultura italiana, realizado pela união da Associação Cultural e Italiana de Nova Esperança do Sul Cantina Del Nonno, Câmara de Vereadores e Prefeitura Municipal.

Na festividade, a gastronomia italiana apresenta-se em alimentos como o salame, pães, polenta, queijo, vinho e a grappa, coloquialmente chamada de graspa (figura 10), e na valorização da história e vida dos colonos que contribuíram para o nascimento do município, e assim criaram uma cadeia de hábitos que são reproduzidos nos dias de hoje por seus descendentes e na comunidade em geral.

Figura 10. Mesa com comidas típicas, Incontro D' Italiani, 2011.



Figura 9. Fonte: (Prefeitura Municipal de Nova Esperança do Sul, 2011).

O evento teve sua 8ª edição no ano de 2013, sendo também a última desde então, na ocasião foi lançado o livro do Nova Esperança do Sul: um relato histórico, de Darci Antônio Vielmo e Horácio A. Vielmo, que conta um pouco da história do município, desde a chegada dos imigrantes à localidade.

Esses eventos destacam culturalmente o município, colocando a cultura gaúcha, italiana e religiosa como elementos que identificam a comunidade de Nova

Esperança do Sul, com comidas típicas de cada festividade, trazendo com elas as raízes e memórias a todos que nelas se identificam, construindo assim, uma identidade municipal. Para

Para Garcia (1999), a ligação da gastronomia com a identidade, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população.

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004, p. 242).

Preservar e valorizar essa cultura alimentar no município de Nova Esperança seria uma maneira de manter as tradições dos colonos, criando uma memória coletiva e identidade municipal, assim como contribui na identificação cultural do local criar também a ideia de identidade aos munícipes mantendo vivo os alimentos que seus avós e pais preparavam e consumiam, mantendo a memória em movimento e viva.

Em concordância com a gastronomia, a atividade turística, se caracteriza como uma atividade socioeconômica e cultural que possui no elemento humano um elemento indispensável, pois o turismo trabalha com desejos, necessidades, motivações e expectativas do indivíduo turista, sendo a comida um provável motivador no fluxo turístico.

Para os turistas, muitos destinos – alguns com pouca oferta de atrativos naturais, outros com atrativos de destaque, têm buscado no Turismo Cultural uma forma de diferenciação em relação aos seus concorrentes. Nesta iniciativa de olhar o patrimônio cultural também como uma oportunidade de desenvolvimento, muitas vezes a questão gastronômica ganha destaque e gera alguns exemplos de sucesso, chegando a constituir não apenas um atrativo, mas também uma importante complementação para a oferta turística do destino.

A gastronomia, em especial a gastronomia típica, merece destaque não apenas por constituir um bem cultural que deve ser valorizado como os demais, mas

principalmente – aqui sob a ótica do turismo – por proporcionar um importante ponto de contato do turista com a realidade visitada, proporcionando, uma valorização dos ritos, valores e tradições locais.

Portanto a gastronomia proposta nos eventos dentro de Nova Esperança do Sul se apresenta como fator agregador e identificador da identidade municipal, e ela pode se apresentar como parte dos recursos culturais que compõem os atrativos turísticos do município.

3 METODOLOGIA

Os aspectos metodológicos são apresentados em dois momentos, sendo o primeiro contendo os procedimentos metodológicos e o segundo a área foco de estudo a fim de nortear e responder o objetivo geral e os objetivos específicos deste trabalho. Embora este estudo tenha sido realizado em uma comunidade de características rurais, o elemento desencadeador da pesquisa, se dá a partir da consolidação das relações humanas, delineadoras do fato histórico construído e assim delimitando a área de estudo que se procedeu em comunidades com fortes representações identitárias dos primeiros moradores de Nova Esperança do Sul/RS.

As três localidades escolhidas como fonte de coleta de dados destacaram-se por apresentar festas fortemente ligadas às comunidades a que pertencem e com isso contribuíram na construção da identidade delas. Assim, apresenta-se os momentos metodológicos.

3.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este estudo se caracteriza como uma pesquisa de natureza qualitativa e exploratória em relação aos objetivos, visto que, segundo Gil (2002), proporciona uma proximidade com a questão objeto de investigação. Com relação ao levantamento de dados este estudo pode ser considerado um estudo de caso, pois segundo Yin (2001), o estudo de caso se caracteriza por um estudo profundo de um ou mais objetos, de maneira que permite um amplo e detalhado conhecimento acerca do objeto estudado produzindo assim resultados mais estáveis e confiáveis.

Nas ciências sociais, o estudo de caso é encarado como o delineamento mais adequado para a investigação de um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto real, onde os limites entre o fenômeno e o contexto não são claramente percebidos (YIN, 2001).

Dessa maneira, o estudo tem como coleta de dados em fonte primária os registros documentais como assentos de registros públicos e privados, para assim analisar materiais de naturezas diversas, como fotografias, atas e cartas, folders e em fonte secundária artigos com estudos de casos que dialogam sobre a identidade gastronômica de um município e a identificação identitária desses hábitos alimentares. Os procedimentos de coleta dos dados foram através de pesquisa bibliográfica e documental, com abordagem qualitativa, com o intuito de relacionar os dados para a interpretação.

A pesquisa empírica teve como instrumento de coleta de dados através de roteiro de entrevista semiestruturada (anexo A), pois a entrevista é um dos mais importantes instrumentos de obtenção de dados relevantes. Isto porque, além de estar direcionada aos objetivos específicos do pesquisador, produz o aprofundamento e a riqueza das informações que se espera da metodologia (LAKATOS, 1996).

