

Influência da Cultura Italiana na Culinária Ofertada no Roteiro Turístico “Caminhos de Pedra” em Bento Gonçalves - RS¹

Carolina Gheller Miguens²

Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

Marina Wöhlke Cyrillo³

Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

RESUMO

Com a chegada de imigrantes das diversas partes do mundo no Brasil houve uma miscigenação de culturas influenciando os hábitos brasileiros. Este trabalho tem como objetivo central entender como as heranças culturais gastronômicas de base italiana foram incorporadas na oferta de produtos dos empreendimentos do Roteiro Turístico “Caminhos de Pedra” em Bento Gonçalves - RS. A partir de uma análise exploratória de dados históricos e de visitas de reconhecimento do produto ofertado, refletiu-se sobre a importância de trabalhar estes aspectos culturais no processo de elaboração da oferta de alimentos e bebidas, como diferencial turístico de uma região cuja atratividade está ligada a estes serviços.

PALAVRAS-CHAVE: gastronomia de base italiana; produto turístico; herança cultural.

ABSTRACT

As a consequence of the arrival of immigrants coming from several parts of the world to Brazil, there was a mixture of cultures influencing Brazilian habits. The present work aims to understand how the gastronomic culture heritage from Italian origin has been incorporated,

¹ Artigo escrito para Mesa de Tendências 2011 do Congresso Internacional de Gastronomia de São Paulo. Tema: “Itália: o caminho da transformação”. Linha de pesquisa 4: Herança e história: sociedade e imigração.

² Formada em Tecnologia em Gastronomia pela UNISINOS, atua como professora no IFRS na área de gastronomia. carolina.gheller@bento.ifrs.edu.br

³ Bacharel em Turismo e Hotelaria, com especialização em planejamento e marketing do turismo e mestrado em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI - SC. Atua como professora do IFRS na área de turismo, hospitalidade e lazer. marina.cyrillo@bento.ifrs.edu.br

thus resulting in an offer of products of enterprises at “Caminhos de Pedra” Touristic Route in Bento Gonçalves city, in Rio Grande do Sul state. Starting from an exploratory analysis of history data, and also from recognition visits to check the products offered, some reflections have been brought about the importance of working on those cultural aspects in the process of elaborating food and beverage offers, as touristic differential of a region whose attractiveness has been linked to these services.

KEYWORDS: Italian based gastronomy; touristic product; cultural heritage.

Introdução

Bento Gonçalves, município da Serra Gaúcha brasileira tem se destacado no cenário nacional como um dos principais destinos do enoturismo, dada sua característica geográfica (pertence a uma região turística denominada Região Uva e Vinho) e econômica (um dos maiores produtores de uva e vinho do país). Apresenta-se como um dos municípios indutores do turismo, segundo a classificação do Ministério do Turismo. Neste sentido, a oferta de produtos e serviços turísticos está diretamente ligada aos aspectos culturais da região.

Este artigo busca entender como as heranças culturais gastronômicas de base italiana foram incorporadas na oferta de produtos dos empreendimentos do Roteiro Turístico “Caminhos de Pedra” em Bento Gonçalves - RS.

O “Roteiro Turístico Caminhos de Pedra” é um produto turístico, geograficamente organizado ao longo de uma rodovia, que cruza um distrito rural no município de Bento Gonçalves – RS. Com aproximadamente 7km em sua totalidade, abriga, além de uma comunidade rural, propriedades planejadas intencionalmente para visitação turística. São destaques do Roteiro e objeto de análise deste artigo os seguintes espaços:

- Casa de Doces Peterbon – espaço com produ o e venda de geléias coloniais;
- Restaurante Nona Ludia – espaço enogastron mico com serviço de rodízio de massas;
- Casa do Tomate – indústria familiar de derivados do tomate com produ o própria;
- Casa da Ovelha – espaço de cria o de ovelhas para produ o de leite e derivados;

- Casa das Massas – espaço para produção de massas frias (macarrão, tortéi, *agnolini*, etc;), tortas e biscoitos.
- Restaurate Casa Vani – restaurante de culinária internacional (de base italiana);
- Cantina e Casa Strapazzon – produção de vinhos de mesa, visitação a parrerais;
- Vinícola Salvati & Sirena – produção de vinhos finos, suco de uva e jantares t picos italianos para grupos;
- Casa de Pedra – restaurante t pico italiano e pousada (inauguração, junho de 2011)
- Casa da erva-mate – produção e processamento de erva-mate.

