

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

Elizabeth Naídes Bortolas Peixoto

**ANÁLISE DOS CARDÁPIOS EM RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE
SILVEIRA MARTINS, RS**

Santa Maria, RS

2023

Elizabete Naídes Bortolas Peixoto

**ANÁLISE DOS CARDÁPIOS EM RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE SILVEIRA
MARTINS, RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para a obtenção do título de Tecnólogo em Gestão de Turismo.

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

Santa Maria, RS

2023

Elizabete Naídes Bortolas Peixoto

ANÁLISE DOS CARDÁPIOS EM RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE SILVEIRA MARTINS, RS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para a obtenção do título de Tecnólogo em Gestão de Turismo.

Aprovada em 12 de Julho de 2023.

Caroline Ciliane Ceretta, Dra. (UFSM)
Presidente/Orientadora

Mônica Elisa Dias Pons, Dra. (UFSM)
Membro da Banca Examinadora

Dalva Maria Righi Dotto, Dra. (UFSM)
Membro da Banca Examinadora

Santa Maria, RS

2023

Dedico este trabalho a todas as famílias de descendentes de imigrantes italianos que chegaram na Quarta Colônia e dão continuidade aos usos e costumes herdados de seus antepassados.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, a Deus, que fez com que meus objetivos fossem alcançados.

Aos amigos, familiares, meu marido e meu filho por todo apoio e pela ajuda que em muito contribuíram para a realização desta minha jornada acadêmica.

À minha Professora, Doutora Caroline Ciliane Ceretta, por ter sido minha orientadora e me conduzir com sabedoria, dedicação, paciência e amizade.

Às professoras que fizeram parte de minha banca e sabiamente me avaliaram. Aos professores, pelos ensinamentos durante o curso.

Aos colegas, pela convivência e cumplicidade nas tarefas realizadas conjuntamente durante o curso.

Enfim, a todos que, direta ou indiretamente, participaram dessa minha caminhada.

RESUMO

ANÁLISE DOS CARDÁPIOS EM RESTAURANTES DO MUNICÍPIO DE SILVEIRA MARTINS, RS

AUTORA: Elizabete Naídes Bortolas Peixoto

ORIENTADORA: Caroline Ciliane Ceretta

Este estudo trata sobre cardápios nos Restaurantes do município de Silveira Martins – RS. Tem como objetivo geral analisar os cardápios dos restaurantes do município de Silveira Martins – RS e relação a cultura identitária herdada da descendência de imigrantes italianos no território e como objetivos específicos, realizar um levantamento de dados e informações sobre os restaurantes de Silveira Martins a fim de identificar quais restaurantes possuem como público-alvo principal o atendimento de turistas e apresentar os principais elementos distintivos e identitários da culinária de origem presentes nos cardápios. Com relação à metodologia, este estudo se caracteriza como uma pesquisa qualitativa, cuja coleta de dados foi do tipo bibliográfica, documental e no campo do objeto de estudo. Como resultado, obteve-se que dois restaurantes têm seu alvo principal voltado para o atendimento a turistas. Por fim, ficou evidente que, nos restaurantes “A” e “B”, os cardápios têm influência da culinária herdada dos imigrantes italianos no território, porém ainda não fazem referência que destaque como algo distintivo da Quarta Colônia e seus pratos típicos, o que poderia ser melhor trabalhado entre os gestores.

Palavras-chave: Imigração italiana. Gastronomia. Cardápios. Quarta Colônia.

ABSTRACT

ANALYSIS OF MENUS IN RESTAURANTS IN THE MUNICIPALITY OF SILVEIRA MARTINS, RS

AUTHOR: Elizabete Naídes Bortolas Peixoto

ADVISOR: Caroline Ciliane Ceretta

This study deals with menus in restaurants in the municipality of Silveira Martins - RS. Its general objective is to analyze the menus of the restaurants in the municipality of Silveira Martins - RS and in relation to the identity culture inherited from the descendants of Italian immigrants in the territory and as specific objectives, to carry out a survey of data and information about the restaurants of Silveira Martins in order to identify which restaurants have tourists as their main target audience and present the main distinctive and identity elements of the original cuisine present on the menus. Regarding the methodology, this study is characterized as a qualitative research, whose data collection was bibliographical, documental and in the field of the object of study. As a result, it was found that two restaurants have their main target aimed at serving tourists. Finally, it became evident that, in restaurants "A" and "B", the menus are influenced by the cuisine inherited from Italian immigrants in the territory, but they still do not make a reference that stands out as something distinctive of the Quarta Colônia and its typical dishes, which could be better worked among managers.

Keywords: Italian immigration. Gastronomy. Menus. Quarta Colônia.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 –	Restaurantes de Silveira Martins - RS	26
FIGURA 2 –	Restaurante Koisarada	27
FIGURA 3 –	Manjericão Massas	27
FIGURA 4 –	Osteria Val de Buia	28
FIGURA 5 –	Restaurante <i>La Sorella</i>	29
FIGURA 6 –	Restaurante Val de Buia	30
FIGURA 7 –	Pousada e Restaurante Pinton	30
FIGURA 8 –	Vitélio Ristobaretto	31
FIGURA 9 –	Kiosque bar e restaurante	31
FIGURA 10 –	Empório Santo Antonio	32
FIGURA 11 –	Cantinelas de la Campana	32
FIGURA 12 –	Restaurante “A”	35
FIGURA 13 –	Restaurante “B”	35
FIGURA 14 –	Cardápio do Restaurante “A”	36
FIGURA 15 –	Cardápio do Restaurante “B”	37
FIGURA 16 –	Tábua de frios – Restaurante “A”	38
FIGURA 17 -	Rodízio de massas – Restaurante “A”	38
FIGURA 18 -	Entrada, prato principal, Agnolini e sobremesa – Restaurante “A”	39
FIGURA 19 -	Tábua de frios – Restaurante “B”	39
FIGURA 20 -	Sopa de Agnolini – Restaurante “B”	40
FIGURA 21 -	Prato principal do Restaurante “B”	40
FIGURA 22 -	Sobremesa do restaurante “B”	41

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	13
2.1	TURISMO E GASTRONOMIA	13
2.1.1	Dimensões culturais da gastronomia	15
2.1.2	A importância dos cardápios nos restaurantes dos destinos turísticos	18
2.2	SILVEIRA MARTINS E OS RESTAURANTES NO “BERÇO DA QUARTA COLÔNIA”	19
2.2.1	Aspectos sócio-históricos e econômicos de Silveira Martins - RS	21
2.2.2	Aspectos culturais de Silveira Martins	22
3	METODOLOGIA	24
4	RESULTADOS E ANÁLISE	25
4.1	DIMENSÕES DO TURISMO E A GASTRONOMIA EM SILVEIRA MARTINS	25
4.2	ESTUDO DO CARDÁPIO	35
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
	REFERÊNCIAS	44
	ANEXO A – ROTEIRO DE ENTREVISTA	49

1 INTRODUÇÃO

A proposta de análise dos cardápios nos restaurantes do município de Silveira Martins – RS, resulta da necessidade de se conhecer a oferta de serviços turísticos de apelo gastronômico. O turismo Gastronômico é um dos fatores de deslocamento que tem motivado a viagem de turistas para destinos com apelo turístico. Com o turismo gastronômico, é possível promover também o desenvolvimento do lugar com elementos de valor cultural e natural que se tornam motivo de atratividade para visitantes. Com o desenvolvimento do turismo, é possível agregar valor ao emprego e à renda, valorizar a cultura local, estimular novos negócios e salvaguardar o patrimônio oriundo da construção social.

Para a organização mundial do turismo (OMT, 2022), a gastronomia é o terceiro principal motivador para as viagens, sendo um fator determinante para a escolha dos destinos turísticos, quando a culinária é um fator importante para atrair turistas e estimular sua permanência em muitos destinos. A gastronomia está sendo cada vez mais utilizada como um diferencial das ferramentas turísticas, pois também valoriza a tradição e a identidade de uma comunidade.

A tradição, a história, o valor simbólico dos alimentos, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são responsáveis pela formação das culturas gastronômicas regionais que variam de uma região para outra (MÜLLER; AMARAL, 2012).

Diversas pesquisas na área da alimentação partem do pressuposto que o alimento é um elemento simbólico e vital da cultura e de valorização de identidades culturais. Além disso, também se associam ao turismo gastronômico a sustentabilidade dos recursos culturais do território, desde que seu uso esteja assegurado por políticas locais de valorização patrimonial (MASCARENHAS, 2009).

Assim, parte da história de cada localidade ou grupo social pode ser contada através da gastronomia e das particularidades gastronômicas, pois revelam a cultura e as construções sociais realizadas ao longo dos anos e que se sedimentam para formar a identidade. Existem destinos turísticos em que o turismo gastronômico explora um único elemento como, por exemplo, vinho e queijo; porém, outros ajudam a agregar valor secundário na hora da visita, formando uma composição de produtos agregados do tipo cesta de bens e serviços (CERETTA, 2017). O turismo gastronômico pode ser utilizado como diferencial para atrair turistas em regiões já

exploradas pelo turismo ecológico, histórico e cultural. Por vezes, a falta de gestão do turismo gastronômico pode ser uma perda de oportunidade de negócios locais, de diferenciação na hora de atrair visitantes turistas, ou mesmo de perda da identidade gastronômica local (CORIOLANO, 2006).