Como justificativa para utilização da entrevista como instrumento para coleta de dados deu-se que os objetivos almejados para esta pesquisa corroboram com Manzini (1990/1991), quando se refere a entrevista como uma forma de buscar informações que não estão registradas ou disponíveis a não ser na memória ou no pensamento das pessoas, então, a entrevista pode ser um meio apropriado para a busca dessas respostas.

Dessa maneira, quando se refere à entrevista como uma forma de buscar informações que não estão registradas ou disponíveis documentalmente a não ser na memória ou no pensamento das pessoas, a entrevista pode ser um meio apropriado na busca de respostas e informações.

Assim, o roteiro de entrevista foi composto pelas seguintes questões:

1. Qual a importância da comida na sua família? Tem algum sentido, significado? Vocês ainda realizam as alimentações juntos durante a

semana ou só nos finais de semana? Que prato é mais feito em família?
Por quê?

2. Participa de algum evento tradicional gastronômico DA COMUNIDADE?
Se sim, qual a sua participação neste evento, consumidor ou organizador?
Vocês participam das festas da comunidade? E a comida, ela é importante nestes encontros? Aqui a religião que predomina é a católica, mas tem outras igrejas na comunidade? E o pessoal se ajuda, independente da religião?
3. Existe alguma receita familiar que tenha sido passada de geração em geração dentro do círculo familiar e que estão presentes nas festas e eventos da comunidade? Quais?
4. Como a senhora ou o senhor vê a cultura gastronômica nas comunidades, é importante? Sim, por quê? (Anexo A).

O roteiro de entrevista realizado nesta pesquisa, buscou levantar dados com membros das comunidades interioranas da Linha 1, Coxilha Alegre e comunidade da Igreja Matriz localizada na sede municipal (Figura 11), com o intuito de identificar e registrar os aspectos gastronômicos no destino pesquisado, assim obter os resultados que pudessem responder os objetivos da pesquisa.

Figura 11 - Mapa Político de Nova Esperança do Sul, 2021.

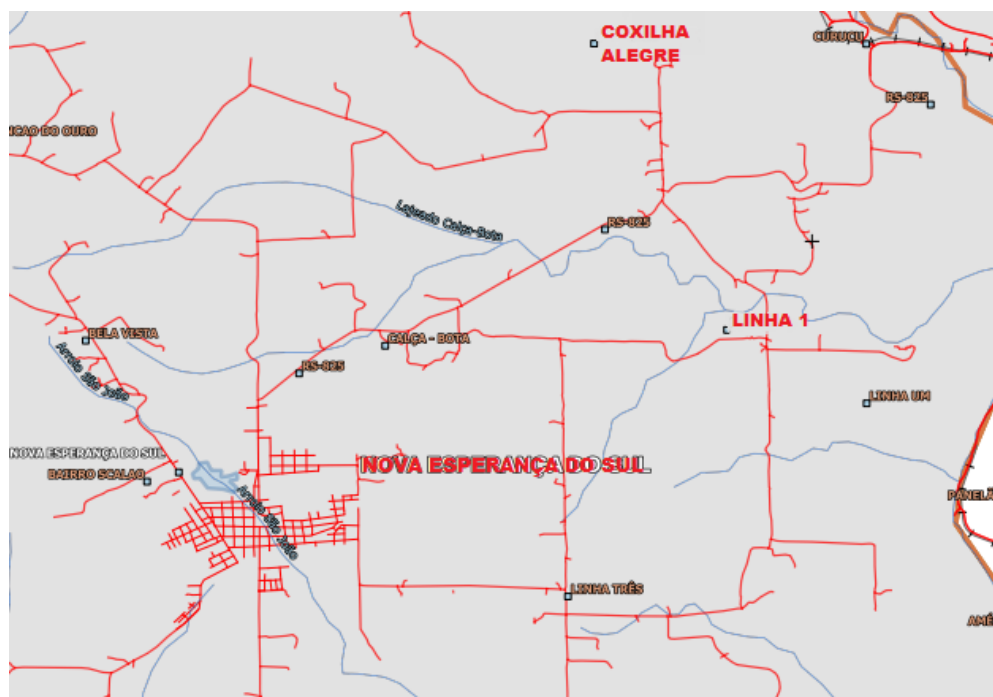


Figura 11. Fonte: (Prefeitura de Nova Esperança do Sul, 2021).

Dessa maneira, organizou-se as perguntas em um roteiro de entrevista semiestruturado, ampliando-as de forma que as mesmas valorizem a gastronomia e a identificação gastronômica local. As entrevistas foram realizadas respeitando todos os protocolos higiênicos por conta do momento pandêmico que se vive. Levando em conta as orientações descritas na cartilha de biossegurança da UFSM (MANUAL DE BIOSSEGURANÇA UFSM, 2020).

As entrevistas foram realizadas entre os dias 05 a 16 de julho de 2021, com 1 festeiro, 1 líder comunitário, 2 pessoas da comunidade e 1 presidente da capela de cada comunidade, totalizando 12 pessoas entrevistadas. Em todas as entrevistas o uso da máscara e álcool gel, associados ao distanciamento de no mínimo 1,5 m, foram indispensáveis durante a coleta de informações com cada entrevistado.

Dessa forma, as entrevistas semiestruturadas iniciaram na comunidade da Igreja Matriz, com uma conversa com o pároco responsável por todas as comunidades existentes na cidade, que se colocou a disposição para qualquer informação necessária para a história documental das comunidades, mas que por estar a pouco tempo à frente da paróquia da cidade, apenas dois anos, preferia não

participar como ator respondente da entrevista, passando a oportunidade ao presidente do conselho paroquial e os demais membros da comunidade da Matriz.

Nas demais comunidades, buscou-se seguir o roteiro de entrevistados, iniciando-se pelo presidente de cada localidade e na sequência disseminando-se entre os demais participantes, até que se atingisse um resultado satisfatório de dados.