Ao apresentar uma cesta de produtos e serviços típicos, geralmente formada por um conjunto de elementos alimentícios, aliados à hospedagem, aos restaurantes, aos atrativos, existe uma diversificação de produtos que evidenciam a identidade do lugar visitado. Esta cesta também pode ser formada por produtos alimentícios somente e, neste caso, aparece composta por bolos, pães, queijos, salames, bolachas, rocamboles, doces em calda, compotas, doce de leite, geleias, frutas, vinhos, sucos, rapaduras, melado de cana e outras delícias da Quarta Colônia (CERETTA, 2017). No sentido local, a cesta de bens e serviços turísticos pode ser formada por um conjunto de restaurantes, festas religiosas nas comunidades e jantares típicos nos quais são oferecidos, por exemplo, a sopa de Agnolini, o bife à milanesa, risoto, carne lessa, radicci e outros produtos de origem cultural (TONIAZZO, 2021).

Em função desta diversidade de elementos distintivos, percebe-se o crescimento dos espaços gastronômicos, exigido dos gestores destes locais de alimentação e de outros profissionais da área de alimentação certa preparação para a elaboração do cardápio destes eventos, de modo que a visita se torne uma experiência gastronômica distintiva. Franco (1995) explica que os hábitos alimentares possuem raízes originárias da formação da identidade sócio-histórica das pessoas e a cultura representada é a baliza de muitas manifestações gastronômicas, seja em pequenos municípios ou comunidades com sinais de identidade cultural em destaque. É o caso, por exemplo, do patrimônio gastronômico no território da Quarta Colônia, no centro do Rio Grande do Sul, resultado de um conjunto de elementos culturais identitários provenientes de saberes e fazeres trazidos pelos imigrantes italianos, em sua maioria no final do século XIX, e aprimorados ao longo do século XX (CERETTA, 2021).

Assim, este trabalho tem por objetivo analisar os cardápios dos restaurantes do município de Silveira Martins e sua relação com a cultura identitária herdada da descendência de imigrantes italianos no território; e, como objetivos específicos: a) realizar um levantamento de dados e informações sobre os restaurantes de Silveira Martins a fim de identificar quais os restaurantes possuem como público-alvo

principal o atendimento de turistas; b) identificar as principais características operacionais e administrativas dos restaurantes para o atendimento turístico; e c) apresentar os principais elementos distintivos e identitários da culinária de origem presente nos cardápios dos restaurantes de apelo turístico de Silveira Martins.

A gastronomia da Quarta Colônia é resultante da construção social de herança italiana, alemã, portuguesa, africana e quilombola existente no território, cujas peculiaridades e expressões culinárias aparecem com distintividade e valor simbólico dos elementos identitários da cultura de origem, presentes na mesa das famílias e nas festividades que acontecem nos municípios da Quarta Colônia, em especial naqueles de origem italiana de colonização (Silveira Martins, Faxinal do Soturno, São João do Polêsine, Dona Francisca, Nova Palma, Ivorá e Pinhal Grande (TONIAZZO, 2021; CERETTA, 2017).

Atualmente, o Caráter multiétnico faz da Quarta Colônia um território com significativa diversidade de pratos típicos e peculiaridades de temperos, aromas e sabores encontrados nos restaurantes típicos, café coloniais, padarias, agroindústrias, locais de festejos das comunidades e até mesmo nas refeições das casas de descendentes de imigrantes ou nos temperos que compõem os lanches e petiscos de muitos bares, pizzarias e pubs (FIGUEIRÓ et al., 2022).

A gastronomia típica de alguns municípios próximos, como Santa Maria e Silveira Martins, impulsionou o turismo gastronômico em muitas localidades nos anos 2000, a partir da criação da rota gastronômica Silveira Martins – Santa Maria, dando origem a um conjunto de diversos restaurantes, cantinas, pizzarias e eventos gastronômicos ao longo do percurso entre os municípios de Santa Maria e Silveira Martins (FIGUEIRÓ et al., 2022).

No que se refere aos restaurantes locais que integram a Rota Gastronômica entre Santa Maria e Silveira Martins, assim como em outros restaurantes com apelo cultural na Quarta Colônia, há diversos desafios para atrair visitantes. Entre eles, a necessidade de um cardápio diferenciado, com elementos culturais e pratos típicos que devem funcionar como vitrines para o turismo gastronômico. Nos cardápios, os pratos típicos são peças fundamentais na comercialização de alimentos e bebidas, pois o turista identifica os valores culturais identitários e isso, às vezes, vai além da escolha pelo preço do prato (PELAEZ, 2009).

Nesse sentido, os cardápios devem ser de fácil leitura, claros e precisos, e possibilitar que o cliente escolha produtos diferenciados, com descrição dos pratos,

valores e outros aspectos necessários para o esclarecimento preliminar da compra. Os itens devem ter descrições específicas, quando necessário, e refletir a expectativa que o cliente tem sobre o estilo de restaurante que o cardápio retrata. Além disso, deve refletir as ofertas do restaurante de acordo com as tendências atuais de mercado (FLORES, 2010).

Na Quarta Colônia, o município de Silveira Martins é considerado o “berço da Quarta Colônia” porque foi o local de abrigo dos primeiros imigrantes italianos no final do século XIX, por volta de 1877. Por sua proximidade a Santa Maria, tem sido motivo de inserção de restaurantes com apelo gastronômico da cultura de origem dos imigrantes italianos (CERETTA, 2017).

Assim, este estudo trata no capítulo 1, o turismo e gastronomia, suas dimensões culturais e a importância dos cardápios nos restaurantes dos destinos turísticos, e no capítulo 2 trata de Silveira Martins e os restaurantes no Berço da Quarta Colônia, com seus aspectos sócio-históricos, econômicos e culturais.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 TURISMO E GASTRONOMIA

Em diversos países, um dos principais conceitos de Turismo surge a partir dos pressupostos estabelecidos pela Organização Mundial do Turismo, a qual afirma que o turismo são “as atividades que as pessoas realizam durante viagens e estadas em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras” (OMT, 2001, p. 38).

O Brasil apresenta uma enorme potencialidade turística que se deve, entre outros, às suas inúmeras paisagens naturais, às cidades históricas e aos seus patrimônios culturais. Atualmente o Brasil é destino de apenas 0,5% de todos os turistas que circulam pelo mundo (IGNARRA, 2020).

O turismo se constitui em um segmento relevante para a economia de uma região e o serviço de alimentação é um dos segmentos a serem observados na cadeia produtiva do turismo, pois várias atividades estão vinculadas e ou são oriundas dele.

No cenário turístico, a gastronomia local tem sido um importante elemento capaz de promover mudanças nos municípios, pois com a presença de turistas são acionados diversos setores da alimentação, como bares, restaurantes, padarias e agroindústrias e, com isso, cria-se uma cesta de bens e serviços que tanto gera emprego e renda como aciona os valores e costumes locais.

Para Gimenes (2011), a gastronomia pode ocupar o patamar de um atrativo principal ou complementar, pois assume um papel importante para a promoção e diferenciação do destino visitado. O turista, em suas viagens, busca experimentar algo que lhe fez fugir da rotina habitual. Além disso, o turista despende grande parte de seu tempo e recursos para a experimentação da gastronomia local, parte importante da viagem.

Como o turismo se constitui em um segmento relevante para a economia de uma determinada região ou país, o serviço de alimentação é um dos segmentos a serem observados dentro da cadeia produtiva do turismo, pois várias dimensões estão vinculadas a este segmento.

Muitas vezes, o turista despende grande parte do seu tempo e recursos para experimentar a gastronomia local oferecida como parte importantíssima da sua viagem, considerando a alimentação um verdadeiro atrativo local. Cabe aos

responsáveis pela área gastronômica preparar e construir o melhor cenário possível, produzindo preparos que, além de promover a satisfação das suas necessidades biológicas, sejam capazes de propiciar lembranças inesquecíveis para o turista e, ao mesmo tempo, permitir que essa gastronomia seja capaz de tornar-se um atrativo diferenciado dentro do cenário turístico. “A atratividade e a importância que a alimentação vem adquirindo para os turistas é um fator determinante para justificar o desenvolvimento do uso turístico de elementos gastronômicos” (FAGLIARI, 2005, p. 12).

O turista tem na alimentação um item de escolha entre suas preferências por um ou outro destino. Em razão disso, destaca-se a importância de a gastronomia local produzir elementos que sejam novos e determinantes que marquem a escolha do turista ao imaginar suas próximas viagens, permitindo ou possibilitando ao destino se destacar pela sua gastronomia como um elemento cultural que permita o seu uso como atrativo turístico (FERREIRA; VIEIRA, 2019).

Dentre os vários segmentos que fazem parte da atividade turística, a área de alimentação é um setor intensivo em necessidade de especialidades, o que faz com que o campo de trabalho seja diversificado e, ao mesmo tempo, gere efeitos diretos, indiretos e induzidos na renda pessoal e familiar. Estimou-se que para o ano de 2022 o turismo tenha sido responsável por 3,63 milhões de empregos (OLIVEIRA; CUNHA, 2020). Nestes números estão incluídas atividades turísticas como geradoras de empregos diretos as atividades relacionadas a hotelaria, agências de viagens, companhias aéreas, outros tipos de transportes de passageiros, restaurante e lazer.