Durante as entrevistas preferiu-se por conversas mais informais que estabelecesse confiança e que possibilitasse a fluência das narrativas, buscou-se dialogar de forma que a conversa respondesse os objetivos da pesquisa sem que se perdesse nenhum detalhe além que servisse de material para a construção das respostas deste estudo. Todos os dados coletados foram gravados para que em um outro momento as respostas obtidas foram transcritas para melhor visualização na tabulação e análise dos resultados.

3.2 ÁREA DE ESTUDO

A área de estudo é composta por três localidades, que compõem as comunidades de Linha 1, Coxilha Alegre e a comunidade da Igreja Matriz no centro do município, no entorno da praça central. A escolha dessas comunidades se deu por conta da proximidade de ambas, facilitando a locomoção para as entrevistas, além de todas apresentarem significativos eventos e festas tradicionais ligadas a gastronomia e a cultura municipal, o que auxiliaria na busca de respostas dos objetivos desta pesquisa. Em cada localidade foram entrevistados 4 moradores totalizando 12 entrevistados.

A localidade de Linha 1 foi a primeira parada dos imigrantes italianos na cidade, localizada a 8,7 Km de onde atualmente se encontra o município, sendo o berço das raízes italianas no município, toda a comunidade se concentra em torno da Igreja de Pedra São Caetano, um dos principais atrativos turísticos, que no mês de maio de 2021 completou 121 anos de construção e no ano de 2019 foi escolhida como cenário para a gravação de cenas da novela A Dona Do Pedaço, da Rede Globo.

Na comunidade foram entrevistados o último festeiro, 2 moradoras e o presidente da comunidade.

Figura 12. Comunidade da Linha Um, 2021.



Figura 12. Fonte: (Fotos tiradas pela autora).

A comunidade foi instituída originalmente para ser a sede do município de Nova Esperança do Sul, mas por conta do desenvolvimento da atividade coureiro como principal fonte econômica, a ideia de loteamento e construção das primeiras casas passou a ser idealizada na atual sede municipal.

Atualmente a comunidade possui duas festas que merecem relevância para o presente trabalho, a Festa e Romaria em Honra Nossa Senhora de Fátima e a Festa em Honra do Padroeiro da comunidade São Caetano, ambas promovem almoços com comidas que acentuam a identidade gastronômica da localidade.

A segunda comunidade que se apresenta como área de estudo, é a Coxilha Alegre que está localizada próxima a comunidade Linha Um, ambas são delimitadas por uma ponte e um pequeno riacho. Coxilha Alegre se encontra a 8 Km da sede municipal e também foi morada dos imigrantes, primeiros residentes do município. Hoje em dia possui uma população maior que a comunidade vizinha Linha Um, os moradores se espalham ao longo de seu território. Na comunidade da Coxilha

Alegre como na Linha 1 buscou-se entrevistar o último festeiro, 2 membros da comunidade e o atual presidente da comunidade.

Figura 13. Comunidade da Coxilha Alegre, 2021.



Figura 13. Fonte: (Fotos tiradas pela autora, 2021).

A terceira e última comunidade, foco do estudo é a comunidade da Matriz, localizava-se na atual praça central, Igreja Matriz foi originalmente construída em madeira e o campanário era separado da igreja, ficando em frente um pouco afastado.

Na comunidade da Matriz, obteve-se as entrevistas de 3 moradores e do atual presidente do conselho paroquial.

Figura 14. Comunidade da Matriz, 2021.



Figura 14. Fonte: (Prefeitura Municipal de Nova Esperança do Sul).

Além de servir para as Celebrações religiosas, a capela era utilizada como sala de aula, ministrada por Pedro Poncho (1º professor do município). Como a capela em madeira tornou-se pequena, foi necessário a construção de uma nova Igreja. As obras tiveram início em 1918 e o prédio foi coberto anos mais tarde. O transporte do material foi todo trazido por carretas puxadas a bois. Uma dessas carretas buscou três sinos, vindos de Garibaldi, onde a viagem durou trinta dias.

No dia 16 de maio de 1946, por decreto de D. Antônio Reis, foi criada a Paróquia São José de Nova Esperança do Sul. Neste mesmo Decreto, foi nomeado como o primeiro Pároco o Reverendo Pe. Lino Longo que permaneceu até abril de 1949.

4. RESULTADOS E ANÁLISES

O estudo sobre as práticas gastronômicas do município de Nova Esperança do Sul e a identidade das mesmas trouxe como resultado a identificação do alimento como elemento de identidade das comunidades da Linha 1, Coxilha Alegre e da Matriz, além de compreender o significado social das mesmas dentro do convívio familiar e das festas dentro dessas comunidades. Dessa maneira, após a realização das entrevistas chegou-se aos seguintes resultados.

Com relação à questão 01 **Qual a importância da comida na sua família? Tem algum sentido, significado? Vocês ainda realizam as alimentações juntos durante a semana ou só nos finais de semana? Que prato é mais feito em família? Por quê?** A maioria dos entrevistados da comunidade da Matriz, consideram a comida importante para a família, além de apontar a refeição como um elo agregador, unificado e fortificador de laços, e por isso todas as refeições são feitas juntas, em família, como relatou a Entrevista 1 *“a comida é a tradição, é o que identifica e reúne a minha família, comer junto é o que torna a família mais unida, o alimento nos junta e fortalece o laço familiar.”*

Também elencaram o risoto, churrasco, polenta ou mandioca com galinha e a massa caseira, como principais alimentos consumidos, pois os mesmos, segundo os entrevistados são comidas que caracterizam a família, são alimentos consumidos durante várias gerações familiares e passadas como herança e conhecimento de vó para neta e de mãe para filha, já que a figura feminina dentro dessas famílias possui forte ligação com a alimentação e o preparo dos alimentos.