Índices esperados (PNT- Plano Nacional do Turismo) projetam 10,59 milhões de empregos diretos e indiretos no ano de 2023, o que representa aproximadamente 9,5% do total de empregos. A alimentação é inerente à atividade turística, faz parte de um atrativo cultural e pela alimentação conhecemos nosso passado e a de nossos antecedentes (OLIVEIRA; CUNHA, 2020).

É um setor que compreende diversos tipos de empreendimentos, próprios da natureza da atividade, como os restaurantes, bares, cafés, lanchonetes, casas de chá, confeitarias, sorveterias, padarias, cantinas, quiosques, barracas (OLIVEIRA; CUNHA, 2020).

O Serviço de Alimentação ocupa uma posição relevante na cadeia produtiva do turismo e oferece importante aporte ao Turismo de modo geral. Os alimentos e bebidas figuram como um distintivo importante junto aos atrativos turísticos por vezes

tornando-se o próprio atrativo, pois a culinária e produtos típicos locais, muitas vezes, acabam por ser um dos motivos da viagem. O serviço de alimentação, além de cumprir uma função biológica de suprir necessidades nutricionais, seja para a população local ou para o turista (oferta técnica), também abrange um aspecto cultural e gastronômico e, nesse sentido, pode ser explorado como nicho de mercado (FERREIRA; VIEIRA, 2019).

2.1.1 Dimensões culturais da gastronomia

A gastronomia pode ser definida como o conhecimento teórico e prático acerca de tudo que se refere a arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres, a arte de cozinhar, de modo que se ofereça maior prazer a quem come. Araújo et al (2006) definem gastronomia como uma prática cultural, pois o ato de comer vai além das necessidades biológicas, preenchendo também aspectos simbólicos e culturais.

“A gastronomia é conhecida como uma prática cultural, considerando que o ato de comer não representa somente a satisfação das necessidades biológicas dos humanos, mas preenche também funções simbólicas e sociais”.

Conforme Collaço (2013), o ser humano se alimenta por necessidade de sobrevivência e, ao longo da história, ocorreram várias mudanças da relação dos alimentos com o homem, principalmente na preferência, hábitos e metodologias, fato este que levou até ao padrão alimentar dos dias atuais. Essas mudanças auxiliaram o homem na evolução, influenciando nas características físicas até as mudanças organizacionais. O homem descobriu nos alimentos o prazer, além da fonte de energia necessária para sobrevivência (LODY, 2008). O turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos gastronômicos e ofertas de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos (FREEDMAN, 2009).

A gastronomia assume o caráter cultural que traz como essência manifestações socioculturais que representam também as necessidades herdadas como parte da tradição, costumes, crenças e tradições daquele povo, sempre aliada às condições geográficas e territoriais. Esses fatores podem contribuir para o surgimento de culturas diferenciadas, quando essas tradições, crenças e costumes se relacionam com o ambiente no qual esse povo se desenvolve, passando de geração a geração (CERETTA, 2021).

Gimenes (2010, p. 189), revela que a gastronomia é sempre associada a uma experiência prazerosa: “Não importando propriamente o grau de complexidade ou especificidade da forma de preparo e das técnicas utilizadas, a experiência gastronômica é sempre associada a uma experiência prazerosa.”

Vale ressaltar que a gastronomia, durante todo o seu processo de evolução histórica, vem sofrendo inúmeras intervenções de ordem sociocultural que fizeram com que fosse se transformando e se adaptando a novas regras e padrões. O homem se transforma quando se relaciona com novos povos e culturas e, assim como acontece em todo processo de contato intercultural, regras, etiquetas e modos são incorporados na gastronomia (MAGALHÃES, 2015).

Ou seja, por conta de toda essa variedade cultural, a gastronomia se apresenta de forma diversificada, variando em tipos e sabores de acordo com cada região onde é desenvolvida e, por isso, esses preparos se tornam típicos e regionalizados, muitas vezes se transformando em marcas de uma determinada comunidade ou local, pois se tornam práticas culturais emblemáticas daquele povo, traduzidas em alimentos ou pratos típicos, como o acarajé na Bahia, o empadão goiano, o pão de queijo mineiro, o chimarrão no sul do País, a maniçoba na região norte do País, dentre outros (SILVA et al, 2021).

Por outro lado, é importante compreender que o termo gastronomia não deve ser visto como um estereótipo, com sinônimo de requinte, de modo a evitar a desvalorização de tradições, costumes e culturas, pois a gastronomia representa um fator de identidade cultural entre grupos sociais, nunca de distinção de classe social e econômica (SILVA et al., 2021).

No turismo, a gastronomia assume um papel que vai muito além do ato de comer e passa a ser mais um dos atrativos turísticos importantes nos destinos turísticos, apresentando-se como parte de um roteiro cuja hora da refeição guarda muitas expectativas, tanto para quem prepara quanto para quem degusta o alimento. Essa relação envolve sentimentos, desperta e aguça os sentidos e pode resultar em sensações prazerosas ou frustrações (IGNARRA, 2020).

Dentre os processos de expressão cultural, destaca-se a gastronomia típica que pode ser um dos patrimônios mais expressivos de uma determinada região. Esse processo refere-se às práticas alimentares, às escolhas, às preferências pelos produtos, ao modo de preparo, aos temperos, que transformam os hábitos alimentares em características culturais marcantes (BARRETO, 2020).

É importante destacar que, a partir do instante em que a alimentação passou a ser vista como um momento de satisfação das necessidades humanas, e que está associada a desenvolver memórias prazerosas e sensação de pertencimento a contextos sociais, históricos e culturais, o turismo gastronômico passou a ser uma ferramenta poderosa de desenvolvimento. Isso significa que o turismo gastronômico é um dos novos produtos turísticos que está ascendendo bastante nos últimos anos, bem como despertou o interesse da sociedade, de modo a fomentar a motivação de viagens em busca da gastronomia e suas peculiaridades locais (RIBEIRO-MARTINS; SILVEIRA-MARTINS, 2018).

A alimentação é uma importante fonte de informações sobre um determinado grupo humano e também sobre determinado período histórico, não apenas no âmbito do que era consumido e das técnicas de preparo, mas também como reflexo de fluxos migratórios, representações ligadas ao alimento e a própria estruturação da economia no que se refere à produção e nas características dos produtos (GÂNDARA, 2009).

Assim, por revelar questões políticas, étnicas, éticas, religiosas, de estrutura econômica, cultural ou mesmo de desenvolvimento agrário da comunidade que produz e consome determinados pratos, a alimentação constitui um importante elemento identitário, um ponto de conexão e conhecimento sobre um determinado grupo social. Entretanto, diante de tantas interfaces que poderiam ser exploradas, centra-se na reflexão sobre alimentação como forma de expressão cultural no contexto da atividade cultural e do desenvolvimento da atividade turística (PIZARKY; SOUZA; PANZARINI, 2020).

Os alimentos podem dividir a sociedade em classes, pois, o que cada um come pode ser representativo do grupo social no qual ele vive. Muitas vezes, o indivíduo se alimenta de acordo com suas condições socioeconômicas, tendo eventualmente que se adaptar às regras e costumes de outros grupos sociais. E é toda essa fragmentação que se dá por conta da divisão social dessa alimentação que faz da gastronomia um tema tão diverso, pois nada é padronizado ao tempo em que fatores externos fazem com que o cenário possa se modificar a todo o momento com o surgimento de novos produtos e técnicas, novas criações e, acima de tudo, novos desejos e necessidades.

Quanto ao aspecto cultural-gastronômico, a exploração deste segmento dentro dos serviços de alimentação pode se traduzir em uma vantagem competitiva tanto para os agentes envolvidos no setor como para os diferentes destinos turísticos desenhados pelas regiões. Em relação a este ponto, é importante ressaltar que a

alimentação pode servir de alicerce para o desenvolvimento de uma das formas assumidas pelo turismo (gastronômico e cultural) ao resgatar um patrimônio regional ou ainda de identidade nacional (FREITAS, 2018).

Com tamanha diversidade sociocultural existente no país, a gastronomia surge como um possível vetor de diferenciação e desenvolvimento a ser explorado na atividade turística, promovendo a cultura do local, agregando valor ao produto turístico, gerando divisas e incrementando a oferta turística como um diferencial do destino (GÂNDARA, 2009).

Dentro de um contexto mais global, a valorização das diferentes culturas nacionais favorece o surgimento de serviços de alimentação tradicional, expressando o jeito de ser de um lugar e, conseqüentemente, o aspecto gastronômico/cultural pode estimular ou desencadear a exploração de nichos de mercados específicos. A condição global aponta para o avanço da presença de diferentes gastronomias dentro de uma determinada região, de forma a atender uma demanda específica de quem visita um lugar. A ideia é permitir o avanço destes serviços sem promover a descaracterização cultural da região. As rotas gastronômicas não são devidamente exploradas enquanto potencial turístico (FERREIRA; VIEIRA, 2019).

2.1.2 A importância dos cardápios nos restaurantes dos destinos turísticos

Geralmente, um bom restaurante tem um bom cardápio. Isso significa que, desde a gestão, se preocupar com os cardápios vai muito além da escolha de pratos e bebidas ofertadas, pois são planejados também para atender o lado comercial que se preocupa em atrair os clientes e levá-los a consumir a refeição ou o produto.