Neste processo histórico as mulheres foram protagonistas e também elementos extremamente importantes de manutenção de gostos, paladares e costumes culinários étnicos. Elas, de certa forma, em suas cozinhas, no ensinamento de receitas de mães e avós para as filhas e netas, passaram muitos valores do universo “italiano” de origem. Ensinavam, além de culinária, posturas para a vida: quem deveria ser servido primeiro, para quem seria destinado o melhor pedaço de alimento, como servir as visitas, o que deveria ser destinado à caridade, onde sentar, com quem falar, sobre o que falar, entre tantos outros ensinamentos. Enfim, além de comida, ensinava-se como uma “boa mulher italiana” deveria se comportar dentro e fora de casa, quais as hierarquias sociais existentes e como deveriam ser respeitadas (ZANINI, 2006).

Na comunidade da Linha 1 os entrevistados, apontaram que a comida não se apresenta apenas como o principal motivo dos encontros familiares, mas sim como um *chamariz*, que o verdadeiro elo agregador é o vínculo familiar e a necessidades do convívio com todos os membros da família, independentemente da existência de uma refeição ou não para esse encontro ocorrer, como relata um morador: *“Comer junto é o que nos faz família, as refeições são o momento mais sagrado do dia, é*

nessa hora que falamos tudo um pro outro, não é só a comida, mas sim o vínculo familiar." (E2, 60 anos). Alguns entrevistados concordam que a comida é importante para as relações familiares e manutenção delas. Além de relatarem o consumo das mesmas comidas que os entrevistados da Matriz.

A maioria dos respondentes na Coxilha Alegre mostraram que a comida é importante para manter o corpo saudável, e que sem ela não sobreviveríamos, como diz o seguinte relato: *"a alimentação básica para a sobrevivência, todos necessitamos de alimento para a saúde"* (E3, 51 anos). Também apresentaram ideias onde a comida é a conectora nos encontros familiares e estreita os laços. Citaram o risoto, salada e churrasco como os principais alimentos consumidos em família.

Portanto, a comida nessas comunidades mostra-se como um fator importante dentro do círculo familiar, conforme relato de uma moradora da comunidade da Matriz, que trouxe o seguinte: *"Muito importante, toda e qualquer reunião familiar a refeição é o elo agregador, a gente sempre pensa em uma reunião envolta de uma refeição, como se ela fosse o centralizador, o que chama para essa reunião."* (E1, 58 anos). Isso confirma a narrativa de Beni (2003), que mostra que consumo de produtos, sejam eles turísticos ou não, podem trazer a sensação de pertencer a algum lugar, de identificar-se com um grupo, de fazer escolhas, de pensar a vida social ou de deslocar-se (Figura 15).

Figura 15 - Pontuação das principais respostas Questão 1.



Figura 15. Fonte: (autora, 2021).

Sendo assim a identidade de uma comunidade é o que a destaca, tornando-a única e capaz de gerar uma cultura identitária, e essa identidade é a característica do consumo de um grupo em um determinado lugar. Augé (1994) afirma isso quando diz que o indivíduo busca no consumo o pertencimento a um lugar, um grupo ou cultura, assim ressignificando um local o tornando um território identitário.

Em todas as comunidades o conceito de pertencimento e identidade se apresentaram durante os diálogos, nas falas dos próprios moradores pode-se compreender como a comida se coloca em um papel de unificador familiar e de identificador assim identificando e de onde seus antepassados vieram. Por se tratar de comunidades com forte imigração italiana é possível observar os alimentos que consomem como aspectos que os identificam, o risoto por exemplo, se mostra como o principal elemento identitário da italianidade em Nova Esperança do Sul.

Conforme Rozin (2005), cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer, classificações particulares e regras precisas, tanto em relação à preparação como na combinação dos alimentos, como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo, como relatado pelos entrevistados.

Com relação à questão 02 que se referia a participação em **algum evento tradicional gastronômico DA COMUNIDADE, e se há? Se sim, qual a sua participação neste evento, consumidor ou organizador? Vocês participam das festas da comunidade? E a comida, ela é importante nestes encontros? Aqui a religião que predomina é a católica, mas tem outras igrejas na comunidade? E o pessoal se ajuda, independente da religião?** Todos os respondentes das três comunidades são participantes das festas que ocorrem dentro de sua respectiva comunidade em honra aos padroeiros, e em sua maioria participam como organizadores, como festeiro, ajudando no preparo de doces ou no preparo do tradicional risoto, até mesmo participam doando alimentos para serem usados nas festas, como relata o morador da Coxilha Alegre que diz: *“Desde que me entendo por gente, eu ajudo na festa da comunidade, sendo preparando um doce, ajudando na cozinha ou doando algum alimento para a festa, quando não participo como festeira, de qualquer maneira estou envolvida na festa.”* (E3, 65 anos).

Também foi apontado pelos entrevistados o quanto as festas fazem parte da lembrança, que as missas realizadas nesses eventos é para aos mais religiosos como parte importante do dia da festa, mas que a comida dentro dessas festas traz a memória de bons momentos, como relata a entrevistada 1, 63 anos residente da Linha 1. *"Mas claro que ela é importante, mas primeiro para os católicos, os mais velhos principalmente, vem por causa da devoção de ir na missa, os mais jovens não se importam muito, e a comida é 60% importante nas festas. Lembro que antigamente era o pai que escolhia o espeto de churrasco, os mais pertos escolhiam o melhor espeto de carne no sábado ainda, e isso era o trabalho do pai, no dia da festa era só ir comprar as conchas de risoto e pegar o espeto e aproveitar a festa."*

Apenas a comunidade da Matriz possui outras igrejas que não seja a católica, e todos os respondentes da Matriz disseram que, quando há venda de risoto preparado por uma igreja não católica, é de costume que ele seja comprado independente da religião de quem o faz, como relata a moradora: *"temos um amigo pastor a muitos anos, e sempre que é realizado a venda de risoto na igreja dele temos o costume de comprar, a religião não é algo que nos proíbe de consumir o risoto que eles preparam."* (E1, 58 anos)

Dessa maneira é possível compreender a importância das festas e a comida dentro dessas comunidades. Todos os entrevistados de uma forma ou outra estiveram envolvidos com elas em um momento de suas vidas, já a festa dentro dessas comunidades é um momento de convívio e partilha entre todos os membros da comunidade, segundo o relato do entrevistado morador da Linha 1: *"a gente vai lá pra conversar, trocar ideias, reencontrar amigos e também conhecer novas pessoas, é nosso momento de lazer e também de agradecer, pois é em honra ao nosso padroeiro"* (E2, 68 anos).