Nesse sentido, o cardápio, além de expressar os pratos que o restaurante oferece, deve estar ajustado às necessidades financeiras do estabelecimento. Em seus desenhos físicos, os cardápios devem ser de fácil manuseio, visualmente claros quanto ao que o restaurante oferece, limpos e sempre atualizados, evitando qualquer inconveniente na hora da refeição.

Em termos físicos de apresentação à mesa por parte dos garçons, os estilos de cardápio podem ser diversos, tendo desde um simples cartaz em escrito em giz em um quadro-negro até um enorme e iluminado display, passando por cartões convencionais de cardápio, display de mesa, cardápios impressos ou mesmo impressos artesanalmente (PELAEZ, 2009).

O cardápio é a ferramenta fundamental de venda de qualquer estabelecimento que comercialize alimentos e bebidas, pois é o instrumento pelo qual o cliente identifica itens disponíveis, apresenta preços e a cobrança de qualquer outra taxa e junto com os outros aspectos que mostram com clareza o estilo de serviço oferecido e o preço cobrado.

Os cardápios devem possibilitar que o cliente calcule o quanto em média vai gastar, além de mostrar com clareza se há alguma despesa adicional, como taxas de serviços. Os itens devem ter descrições específicas, quando necessário, e refletir a expectativa que o cliente tem sobre o estilo de restaurante que o cardápio retrata. Além disso, deve refletir as ofertas do restaurante de acordo com as tendências atuais do mercado (FLORES, 2010).

Há forte tendência de substituição do cardápio impresso pelo digital, pois possibilita a atualização de imagens, as descrições e precificações do cardápio instantaneamente e com diferenciais de cores e facilitadores na hora de comprar o produto do cardápio.

Nesse íterim, os cardápios dos restaurantes de apelo turístico têm como característica principal ter elementos da cultura do lugar aonde o restaurante está inserido ou mesmo fazer referência a uma cultura específica. É o caso do município de Silveira Martins, que apresenta parte de seus restaurantes locais como tendo a culinária de origem étnica do tipo italiana como apelo ao consumo turístico.

2.2 SILVEIRA MARTINS E OS RESTAURANTES NO “BERÇO DA QUARTA COLÔNIA”

2.2.1 Aspectos sócio-históricos e econômicos de Silveira Martins - RS

O Município de Silveira Martins está situado na região central do Estado do Rio Grande do Sul sobre a Serra de São Martinho, na Serra Geral, ou Rebordo do Planalto. É uma das áreas de Reserva de Biosfera da Mata Atlântica no Estado e seu clima é subtropical úmido. Ainda sobre a história do município, sabe-se que os primeiros habitantes desse território foram russos e alemães, que posteriormente abandonaram a região por não se adaptarem às condições geográficas do local. Posteriormente provenientes da imigração italiana vieram ocupar essa área (STECKER, 2010).

Os primeiros imigrantes italianos, que foram 157 famílias, chegaram a Silveira Martins, no barracão Val de Buia, no ano de 1877. Até o final deste ano, chegaram mais pessoas, que permaneceram no barracão até a demarcação das terras. No primeiro momento, foi difícil a adaptação à terra desconhecida, só depois de um tempo que vieram as colheitas, as mesas fartas e o apego à nova terra (RUVIARO, 2011).

Foi em 19 de maio de 1877 que, na localidade de Val de Buia, chegaram as primeiras famílias provenientes do norte da Itália, principalmente da região do Vêneto (<https://www.silveiramartins.rs.gov.br/cidade>), em busca de uma vida melhor. Os primeiros imigrantes ficaram alojados no Barracão da Val de Buia, onde hoje se encontra o Monumento ao Imigrante, em comemoração ao centenário da imigração em Silveira Martins. As famílias tiveram que lidar com enormes dificuldades. Os primeiros tempos implicavam traçar caminhos e derrubar o mato, tornando habitável um espaço praticamente despovoado. O descaso do governo imperial e as saudades da terra natal faziam parte do cotidiano dos italianos. Para piorar, os imigrantes tiveram ainda que lutar contra uma peste nas instalações improvisadas do Barracão. O barracão abrigou as primeiras famílias apenas ao relento, pois não havia higiene nem mesmo o mínimo de conforto nesse local., sendo que o que movia o italiano era a fé e a vontade de construir um futuro melhor para seus filhos (STECKER, 2010).

Com a criação da Colônia de Silveira Martins, também se originaram outros núcleos para receber o grande número de imigrantes que chegavam na região e que hoje formam os municípios da Quarta Colônia (Nova Palma, Faxinal do Soturno, Ivorá, Dona Francisca, Pinhal Grande, Silveira Martins, Agudo e Restinga Seca). O município teve sua emancipação em 11 de dezembro de 1987, as pessoas que nascem em Silveira Martins são silveirenses. Sua população estimada é de 2.374 pessoas e sua densidade demográfica 20,68 hab./km² (IBGE, 2010).

O município de Silveira Martins é conhecido como Berço da Quarta Colônia por receber os primeiros imigrantes italianos da região central do Estado do RS. Ali iniciou o Quarto Núcleo de Imigração Italiana do RS, em conjunto com outras três cidades: Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi. Uma das marcas registradas do município é o turismo e a gastronomia. Estas manifestações culturais atraem turistas que se encantam com as paisagens e sabores que são oferecidos nesse território (RUVIARO; BISOGNIN, 2010).

Ademais, a gastronomia local é um dos elementos que compõem a oferta turística do município de Silveira Martins na Quarta Colônia. Destaca-se que a

gastronomia é um dos patrimônios mais expressivos no que se refere às particularidades étnicas, às práticas alimentares, às escolhas, às preferências, os produtos, a preparação dos pratos, aos temperos culinários, que estão ligados aos hábitos alimentares e características culturais marcantes (BARRETO, 2020)

Salienta-se que a gastronomia pode ser compreendida como um marco que identifica os grupos sociais, principalmente quando relacionado ao caráter cultural e tradicional de um povo. Esse processo pode ser considerado como uma forma de expressão cultural de um grupo (DOTTO et al., 2018).

O município de Silveira Martins foi o precursor da Quarta Colônia (Primeira Colônia - Caxias do Sul; Segunda Colônia - Bento Gonçalves e Terceira Colônia - Garibaldi - todas localizadas na serra gaúcha). Emancipado somente em 1989, o município deu origem a vários núcleos de colonização que fazem parte da atual Quarta Colônia, como os municípios de Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma e São João do Polêsine.

2.2.2 Aspectos culturais de Silveira Martins

A cultura pode ser compreendida como uma preocupação em entender a forma de os grupos conduzirem as suas relações presentes e perspectivas futuras. Assim, quando se discute cultura fala-se sobre toda uma riqueza e multiplicidade de existências. Além disso, a cultura diz respeito à humanidade como um todo e à história das nações, da sociedade e dos grupos humanos que existem ou que existiram (SANTOS, 2017).

Ao considerar as culturas particulares, logo se constata uma variação entre elas. Posto isso, cada contexto cultural possui sua lógica interna, com práticas, concepções, costumes e transformações. O entendimento sobre cultura exige que se considere o todo (nações, povos e diversidade). Ademais, a discussão sobre cultura permite que o sujeito pense a sua realidade social. Assim, cada cultura é o resultado de uma história em particular, que somadas remetem à identidade do grupo. Posto isso, pode-se dizer que a cultura é tudo aquilo que representa uma população (SANTOS, 2007).

A religião também pode ser compreendida como um elemento da cultura. A diversidade religiosa pode ser profunda em algumas sociedades. Para entender o fenômeno religioso, é preciso atentar-se ao sentido dos termos que estão

relacionados a crenças, ações, instituições, condutas, mitos e ritos. Em outras palavras, conforme Silva (2004), a religião está relacionada a um conjunto de regras, observâncias, advertências e interdições, sem referenciar divindades, rituais, mitos ou quaisquer outros tipos de manifestação que, entende-se como religiosas.

O patrimônio cultural pode ser compreendido como conjunto de monumentos, construções e sítios arqueológicos, que é fundamental para a memória e identidade dos povos e a riqueza das culturas. Sua importância está diretamente relacionada à história do povo que reside no local. Preservar e valorizar esses elementos é manter a identidade do povo (BRASIL, 2022), ou seja, é a preservação de sua história.

Nesse sentido o município de Silveira Martins percebe a sua história como Patrimônio Histórico Cultural no que se refere ao desenvolvimento da região. Diversas pesquisas já relataram a importância de elementos patrimonializados como criação de rotas turísticas e gastronômicas na Quarta Colônia e, também, sobre rotas religiosas entre Santa Maria e Silveira Martins.

Destaca-se que pensar a história é patrimonializar o passado. Isso porque a história vista como um patrimônio é continuidade daquele povo. Entender, por exemplo, porque o Município carrega o nome de Silveira Martins só é possível através dos elementos que reforçaram a ligação política com a história daquela população. Ao ser registrada e difundida, a história do município pode sofrer influências do tempo, mas não os aspectos culturais (FENALTI, 2011).

A identidade étnica da Quarta Colônia apresenta fortes traços da sua herança cultural ainda preservada e manifestada na religiosidade, na fala, na arquitetura, nas formas de lazer, nas manifestações do dia a dia e, principalmente, na gastronomia.