Desde os primórdios as comunidades possuem raízes italianas e com forte religiosidade. Assim concordando com as afirmações de Ceretta (2017), que diz que a vida social fora da crença católica para o clero italiano, era algo proibido, sendo as festas religiosas a única manifestação permitida nas colônias, geralmente organizadas para agradecer aos santos pela sobrevivência, hábito esse que ocorre até hoje, não pela proibição da igreja na realização de outros eventos sociais dentro da comunidade, mas por tradição e devoção.

Segundo Zanini (2004), a italianidade abrange toda a coragem, a abnegação, o espírito empreendedor, o amor familiar, a humildade, o respeito às coisas sagradas, enfim, uma série de elementos que são repassados como constitutivos da forma italiana de ser. A italianidade, desse modo, enquanto sentimento de pertencimento, é acompanhada de expectativas de comportamento e a família se transforma em valor também.

Além disso, para muitos descendentes, a vivência da italianidade se revela como uma forma de relação com o sagrado, em que os elementos referentes às coisas dos antepassados se revestem de uma aura mágica que deles se expande (ZANINI,2004).

Portanto, a religiosidade é uma herança advinda da italianidade e pode justificar a forma como as comunidades, área de estudo deste trabalho, continuam reproduzindo as festas em honra a seus padroeiros como uma maneira de manter vivas os ensinamentos passados de geração em geração (Figura 16).

Figura 16. Pontuação das principais respostas Questão 2.



Figura 16. Fonte: (Autora, 2021).

A questão 03 diz que: **Existe alguma receita familiar que tenha sido passada de geração em geração dentro do círculo familiar e que estão presentes nas festas e eventos da comunidade? Quais?** Na comunidade da Matriz, todos os respondentes citaram o risoto e o churrasco como alimentos consumidos a gerações dentro de suas famílias, assim como também a produção de

massas caseira, queijo, salames e doces, alimentos que também foram citados por entrevistados na Linha 1 e Coxilha Alegre.

Destes alimentos, apenas o risoto, churrasco e os doces estão presentes nas festas das comunidades, e as receitas e modos de fazer é um resultado de várias heranças familiares, afinal a produção desses alimentos nas festa é realizado por várias famílias dentro das comunidades e cada um traz sua receitas familiares, como relata a moradora da Linha 1 E2, 71 anos, que relatou o seguinte: *“são doces que costumávamos fazer com a mãe, o sagu e o pé de moleque principalmente, minha mãe fazia muito doce de abóbora tanto o seco quanto o doce em calda, e o pão, o bolo de milho, o bolo batido e os bolos misturados com mandioca e batata, são receitas que ela ensinou para mim”*.

As receitas familiares são repassadas e reproduzidas geração após geração, fazendo com que as mesmas não sejam esquecidas, como relata a moradora da matriz E1 66 anos: *“a sopa de massa caseira é uma comida que minha mãe fazia muito, a fortaia com polenta é algo que sempre me lembro de comer quando criança”*. Na comunidade da Coxilha Alegre o relato da moradora E2 de 37 anos que diz: *“o risoto no domingo com uma salada verde é uma comida que não pode faltar, é sempre o que fazemos juntos em família por muito tempo desde a época da vó e do vô, assim nos reunimos e conversamos sobre tudo e também é algo que fazemos nas festas”*.

Zanini (2004), denomina essas reproduções de consumo e o fazer, como uma memória em construção, o culto à ancestralidade está presente nos descendentes e visível no seu estilo de vida, de consumo e nos ensinamentos por eles produzidos, como por exemplo as receitas familiares, e a gastronomia, essa que é a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma.

Todavia, pode-se afirmar que a reprodução de ensinamento e a passagem deles durante gerações contribui para a construção da memória familiar além de ser um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e hereditariedade, ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam.

Figura 17. Pontuação das principais respostas Questão 3.



Figura 17. Fonte: (Autora, 2021).

Toda essa relação da comida e da memória reforça a importância da gastronomia dentro dessas comunidades e mostra o papel agregador que ela carrega, além de ser o principal elemento identitário que se nota nas três comunidades.

Quando observamos a comida como o elemento capaz de identificar e criar o sentimento de pertencimento dentro de um grupo podemos compreender sua importância na preservação de vínculos identitários, o modo de fazer, a preferência por um determinado alimento e o consumo de determinado alimento podem ser os fatores que identificam um grupo social tornando-se assim uma comida de carácter típico.

Segundo Freitas (1997), a gastronomia típica e tudo que a envolve, é percebida como um marcador étnico, aquele que identifica uma localidade e é resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes.

Portanto, a comida é um elemento identificador dentro das comunidades estudadas, ela representa toda a herança construída através da ancestralidade, nesse caso italiana, assim essa gastronomia típica apresentada nas comunidades de Linha 1, Coxilha Alegre e Matriz permite simbolizar a cultura desses locais, assim por consequência os identificados.