A religiosidade e a fé católica são características identitárias em Silveira Martins e os municípios do entorno, pois grande parte dos colonizadores italianos são devotos de santos e santas do catolicismo apostólico romano, venerados desde o país de origem. A expressividade religiosa se faz presente nas inúmeras festas religiosas, eventos e outras ações que compõem a tradição na cultura de origem.

Os imigrantes italianos eram, em sua maioria católicos. “Essa crença eles trouxeram desde o berço, em suas regiões de origem principalmente no Vêneto, onde a presença da religião e do clero que era dominante na sociedade.” (MANFROI, 2001, p. 122).

Conseqüentemente, o enraizamento da fé católica na região deve-se, sobretudo, ao isolamento em que viveram os colonizadores italianos na antiga Silveira

Martins, no início da colonização. Desse modo, a fé católica foi fundamental para que os colonizadores se unissem para enfrentar as dificuldades aqui encontradas e superar a saudade da “Terra Natal”, sem esquecer das raízes e da essência cultural.

Já instalados em suas colônias, nos momentos mais difíceis, os imigrantes apelavam invariavelmente para a proteção divina. Quando sentiam a saudade da pátria, da terra natal, dos familiares, dos amigos ou de tudo o que era do seu vilarejo; quando sentiam a solidão, o sofrimento ao enfrentar um novo mundo; quando surgiam conflitos familiares, doenças ou frustrações nos negócios, sua mente se dirigia, em especial, a Nossa Senhora e aos Santos de sua devoção. Por isso, a grande frequência às celebrações litúrgicas e aos sacramentos (UFSC, 2020).

Conforme Manfroi (2001), os imigrantes e colonizadores da Quarta Colônia tinham na fé católica e na religiosidade uma maneira de conhecer a si e ao outro, pois estavam passando por dificuldades de reconhecimento pessoal e na fé formaram uma unidade que se expressava na construção de suas comunidades de fé e trabalho. Por isso, a cultura local é expressa pela religiosidade, pelo sentimento de italianidade ainda presente entre os descendentes e outras manifestações, como a comida local, a música e a arte que remetem ao passado e ao presente de Silveira Martins.

3 METODOLOGIA

Este estudo constitui-se de uma pesquisa qualitativa e de caráter exploratório, pois visa preencher lacunas que não apareceram em outros estudos que tratam sobre o tema (FLICK, 2008).

Com relação ao tipo de coleta de dados, está se caracteriza como sendo do tipo primária e secundária. A coleta secundária se deu por meio bibliográfico e documental em fontes, como obras já publicadas, folhetos, folders e outros que já receberam tratamento analítico.

Na coleta primária, destaca-se que a mesma considerou todos os restaurantes¹ do município de Silveira Martins, quais sejam: Restaurante La Sorella, Restaurante Val de Buia, Manjericão Massas, Osteria Val de Buia, Restaurante Koisarada, Pousada e Restaurante Pinton, Vitélio Ristobaretto, Kiosque bar e restaurante, Empório Santo Antônio e Cantinela Della Campagna.

Destes 10 restaurantes, apenas 5 atenderam a ligação telefônica, cujo intuito era identificar quais tinham como público principal o atendimento de turistas. O instrumento de coleta de dados empíricos foi uma entrevista semiestruturada via telefone, no período de 10 a 15 de abril de 2023. A partir das respostas, identificou-se que apenas dois restaurantes tinham como público-alvo o atendimento principal voltado ao turista. A partir disso, visitou-se os dois estabelecimentos e fez-se entrevistas semiestruturadas conforme questões abertas. Buscou-se identificar nos cardápios destes restaurantes se a oferta gastronômica apresentava traços ou elementos da alimentação que manifestasse a cultura identitária herdada dos imigrantes como parte do apelo ao turismo gastronômico a partir dos cardápios ofertados. Para manter o sigilo dos dados coletados os dois restaurantes investigados foram identificados como o restaurante "A" e o restaurante "B". Por fim, o tratamento analítico dos resultados do estudo realizado em ambos restaurantes é do tipo analítico-descritivo.

¹ A pesquisa dos restaurantes foi buscada junto ao Projeto Elaboração dos Planos Municipais de Turismo da Quarta Colônia na perspectiva de um Geoparque Unesco, número, 057588, da Pró-Reitoria de extensão da UFSM.

4 RESULTADOS E ANÁLISE

4.1 DIMENSÕES DO TURISMO E A GASTRONOMIA EM SILVEIRA MARTINS

O turismo é responsável por mostrar os recursos locais existentes e se constitui como ator social do processo de sensibilização, capaz de reconhecer o valor turístico em construção. Nesse sentido, no que tange ao território Quarta Colônia, observa-se que esse tem usufruído de seus recursos identitários para a divulgação e comercialização de seus produtos turísticos. Contudo, apesar da dinâmica do local exigir um certo investimento turístico, observa-se que as lideranças locais estão enfraquecendo ações e iniciativas no turismo (DOTTO et al., 2018).

As atrações de Silveira Martins envolvem a gastronomia típica italiana. O município caracteriza-se por apresentar um panorama perfeito entre a natureza e a arquitetura deixada pelos imigrantes italianos que chegaram na região no longínquo ano de 1877.

O município tem como principais atrativos turísticos o Monumento do Imigrante, o Museu do Imigrante, a Igreja Santo Antônio de Pádua, o Mirante Michelin, a Quinta Dom Inácio, o Mirante das Pedras Brancas, o Buraco do vento, o Conjunto Arquitetônico Pompeia e o Santuário Nossa Senhora da Saúde (BRASIL, 2015).

A recepção de visitantes requer infraestrutura adequada e a sua manutenção periódica, gerando benefícios para a estrutura do local, tais como o melhoramento da rede de transportes, de energia elétrica, de comunicação, além da conservação de sítios históricos, monumentos, praças e locais de grande circulação de pessoas. Essas melhorias refletem-se também para às populações que vivem em áreas turísticas e fazem uso de tais serviços diariamente (FERREIRA, 2019).

Trata-se, portanto, de diferentes maneiras de se relacionar com o ambiente e no próprio grupo e que estarão sempre presentes, mesmo que este indivíduo se desloque dali para outros lugares, passando a conviver com outras culturas, pois a sua identidade cultural estará muito fortemente ligada a um sentimento de pertencimento para com aquele povo.

A gastronomia pode ser compreendida como a arte de preparar alimentos e bebidas e refere-se à gestão de diferentes empreendimentos gastronômicos, sejam eles bares, restaurantes e bistrôs, dentre outros. Além disso, a gastronomia está relacionada ao processo de elaborar cardápios, selecionar ingredientes e definir a

melhor bebida para acompanhamento de um prato que está sendo preparado.

A gastronomia no centro das discussões do turismo serve como referência para festas, nas quais a temática está relacionada com a cultura local. Isso significa que as inúmeras possibilidades de alimentação fazem da gastronomia uma questão multidisciplinar, em que se pode destacar as suas interrelações com o turismo. Posto isso, salienta-se que a comida pode provocar estranhamento e receio ao turista, que escolhe apreciar o que considera diferente (PECCINI, 2013).

Figura 1 - Restaurantes de Silveira Martins - RS

a) Restaurante Koisarada
b) Manjerição Massas
c) Osteria Val de Buia
d) Restaurante La Sorella
e) Restaurante Val de Buia
f) Pousada e Restaurante Pinton
g) Ristobaretto
h) Kiosque bar e restaurante
i) Empório Santo Antonio
j) Cantinela de La Campana

a) Restaurante Koisarada. Um dos motivos do restaurante possuir esse nome é porque o estabelecimento serviu para diversas atividades diferenciadas: linha de tiro do quartel, fábrica de embutidos, comércio, marcenaria, escola. Em 1881, foi construído pela família Fogliatto para que pudesse atender a população nas suas necessidades (RUVIARO, 2011).

É um restaurante buffet sortido, que sempre fica aberto, mesmo fora da temporada turística. A comida é por quilo, saborosa e variada, e tem sobremesa. Com pratos típicos italiano, o Koisarada é uma opção na entrada da cidade para comer e beber algo. O destaque para os lanches feitos na hora. Comida caseira, saladas, frango caseiro e sobremesas, como pêssego em calda e sagu (Figura 2).

Figura 2 - Restaurante Koisarada



Fonte: dados da pesquisa (2023)

b) O Manjericão Massas é outro restaurante. Conforme o proprietário, “buscamos, de forma artesanal, trazer cor e sabor ao seu paladar. Trabalham com massas lisas, recheadas, molhos, lasanhas, tudo congelado para facilitar seu dia a dia”. Também realizam eventos *com Food Truck*² (Figura 3).

Figura 3 - Manjericão Massas



Fonte: dados da pesquisa (2023)

c) Outra oferta gastronômica é a Osteria Val de Buia. A Osteria está localizada entre o distrito de Val de Buia e o Monumento ao Imigrante Italiano, no município de Silveira Martins. Inaugurou em novembro de 2003 com um cardápio especial italiano.

O serviço dispõe de *a la carte* e atendimentos que vão de sexta-feira a domingo. Até a paisagem é preservada, de forma que o local também se caracteriza pela consciência ecológica (TREVISAN; BECKER, 2002).

A Osteria é uma casa ampliada e restaurada, a partir de uma casa de pedra de

² *Food truck* (traduzido do inglês, "caminhão de comida") é um veículo que transporta e vende comida. Alguns, como caminhões de sorvete, vendem congelados ou pré-embalados; outros se assemelham a restaurantes sobre rodas.

imigrantes italianos. Distribuída em um território de 2 hectares, a Osteria Val de Buia possui uma área externa arborizada com variedade de espécies de plantas e árvores. Conta também com piscina, moedor de café, ofurô com fonte de água, roda d'água e uma esplendorosa figueira preparada para realização de cerimônias civis e religiosas, todos iluminados para maior conforto dos convidados.

Há um acesso aos convidados que desembarcam na porta principal e um amplo estacionamento dentro da propriedade, com iluminação externa colorida. O salão é equipado com todo o mobiliário necessário para um evento. O Salão é pré-decorado com mobiliário todo em madeira, elegante e rústico. A cozinha industrial é toda equipada.

A Osteria Val de Buia está localizada em um entorno privilegiado de belas paisagens. O acesso é fácil em percurso totalmente asfaltado. A 25 km de Santa Maria. Com um entorno romântico e bucólico, é o cenário ideal para sua festa (figura 4).

Figura 4 - Osteria Val de Buia



Fonte: dados da pesquisa (2023)

d) O Restaurante La Sorella (Figura 5) possui um cardápio baseado em comidas italianas e é chefiado, desde 1992, por descendentes de imigrantes italianos. No que se refere ao seu funcionamento, o estabelecimento mantém-se aberto todos os dias da semana, atendendo grupos que variam de 15 a 80 pessoas sob reserva, incluindo domingos e feriados. No local, os visitantes conhecem a cultura italiana e degustam produtos como salame, queijo, polenta, lasanha, galetto, sopa de Agnolini e um cardápio variado de massas. Além disso, apresentam uma carta de vinhos que contém vinhos produzidos no território (BARRETO, 2020).

Figura 5 - Restaurante *La Sorella*

Fonte: Dados da pesquisa (2023).

e) O Restaurante Val de Buia (figura 6) é outra opção, também localizado no interior do município de Silveira Martins. A origem dos produtos que lá são comercializados remete à tradição familiar. Vale salientar que antes de abrir o comércio para a população em geral, os produtos eram vendidos apenas para amigos e parentes da família. Contudo, com o passar do tempo, os proprietários sentiram a necessidade de ter uma renda extra e se motivaram para expandir seus negócios. Além disso, o restaurante pertence a dois irmãos que fizeram uma sociedade. Lá trabalham alguns integrantes da família tanto na comercialização quanto na produção (LINDNER, 2007).

Conhecido pela tradicional culinária italiana, o Restaurante Val de Buia está localizado em Silveira Martins, a apenas 20 km de Santa Maria. Tem como diferencial a conexão com a natureza e o uso de ingredientes de produtores rurais da região, preservando o sabor e tradição há mais de 20 anos.

Figura 6 - Restaurante Val de Buia



Fonte: dados da pesquisa (2023)

f) O Restaurante Pinton é uma empresa de hotelaria e alimentação localizada na cidade de Silveira Martins com o objetivo de oferecer um ambiente familiar, tranquilo e aconchegante para os visitantes (Figura 7).

Figura 7 - Pousada e Restaurante Pinton



Fonte: dados da pesquisa (2023)

g) O Vitélio Ristobaretto (Figura 8) é um restaurante Italiano a la carte, com bar, espaço cultural e de eventos, fábrica de massas e mercearia. Os visitantes gostam da decoração amável e ambiente quieto.

Figura 8 - Vitélio Ristobaretto



Fonte: dados da pesquisa (2023)

h) Kiosque bar e restaurante: Atendimento para serviços de lanches, almoços, e bebidas em geral localizado na praça da Matriz (Figura 9).

Figura 9 – Kiosque bar e restaurante



Fonte: dados da pesquisa (2023)

i) Empório Santo Antonio: Venda de produtos alimentícios da agricultura familiar a base de produtos coloniais e bebidas em geral. Eventualmente funciona como ponto de venda de produtos em parceria com o Espaço Gourmet grill (mocotó).

Figura 10 – Empório Santo Antonio



Fonte: dados da pesquisa (2023)

j) Cantinela de la Campana: Estabelecimento localizado na VRS-304, sem referências na literatura pesquisada apenas a informação que servem refeições no local.

Figura 11 – Cantinela de la Campana



Fonte: dados da pesquisa (2023)

Os restaurantes de Silveira Martins atendem ao público local, viajantes, turistas e oferecem em seus cardápios itens baseados na culinária italiana feitos com dedicação e capricho e um sabor que remete aos antepassados que trouxeram receitas italianas junto com a colonização.

Todos os restaurantes apresentados atendem o público em geral, porém apenas 2 deles tem como público-alvo o atendimento voltado ao turista e

tradicionalmente servem pratos como sopa de capelete, risoto, canelone, lasanha e tábua de frios.

No estudo realizado no município de Silveira Martins teve como propósito analisar o cardápio de dois restaurantes cujo público-alvo principal é o atendimento ao turista. Ambos são identificados nesta pesquisa pelos codinomes “A” e “B”.

Com relação à questão sobre a estrutura operacional e funcional do restaurante, o informante do restaurante “A” informou que o estabelecimento é do tipo familiar, sendo administrado pelo dono, a esposa e a filha. Possui uma Gerente que não é da família. Além desses, possui outros 12 funcionários fixos, sendo 1 cozinheira, 5 auxiliares de cozinha e 6 garçons. O Restaurante é voltado principalmente para o atendimento ao turista e atende o público na sexta à noite, sábado de dia e à noite e domingo de dia.

No inverno, o fluxo de turistas dobra e para bem atender esta demanda são contratados funcionários eventuais. Com relação aos serviços, o restaurante trabalha com uma sequência de pratos que vão desde a entrada, prato principal e sobremesa, não oferecendo ao turista a possibilidade de escolher apenas alguns itens, tendo sempre que pagar pela sequência completa.

Já no Restaurante “B” a administração é familiar, com uma sociedade entre dois irmãos. A estrutura operacional e funcional é de 11 funcionários fixos e eventuais para suprir as necessidades de atendimento. O restaurante possui um chefe de cozinha, três auxiliares e em média sete garçons. No período de maior fluxo de turistas na região, que ocorre no inverno, o quadro chega a duplicar em relação ao verão. Para suprir a demanda do restaurante no inverno, o número de trabalhadores chega a 40 pessoas. No verão, aos sábados, o restaurante recebe de 20 a 40 turistas, e no domingo 50 a 70. No inverno, aos sábados são 50 a 80 turistas e aos domingos 200.

Com relação ao interesse dos turistas por pratos locais, os informantes afirmaram que sim, que os visitantes manifestam o interesse por pratos locais.

Além disso, ambos os informantes entrevistados disseram que os clientes procuram por pratos típicos, querendo saber sua origem, como são preparados e se são comercializados para levar para casa.

Também relataram que muitos turistas de cidades vizinhas visitam os restaurantes nos finais de semana, trazendo familiares e amigos que recebem para apreciar a boa culinária deixada como tradição pelos imigrantes italianos.

Quanto aos cardápios, os pratos remetem à culinária típica local que tem traços

da tradição Italiana na Quarta Colônia. Tanto o restaurante “S” como o restaurante “B” ofertam uma sequência de pratos e todos remetem à culinária típica local que apresenta traços da tradição Italiana na Quarta Colônia, como as massas, o risoto, o galeto, o bife à milanesa e à parmegiana, a sopa de Agnolini, a polenta e radicci.

Figura 12 – Restaurante “A”



Fonte: dados da pesquisa (2023)

Figura 13 – Restaurante “B”



Fonte: dados da pesquisa (2023)

4.2 ESTUDO DO CARDÁPIO

A seguir, a figura 14 apresenta o cardápio de um dos restaurantes que tem como público principal, o atendimento de turistas.

Figura 14 – Cardápio do Restaurante “A”

<p>Cardápio</p> <p>ENTRADA</p> <p>Tábua de frios com copa, salame e queijo de porco</p> <p>Queijo muçarela e queijo provolone</p> <p>Polenta na chapa</p> <p>Berinjela napolitana</p> <p>Pão, cuca e torradinhas salgadas</p> <p>Patê de salame, geleia de abacaxi com pimenta</p> <p>Queijo parmesão ralado</p> <p>Fortaia</p> <p>SOPA DE AGNOLINE</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS</p> <p>Salada verde</p> <p>Risoto de frango</p> <p>Sobrecoxas grelhadas ao molho branco, provolone e bacon(sexta-feira)</p> <p>file mignon a parmegiana(sábados)</p> <p>galeto(domingos e feriados)</p> <p>RODÍZIO DE MASSAS</p> <p>Lasanha a Bolognesa</p> <p>Lasanha de frango</p> <p>Lasanha de berinjela</p> <p>Canelone de espinafre com ricota</p> <p>Rondele de presunto e queijo</p> <p>Tortéi de moranga</p> <p>Nhoque a bolognesa</p> <p>Espaguete ao pesto</p> <p>Espaguete ao alho óleo</p> <p>Espaguete com ervas na manteiga</p> <p>Talharim a moda da casa</p> <p>Talharim file mignon aos quatro queijos</p> <p>Talharim a calabresa apimentada</p> <p>Sobremesa:</p> <p>Ambrosia, abóbora em calda, sagu com creme de baunilha, pudim de leite condensado, peras em calda</p> <p>Consulte sobre opções adicionais de pratos vegetarianos</p>
--

Fonte: Dados da pesquisa (2023)

Da mesma forma, a figura 15 traz o outro restaurante, cujo público alvo é o atendimento ao turismo.