Na questão 04, a última da entrevista é questionado: **Como a senhora ou o senhor vê a cultura gastronômica nas comunidades, é importante? Sim, por quê?** Nas comunidades, todos os entrevistados afirmaram que a cultura gastronômica é importante, e segundo o relato da moradora da Matriz E3, 56 anos que diz: *“Considero a cultura gastronômica importantíssima para a conservação de tradições alimentares e que contribui para a manutenção de receitas e modos de preparação de pratos típicos.”* O que também é relatado pelos moradores da Coxilha Alegre e Linha 1. Na comunidade da Linha 1, segundo o relato da moradora E3 de 63 anos que diz: *“a claro ela é importante, por que a gente sabe fazer, cada comunidade sabe fazer, por exemplo todo risoto é bom, mas cada um faz de uma maneira do jeito que aprendeu com a mãe, que aprendeu com avó e assim faz com que cada lugar tenha um forma diferente e um gosto diferente.”* Assim é possível compreender que os ensinamentos formam as culturas alimentares, os saberes passados de geração em geração são o que constroem as tradições.

Brillat-Savarin (1995), confirma quando afirma que a gastronomia está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade, e isso é identificado na fala de uma moradora da Coxilha Alegre, que diz: *“A comida é o que traz a nossa lembrança dos encontros de família, além de lembrar de comidas que só avó fazia, nas festas os doces também fazem a gente recordar da nossa família.”* (E2, 52 anos).

Figura 18. Pontuação das principais respostas Questão 4.

IMPORTÂNCIA DA CULTURA GASTRONÔMICA		POR QUÊ?	
1	MATRIZ	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Conservação de tradições alimentares • Manutenção de receitas familiares • Pratos típicos
2	COXILHA ALEGRE	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Lembrança familiar • Pertencimento • Identificador identitário
3	LINHA 1	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Identificação do território • Conservação de ensinamentos • Ensinamentos maternos

Figura 18. Fonte: (Autora, 2021).

Sendo assim, a alimentação é uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população, e a reprodução desses costumes manteria viva a identidade de uma comunidade além de apresentá-la como o fator característico e identitário de sua origem.

O papel da comida, em nossa compreensão, deve ser entendido como identificador identitário, ele é um importante sinal diacrítico que representa a identidade coletiva de uma população, seja das pessoas ou da terra. Poderíamos dizer, igualmente, que a comida está imbricada nas relações de gênero, etárias, hierárquicas e outras que mostram que a comida é um processo que depende da organização do trabalho familiar e coletivo, especialmente entre colonos.

Ao discorrer sobre a gastronomia, a cultura e os elementos que a identificam dentro das comunidades da Matriz, Linha 1 e Coxilha Alegre, pode-se compreender como a comida, as festas, a religiosidade, italianidade e a relação familiar, manifesta-se e se coloca como elementos identitário da cultura italiana nesses territórios e como funcionam as relações sociais e a comida. O modo de preparo e as tradições religiosas junto às festas em honra aos padroeiros e padroeiras são representações herdadas pelos imigrantes italianos que habitaram essas comunidades no princípio da construção da cidade de Nova Esperança do Sul.

Na obtenção de dados, a entrevista mostrou em seus resultados, que é importante que se mantenha a identidade do local sendo na continuidade das festas religiosas em honra aos padroeiros, quanto na gastronomia que as envolve, pois a “preservação das características do ambiente natural que lhe serve de base é o fator a que deveria estar subordinado qualquer plano de exploração de suas possibilidades turísticas” (BOULLÓN, 2002, p. 225). E que a memória coletiva é a base para a construção da identidade coletiva, pois a cultura é expressão de pensar, sentir, agir ou reagir dos membros de uma sociedade. O seu estudo envolve conhecimentos, crenças, arte, moral, costumes, assim como todas as capacidades e hábitos adquiridos pelo homem.

Compreendendo assim toda a gastronomia e a cultura comunidades de Linha 1, Coxilha Alegre e Matriz do município de Nova Esperança do Sul - RS, esse

estudo se torna importante para constatação da identidade gastronômica e como a mesma se manifesta, para assim manter viva a gastronomia própria da localidade. A comida adentra este cenário como um importante elemento de diálogo com o Novo Mundo e suas novidades: as frutas diferentes, a mandioca, o feijão preto, o charque, as carnes de um modo geral, entre outros. De certa forma, este diálogo com a comida é uma fonte muito interessante para se observar o quanto as coletividades ressignificam o que seja tradicional ou não e como as comidas, ao adquirem significações e estarem incorporadas nas estruturas de significado, podem se tornar parte de seu mundo (GEERTZ, 1989).

Assim, faz-se necessário estudar a história, a região, os produtos, os hábitos alimentares, buscando compreender os significados que compõem a memória coletiva do seu povo. Esta memória coletiva tem uma importante função de contribuir para o sentimento de pertencimento a um grupo de passado comum, que compartilha memórias. Garantindo o sentimento de identidade do indivíduo não só no campo histórico, mas, sobretudo no campo simbólico.

Gastal (2002) julga que a memória é o que nos identifica com algo. É o que nos identifica como indivíduos, é o que realmente nos dá identidade. Observa-se que a abrangência da relação alimentação/cultura não se restringe aos processos relacionados com a manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estende aos modos à mesa, bem como aos locais e às maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenômeno da alimentação humana tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas. Neste sentido, não se pode perder a perspectiva de que a introdução ou modificação de um hábito alimentar dá-se muitas vezes também em virtude de diversos aspectos concretos, tais como a disponibilidade de produtos e técnicas de preparo, bem como pela questão da acessibilidade econômica.

Rolim (1997), comenta a questão dos hábitos alimentares, afirma que, se as escolhas alimentares são incorporadas ao processo de desenvolvimento que as sociedades passam, os hábitos alimentares terminam por constituir um elemento bastante importante da identidade social de determinados grupos de indivíduos que, por isso mesmo, ocupam determinados espaços sociais e expressam determinados estilos de vida. Se no âmbito da alimentação cotidiana alimentos tradicionais

convivem com inovações gastronômicas, a maneira com que tais inovações são incorporadas merece destaque, bem como a existência de determinadas permanências. As permanências de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas termina por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais, mantendo assim a identidade e memória de um local.

Segundo o Ministério do Turismo (2006), o envolvimento das comunidades em relação à importância da sua memória se faz através da educação patrimonial, sendo um trabalho permanente, visando proporcionar conhecimento, apropriação e valorização de sua herança cultural. São fatores que concretamente contribuem para a preservação sustentável do patrimônio e para o fortalecimento dos sentimentos de identidade.

A identidade cultural do município se manifesta nas festas tradicionais em honra aos padroeiros das comunidades interioranas da cidade, onde por herança cultural a religiosidade e gastronomia advinda da colonização italiana se mostra de forma evidente. Na alimentação, o risoto surge junto ao churrasco como alimentos que representam a gastronomia local, assim como também a produção de doces, como: pé de moleque, ambrosia, sagu, doces secos de abóbora e leite com amendoim. Sendo assim, a preservação do patrimônio e o desenvolvimento das comunidades locais contribuem para a comunicação com o próprio morador e seus visitantes. Uma comunidade que não conhece a si mesma dificilmente poderá comunicar a importância de seu patrimônio. Não basta apenas a existência de um diagnóstico apontando as potencialidades turísticas ou, ainda mais, os atrativos turísticos, mas sim um efetivo planejamento e uma boa interpretação do patrimônio.

Dessa maneira o alimento representa a comunidade e também a une, pois a alimentação construiu relações usufruindo da partilha de alimentos e dos vínculos que eles criam, de maneira que compreender essas relações sociais como contribuições para os hábitos alimentares de grupos e que mais tarde nomeados de heranças alimentares características de uma determinada sociedade se torna relevante para entendermos como surge as identidades coletivas em determinados locais.

Assim, buscar manter viva essas representações identitárias é uma maneira de preservar a identidade cultural do município de Nova Esperança do Sul e também compreender o porquê dos hábitos dentro de cada comunidade. Dessa maneira, mantendo viva a memória identitária e acentuando a gastronomia, pode-se utilizá-la como atrativo turístico, contribuindo assim na ascensão de um destino, valorizando a identidade gastronômica, cultural e fortalecendo sentido do lugar, dessa forma constitui-se então a experiência de participação noutra cultura e de relacionamento com pessoas e lugares com um forte sentido da sua própria identidade.

5. ASPECTOS CONCLUSIVOS

O estudo A cultura identitária nas práticas gastronômicas do município de Nova Esperança do Sul/RS, teve por objetivo geral identificar os principais elementos identitários da cultura presentes nas práticas gastronômicas nas comunidades da Linha 1, Coxilha Alegre e na comunidade da Igreja Matriz do município de Nova Esperança do Sul/RS.

Os elementos identitários da cultura nas práticas gastronômicas identificadas foram: a comida, as festas, a religiosidade, a italianidade e a relação familiar. Esses elementos compreendem tudo o que a gastronomia representa dentro dessas comunidades do município de Nova Esperança do Sul, e a relação entre eles que criam a ideia de pertencimento de quem vive nesses locais. Dessa forma, manter viva essas manifestações culturais é uma maneira de preservar a identidade cultural do município de Nova Esperança do Sul, também compreender o porquê dos hábitos dentro de cada comunidade.

Mantendo viva a memória identitária e acentuando a gastronomia, herdada pelos imigrantes que constituíram as comunidades do município, a comida é o que representa Nova Esperança do Sul, assim como também a importância que lhe é dada dentro dos eventos promovidos pelas comunidades através da igreja católica, hábito que caracteriza a colonização italiana.

A influência da italianidade na realização das festas das comunidades é uma herança que caracteriza toda uma ancestralidade gastronômica, e este costume pode ser utilizado como atrativo turístico, contribuindo assim na ascensão de um

destino, valorizando a identidade gastronômica, cultural e fortalecendo o sentido do lugar, dessa forma constitui-se então a experiência de participação noutra cultura e de relacionamento com pessoas e lugares com um forte sentido da sua própria identidade.

Destas manifestações culturais oriundas da gastronomia local, o turismo é um importante elemento de fomento e valorização desta cultura, de modo que o município possa usufruir das práticas da atividade turística de maneira coerente e produtora de salvaguardas do patrimônio local.

Boullón (2002), dialoga sobre as possibilidades turísticas através da preservação do ambiente, conservando os aspectos naturais e sociais, além da identidade territorial que é norteadora para a construção de do patrimônio turístico cultural.