Figura 15 – Cardápio do Restaurante “B”

CARDÁPIO
Entrada:
Tábua de frios:
Salame
Copa
Queijo colonial
Queijo de porco
Lombo defumado
Polentinhas fritas
Torresmo
Cuca Italiana e torradinhas.
Molhos: Tomate seco, beringela em conserva, patê de cenoura e pepino, patê de alho e geleia de fruta com pimenta.
Sopa de agnoline C/ queijo parmesão
Pratos principais:
Risoto de frango
Galeto c/ molho vinagrete
Bife a milanesa
Polenta na chapa
Salada de radicci alface
Salada de batata/ Maionese.
Massas:
Lasanha de frango
Tortéi de moranga molho sugo
Tortéi de moranga molho branco
Strudelli ao molho de queijo
Talharim da nona.(salame)
Sobremesas:
Sagu c/ ou s/ creme ou Ambrosia

Fonte: dados da pesquisa (2023)

Assim, as figuras 13 e 14 ilustram os pratos que são servidos no restaurante

“A” e no restaurante “B”, e embora especifiquem o conteúdo dos pratos, em partes, não trazem informações a respeito do valor a ser cobrado nem dos insumos que compõem cada prato, o que gera incerteza por parte do cliente no que se refere a essas informações.

Os restaurantes “A” e “B” trazem em seus cardápios traços da culinária italiana trazida pelos imigrantes e colonizadores desde o final do século XIX, como pode-se perceber nas figuras 16, 17, 18 e 19.

Figura 16 – Tábua de frios – Restaurante “A”



Fonte: dados da pesquisa (2023)

Figura 17 – Rodízio de massas – Restaurante “A”



Fonte: dados da pesquisa (2023)

Figura 18 – Entrada, prato principal, Agnolini e sobremesa – Restaurante “A”



Fonte: dados da pesquisa (2023)

Figura 19 – Tábua de frios – Restaurante “B”



Fonte: dados da pesquisa (2023)

Além destes, um dos pratos típicos muito apreciado pelos visitantes e os moradores de Silveira Martins e a região é a sopa de agnolini (figura 20).

Figura 20 – Sopa de Agnolini – Restaurante “B”



Fonte: dados da pesquisa (2023)

Figura 21 – Prato principal do Restaurante “B”



Fonte: dados da pesquisa (2023)

A sobremesa também é um importante alimento, sempre presente nos cardápios conforme mostra a figura 22.

Figura 22 - Sobremesa do restaurante “B”



Fonte: dados da pesquisa (2023)

Diante dos resultados obtidos pela pesquisa realizada nos restaurantes “A” e “B”, pode-se perceber que os cardápios nos restaurantes de Silveira Martins apresentam influência da culinária herdada dos imigrantes italianos no território, porém ainda não fazem referência que destaque (como algo distintivo) da Quarta Colônia e seus pratos típicos, o que poderia ser melhor trabalhado entre os gestores dos restaurantes.

No Sul, filhos de imigrantes, vindos na maioria do norte da Itália, especialmente do Veneto e Lombardia, encontravam motivos na lasanha, capelete, minestra (sopa de vegetais), polenta e no risoto, enquanto a influência da Calabria e da Companhia Soviaria aparecia nas massas das pizzas das cantinas do sudeste.

Há uma lista de comidas italianas que foram reinventadas ou adaptadas no Brasil. Houve a necessidade de adaptar algumas receitas, seja por falta de algum ingrediente ou de vários, obrigando a própria comunidade italiana a reinventar algumas comidas.

Dessa forma, a oferta gastronômica em Silveira Martins, na Quarta Colônia, não retrata com fidelidade a culinária italiana porque seus pratos são modificados como parte da construção social do território. Por exemplo a fortaia, prato tradicionalmente oferecido nos cardápios de Silveira Martins, preparado com ovos, salame e queijo, se for pedida na Itália, será servido como uma espécie de crepe com recheio doce ou salgado.

A combinação frango frito com polenta é na verdade uma invenção bem brasileira. O prato não é um prato típico italiano e sim inventado pelos imigrantes italianos aqui recém-chegados, pois a farinha e o frango eram os alimentos que inicialmente produziam nas colônias. No Veneto, existe a polenta com aves de caça, mas não existem versões com frango, menos ainda frito. No macarrão à bolonhesa, a receita feita no Brasil não é a original. O molho, na verdade, é chamado de molho de ragu e é servido com Tagliatelle. A receita foi adaptada no Brasil. O bife à parmegiana no Brasil é feito com carne bovina, presunto, queijo e molho de tomate. Na Itália, é mais comum encontrar a beringela à parmegiana, servida rigorosamente sem acompanhamentos.

Após a visitação e experimentação da sequência do cardápio de pratos oferecidos pelos restaurantes de Silveira Martins e também de informações coletadas com o proprietário e o gerente dos restaurantes, constatou-se que a gastronomia apresentada nos restaurantes possui no seu cardápio traços marcantes herdados da origem, porém indenitários da região.

Portanto, os cardápios dos restaurantes que atendem os turistas se aproximam de elementos identitários da culinária italiana de origem do território herdado dos imigrantes italianos no final do século XIX (CERETTA, 2017).

Os pratos oferecidos nos restaurantes pesquisados mantêm uma referência e tradição que remetem a uma identidade com características trazidas pelos colonizadores italianos, mesmo com todas as dificuldades encontradas para manter o sabor e a tradição da culinária italiana.

Na análise dos cardápios nos restaurantes do município de Silveira Martins – RS, tomou-se como referência a construção do aporte teórico sobre o tema para atender ao objetivo principal, que era identificar as principais características operacionais e administrativas dos restaurantes para o atendimento turístico.

Os dois restaurantes possuem uma organização familiar com atendimento aos finais de semana, cujo sistema da oferta de alimentos é do tipo na mesa, servido em sequência e à vontade da seguinte forma.

No restaurante “B”, a entrada é de tábua de frios, seguindo sopa de Agnolini, o prato principal e sobremesa.

O restaurante “A” também oferece um cardápio fixo em sequência onde todos pratos são servidos à mesa e à vontade, começando pela entrada com tabua de frios e, em seguida, sopa de Agnolini, prato principal, rodízio de massas e sobremesa.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se perceber que os restaurantes “A” e “B” têm apelo ao turismo gastronômico porque remetem à identidade local, identidade essa presente nos pratos típicos. Apresentam os elementos da atratividade dos restaurantes porque o público-alvo principal destes é turista. Por fim, os elementos distintivos identitários foram os pratos típicos do tipo sopa de Agnolini, fortaia, tortei, risoto, radicci e as massas, em os ambos restaurantes da oferta turística.

Os italianos trouxeram para o Brasil muitas contribuições para as artes, dança, música, arquitetura e não poderia ser diferente na culinária. A gastronomia é uma herança deixada pela imigração, rica e variada, em seus pratos e ingredientes. Em nosso País, a influência teve início por volta de 1880 até 1930, quando milhares de italianos deixaram sua terra natal em busca de uma nova oportunidade. Ao chegar aqui, tiveram que adaptar a sua culinária à realidade local, misturando os sabores e ingredientes que tornaram seus pratos ainda mais saborosos.

Muitos alimentos se tornaram tradicionais na cozinha brasileira graças aos italianos. Como exemplo, disso podem ser citados os pães, vinhos, azeitonas, frutas secas, amêndoas, nozes, avelãs, pinhões e beringelas entre outras. Atualmente, muitos restaurantes brasileiros servem receitas italianas e, em muitos casos, como carro-chefe da casa.

Portanto, os cardápios dos restaurantes do município de Silveira Martins na “Quarta Colônia”, se aproximam de elementos identitários da culinária italiana de origem do território herdado dos imigrantes italianos no início da colonização.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; GINAMI, Verônica Cortez et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UNB, 2005.

BARRETO, Jaqueline da Rosa. **Paisagem cultural e o patrimônio gastronômico em restaurantes étnicos da antiga colônia de Silveira Martins/RS**. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/24450>. Acesso em: 30 nov. 2022.

BRASIL. Estado do Rio Grande do Sul. Prefeitura Municipal de Silveira Martins. **Pontos turísticos**. Disponível em: <https://www.silveiramartins.rs.gov.br/pagina/7/pontos-turisticos>. Acesso em: 10 maio 2023.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo 2010**. Disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/>. Acesso em: 25 maio 2023.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio mundial cultural e natural**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/29>. Acesso em: 12 jun. 2023.

CERETTA, C. **Gastronomia da Quarta Colônia** (2021). Disponível em: <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/turismo-na-quarta-colonia/gastronomia>. Acesso em: 30 nov. 2022.

CERETTA, Caroline Ciliane. **As representações sociais nas festas de padroeiros da Quarta Colônia**. Tese (Doutorado em Dinâmicas Socioambientais e Estratégias de Desenvolvimento Rural). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/17943?show=full>. Acesso em: 22 dez. 2022.