Portanto, o presente trabalho se coloca como importante instrumento de estudo sobre o território de Nova Esperança do Sul e suas comunidades, contribuindo para agregação de valor identitário através dos hábitos alimentares e aspectos gastronômicos existentes nas práticas ligadas à alimentação.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- AUGÉ, M. **Não- lugares**. Introdução a uma antropologia da supermodernidade. Campinas: Papyrus, 1994.
- BAPTISTA, I. **Lugares de hospitalidade**. In Dias, C. M. de M. (Ed.), Hospitalidade: Reflexões e Perspectivas. Barueri: Manole, 2002.
- BELUZZO, R. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: 1a Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.
- BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Senac, 2003.
- BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível**. Vol. II. Hospitalidade: direito e deveres de todos”. Petrópolis: Vozes, 2006.
- BONIN, A.; ROLIM, M.C.M.B. **Hábitos alimentares: tradição e inovação**. Boletim de Antropologia. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90, jun.1991.
- BOULLÓN, Roberto C. **Planejamento do espaço turístico**. São Paulo: Edusc, 2002.
- BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. **Turismo cultural: orientações básicas**, Ministério do Turismo, Coordenação - Geral de Segmentação, Brasília: Ministério do Turismo, 2006.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- CASCUDO, Luis da Camara. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo, 2011.
- CERETTA, C. C. **As representações sociais nas festas de padroeiros da quarta colônia/RS**. 2017. 202 f. Tese (Doutorado em extensão rural)-Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2017.
- COREDE. **Conselho Regional de Desenvolvimento do Vale do Jaguari**. Santiago, 2015.
- COSTA, E. R. C. **Turismo Gourmand: O luxo e a gastronomia como vetores para o apetite de viajar**. Turismo & Sociedade. Curitiba, v. 5, n.1, p. 310-339, abril de 2012.
- DOUGLAS, M. **Pureza y peligro – un análisis de los conceptos de contaminación y tabu**. Madrid: Siglo XXI de España Editores S.A. 1973.
- FAGLIARI, G.S. **Turismo e Alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Rocca, 2005.
- FREITA, D. **A revolução farroupilha: história e interpretação**. 2a ed. Porto Alegre, Mercado Aberto, p 26, 1997.
- FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.
- FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2003.
- GARCIA, R. W. D. **A Comida, a Dieta o Gosto**. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.
- GASTAL, S. **Lugar de Memória**, por uma aproximação ao patrimônio cultural. São Paulo: Contexto, 2002.
- GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora S.A, 1989.

- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
- HALL, M., MITCHELL, R. **Tourism as a force for gastronomic globalization and localization**, Tourism and Gastronomy, Hjalager, A. M. Richards, G. (editors). Routledge, pp. 71-90, 2002.
- HEGARTY, J. ; O'MAHONY, BARRY, G. **Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living**, International Journal of Hospitality Management 2001.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Senso Demográfico 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm>>. Acesso em: 12 de maio, 2021.
- IPHAN. **Portal**, 2021. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br>>. Acesso em: 5 de jun, 2021.
- ICOMOS. **Finding the Spirit of Place**, ICOMOS, 16th General Assembly and Scientific Symposium, 2008.
- KOSTIOUKOVITCH, E. **Por qué a los italianos les gusta hablar de comida: un itinerario a través de la historia, la cultura y las constumbres**. Barcelona: Tusquets, 2009.
- LAKATOS, E. M. E Marconi, M.A. **Técnicas de pesquisa**. 3a edição. São Paulo: Editora Atlas, 1996.
- LEVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido: Mitológicas**. Vol. 1. São Paulo: Cosac & Naify. 2004.
- LIA, C.F. : NARDIN, C.R. **Turismo Gastronômico e construção de identidade para a cidade de Bento Gonçalves**, 2016.
- MUSEU ETNOGRÁFICO DA COLÔNIA MACIEL. **UFPEL**, Pelotas, 2021. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/museumacieli/>> . Acesso em: 25 de maio, 2021.
- MANZINI, E. J. **A entrevista na pesquisa social**. Didática, São Paulo, v. 26/27, p. 149-158, 1990/1991.
- MARCHIORI, J.N.C. **Gênese da Colônia Jaguari**. Porto Alegre: Est Edições. 2001.
- MINTZ, S. W. **Comida e antropologia - uma breve revisão**. Revista brasileira de ciências sociais, Rio de Janeiro, v.16, n.47, 2001.
- MITCHELL, R., HALL, C. M., **Consuming Tourists: food tourism consumer behaviour**. In : Food Tourism Around the World. Development, Management and Markets, 2003.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Senac São Paulo; .2a edição, 2008.
- TURISMO. **Plano municipal de turismo de nova esperança do sul**. Nova Esperança do Sul, 2018/2021.
- ROLIM, M.C.M.B. **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960**, Curitiba, 1997. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.
- ROZIN, P. **The meaning of food in our lives: a cross-cultural perspective on eating and well-being**. Journal of Nutrition Education and Behavior, v. 37, n. 2, 2005.
- SANTIN, Silvino; ISAIA, Antônio. **Silveira Martins: patrimônio histórico-cultural**. Porto Alegre: EST, 1990.
- SANTICH, B. **The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training**. International Journal of Hospitality Management, 2004.
- Selwyn, T. **Uma Antropologia da Hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2004.

SCHLUTER, R. **Gastronomia e Turismo**, Aleph, São Paulo, 2003.

UFSM. **Manual de biossegurança** para a comunidade acadêmica durante a pandemia de COVID-19. Santa Maria, 2020.

UNESCO, **Intangible Heritage**, 2003 Convention – Unesco Culture Sector, 2003.

VIELMO, D. A., VIELMO, H. A. **Nova Esperança do Sul: um relato histórico**. Porto Alegre, UFRGS, 2010.

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.

Anexo A
Roteiro de entrevista semiestruturada
COMUNIDADE XXXX:

Entrevista nº:

NOME FICTÍCIO: X.X

Idade: XX

5. Qual a importância da comida na sua família? Tem algum sentido, significado? Vocês ainda realizam as alimentações juntos durante a semana ou só nos finais de semana? Que prato é mais feito em família? Por quê?
6. Participa de algum evento tradicional gastronômico DA COMUNIDADE? Se sim, qual a sua participação neste evento, consumidor ou organizador? Vocês participam das festas da comunidade? E a comida, ela é importante nestes encontros? Aqui a religião que predomina é a católica, mas tem outras igrejas na comunidade? E o pessoal se ajuda, independente da religião?
7. Existe alguma receita familiar que tenha sido passada de geração em geração dentro do círculo familiar e que estão presentes nas festas e eventos da comunidade? Quais?
8. Como a senhora ou o senhor vê a cultura gastronômica nas comunidades, é importante? Sim, por quê?