COLLAÇO, Janine H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul./dez. 2013. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/bitstream/ri/18617/5/Artigo%20-%20Janine%20Helfst%20Leicht%20Colla%20C3%A7o%20-%20202013.pdf>. Acesso em: 28 maio 2023.

CORIOLOANO, L. M. T. **O turismo nos discursos, nas políticas e no combate à pobreza**. São Paulo: Annablume Editora, 2006.

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

DOTTO, Dalva Maria Righi; DENARDIN, Adriele Carine Menezes; PONS, Mônica Elisa Dias et al. Gestão municipal e ações integradas para o fortalecimento do turismo no território Quarta Colônia, RS, Brasil. **Turismo: Visão e Ação**, v. 20, n. 1, p. 132-157, 2018. Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/12160>. Acesso em: 30 nov.

2022.

FENALTI, Naiani Machado da Silva et al. **Gaspar Silveira Martins e o município Silveira Martins**: memória, identidade e patrimônio. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/10984>. Acesso em: 30 dez. 2022.

FERREIRA, A. de F. **Marca-país e turismo**: um estudo sobre o desenvolvimento da Marca Brasil (2003-2019), Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Relações Públicas). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/211976>. Acesso em: 30 dez. 2022.

FERREIRA, I. D.; VIEIRA, E. V. A influência da Gastronomia na escolha de um destino turístico. **Fólio-Revista Científica Digital-Jornalismo, Publicidade e Turismo**, v. 5, n. 1, p. 38-53, 2019. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-ipa/index.php/folio/article/view/749>. Acesso em: 30 dez. 2022.

FIGUEIRÓ, A. S. et al. **Geoparque Quarta Colônia Aspirante UNESCO**: conservação do patrimônio e desenvolvimento regional sustentável, Santa Maria: UFSM, Pró-Reitoria de Extensão, 2022.

FLORES, F. da S. **Projeto de restaurante com cardápio livre de glúten e lactose**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/28410>. Acesso em: 30 dez. 2022.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. Brasília: Thesaurus, 1995.

FREEDMAN, Paul (Org.); tradução de Anthony Sean Cleaver. **A história do sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

FREITAS, Katyuscia Kelly Ferreira de. **Implementação do gastrôregional**: guia digital de gastronomia regional pernambucana na cidade do Recife-PE, Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gestão do Turismo). Instituto Federal Pernambucano, Recife, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ifpe.edu.br/xmlui/handle/123456789/209>. Acesso em: 30 dez. 2022.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes de. **Segmentação do mercado turístico—estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2009. p. 179-191.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. *Turismo & Sociedade*. Curitiba, v. 4, n. 2, p. 425-431, out. 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/turismo/article/viewFile/24774/16610>. Acesso em: 123 jun

2023.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2020.

LINDNER, Michele. **Turismo rural e desenvolvimento local: estudo da rota gastronômica de Santa Maria-Silveira Martins**, RS. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/8823>. Acesso em: 30 out. 2022.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MANFROI, Olívio. **A colonização italiana no Rio Grande do Sul: implicações econômicas, políticas e culturais**. 2. ed. Porto Alegre: Editora Est, 2001.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos campos gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro**, Tese (Doutorado em Geografia). Ponta Grossa, Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2009. Disponível em: <http://ri.uepg.br/riuepg/handle/123456789/884>. Acesso em: 31 dez. 2022.

MAGALHÃES, Sebastião Inácio de. **A gastronomia como atrativo turístico: o caso do Brunch do Santuário de Vida Silvestre Vagafogo – Pinenópolis/GO**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Turismo). Universidade de Brasília, Brasília, 2015.

MONTEIRO, R. H. **Cultura visual: definição, escopo, debates**. 2008.

MÜLLER, Silvana Gradeunz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Thema**, v. 9, n. 1, p. 1-14, 2012. Disponível em: <https://doaj.org/article/1d2613391d96459282c012b6503cc164>. Acesso em: 15. dez. 2022.

NSC ESPAÇO TOTAL. **Entenda como a culinária italiana se popularizou no Brasil e se tornou símbolo cultural**. Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/noticias/entenda-como-a-culinaria-italiana-se-popularizou-no-brasil-e-se-tornou-o-principal-simbolo>. Acesso em: 21 abr. 2023

OLIVEIRA, M. A. S. A.; DA CUNHA, G. E. . Desdobramentos do processo de patrimonialização da paisagem carioca na alimentação: o caso dos foods trucks. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 20, n. 2, p. 123-137, 2020. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/1154/115464354011/115464354011.pdf>. Acesso em: 30 dez. 2022.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TRABALHO. **20ª Conferência Internacional AsiaCall**. 2022. Disponível em: <https://asiacall.info/>.

Acesso em: 22 out. 2022.

PECCINI, R. A gastronomia e o turismo. **Rosa dos ventos**, v. 5, n. 2, p. 206-217, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093002.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2022.

PELAEZ, Nicole. **Processo de planejamento de cardápio**: um estudo de caso num restaurante de Balneário Camboriú, Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí (Univali), Balneário Camboriú, 2009. Disponível em: <https://siaiap39.univali.br/repositorio/handle/repositorio/1318>. Acesso em: 30 dez 2022.

PISARSKI J. R.; SOUZA, M. R.; PANZARINI, S. Y. T. P. Turismo gastronômico e o slow food no centro histórico de Curitiba/PR. **Ateliê Do Turismo**, v. 4, n. 1, p. 10-28, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufms.br/index.php/adturismo/article/view/10397>. Acesso em: 30 dez. 2022.

RIBEIRO-MARTINS, Clarissa de Souza; SILVEIRA-MARTINS, Elvis. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Turismo: Visão e Ação**, v. 20, n. 1, p. 184-208, 2018. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/2610/261058528008/261058528008.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2022.

RUVIARO, R. E; BISOGNIN, E. L. Gestão patrimonial por meio do resgate da memória dos prédios de relevância histórica de Silveira Martins-RS. **Disciplinarum Scientia| Sociais Aplicadas**, v. 6, n. 1, p. 1-17, 2010. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumSA/article/view/1504>. Acesso em: 30 out. 2022.

RUVIARO, Rafael Egidio. **Turismo e memorialidade: aspectos da arquitetura de imigração em Silveira Martins-RS/Brasil**. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/10989>. Acesso em: 30 out. 2022.

SANTOS, J. L. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2017.

SILVA, Bianca Lourrany dos Santos; ROCHA, Monique da Silva; OLIVEIRA, Andreia Chaves et al. **Percepção da identidade alimentar: uma análise sob a ótica do consumidor em um mercado público de Teresina, PI**. Brazilian Journal of Development, Curitiba, v. 7, n. 4, p.37234-37243, 2021. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/28028/22197>. Acesso em: 27 dez. 2022.

SILVA, Cecilia Maria Resende Gonçalves. Percepção da identidade alimentar: uma análise sob a ótica do consumidor em um mercado público de Teresina, PI. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 4, p. 37234-37243, 2021. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/28028>. Acesso em: 30 nov. 2022.

SILVA, Eliane Moura da. Religião, diversidade e valores culturais: conceitos teóricos e a educação para a cidadania. **Revista de Estudos da Religião**, n. 2, p. 1-14, 2004. Disponível em: https://www.pucsp.br/rever/rv2_2004/p_silva.pdf. Acesso em: 30 dez. 2022.

STECKER, Débora Tesse. **Rota Turística e Gastronômica Santa Maria-Silveira Martins: o desenvolvimento do turismo na Quarta Colônia de imigração italiana**. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2010. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/10962>. Acesso em: 30 out. 2022.

TONIAZZO, B. S. G. **Turismo, patrimônio e artesanato: uma proposta educativa para o território Geoparque Quarta Colônia Aspirante Unesco**. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/23939>. Acesso em: 30 dez. 2022.

TREVISAN, Geovana Montanha; BECKER, Elsbeth Léia Spode. Turismo rural em pequenas propriedades Silveira Martins–RS. **Disciplinarum Scientia Ciências Humanas**, v. 3, n. 1, p. 181-192, 2002. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumCH/article/viewFile/1609/1514>. Acesso em: 30 out. 2022.

VENDRAME, M. I. **Lá éramos servos, aqui somos senhores: a organização dos imigrantes italianos na ex-colônia Silveira Martins: 1877-1914**, Dissertação (Mestrado em História). Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <https://tede2.pucrs.br/tede2/handle/tede/2447>. Acesso em: 30 dez. 2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC). **Caminhos da imigração italiana no Rio Grande do Sul (LXXI)**. Disponível em: https://labomidia.ufsc.br/Santin/Col_italiana/12_Caminhos_da_ImigracaoItaliana_No_RS-cronicas_71_a_80.pdf. Acesso em: 29 maio 2023.

ANEXO A – ROTEIRO DE ENTREVISTA

Questões referente a pesquisa de cardápios nos 2 restaurantes de Silveira Martins que tem como público-alvo principal turistas.

Questão 01 – Como é a estrutura operacional e funcional do restaurante ?

Questão 02 – Os visitantes se interessam por pratos locais ?

Questão 03 - Nos cardápios quais pratos da culinária típica local tem traços da tradição italiana na “Quarta Colônia” ?