Entendendo a história desta região, historiadores contam que chegando ao Brasil os imigrantes italianos encontraram   sua disposição 200 lotes coloniais na linha Palmeiro, atual distrito de São Pedro em Bento Gonç lves. Por fazer parte do percurso da estrada que ligava os destinos, havia um intenso movimento favorecendo o desenvolvimento de casas comerciais, hotéis, restaurantes e oficinas (primeiro para carroças depois para carros, ônibus e caminhões).

As primeiras casas foram feitas de madeira e pedra assentadas com barro, pois eram os materiais disponíveis. A pedra era propícia para as construções nesta região de invernos rigorosos, pois conserva uma temperatura média dentro dos ambientes.

Com a construção da RS 453 na década de 70, uma estrada asfaltada e mais próxima das cidades vizinhas, o movimento na linha Palmeiro caiu drasticamente. Com isso o fluxo mudou de rota e, sem os tradicionais clientes que passavam por ali, a região foi afetada por uma forte crise socioecon mica. De certa forma este fato foi positivo para a conservação da arquitetura colonial da região, pois, como não havia condições financeiras para reformas, as casas de pedra foram preservadas.

Neste período a população tinha um sentimento de vergonha por morar em uma região pobre, em casas de pedras e ter o sotaque carregado com expressões em dialeto italiano. As famílias com um pouco mais de condições financeiras reformaram suas casas cobrindo as pedras com alvenaria e até mesmo construíam casas novas no lugar destas.

No final da década de 80, foi feito um levantamento do acervo arquitetônico em Bento Gonçalves com isso “constatou-se que o Distrito de São Pedro era o que possuía o maior número de casas antigas que ainda conservam traços da cultura e da história dos imigrantes italianos, além de ser de fácil acesso.” (MICHELIN, 2008). Decidiu-se ali implementar o Projeto Cultural “Caminhos de Pedra” que tem como objetivo primordial o resgate da herança cultural dos moradores da linha Palmeiro no Distrito de São Pedro.

Elaborado pelo arquiteto Júlio Posenato em 1998, o projeto conseguiu educar a comunidade que desacreditava que suas raízes tivessem algum valor ou interesse. Hoje as famílias que compõem esta comunidade passaram a ter orgulho de sua história e do patrimônio cultural por elas herdado.

“O visitante retrocede ao antigo ambiente colonial onde encontra, exatamente como naquela época, as moradias peculiares de pedra e madeira com até quatro pavimentos; ermidas nos caminhos e capela com o campanário separado, característicos da Itália; a cantina com fabricação caseira de vinhos; os estabelecimentos da proto-indústria movida a roda d’água: moinho, ferraria, serraria; produtos autênticos de artesanato e culinária” (POSENATO, 1998, p. 08).

Portanto, ao analisar e avaliar a contribuição da identidade cultural de base italiana para composição da principal atratividade deste roteiro, procurou-se entender neste artigo a significação da gastronomia na Serra Gaúcha e se de fato o clima e a cultura favorecem uma alimentação como prática social.

O artigo inicia com uma identificação das heranças culturais gastronômicas de base italiana nesta região de estudo, seguida pela apresentação dos produtos, referência histórica e sua importância no contexto do desenvolvimento turístico do local.

1 Abordagem histórica das heranças culturais gastronômicas de base italiana da Região do roteiro “Caminhos de Pedra”

Entende-se que no Brasil diversas correntes migratórias da Europa compuseram o que hoje entende-se historicamente como “colônias”. Desta experiência econômico-social descenderam milhares de famílias, em diversos estados da federação, sobretudo no sul do país, cuja cultura se manifesta de forma latente seja pela arte, pelos aspectos religiosos ou mesmo pelo modo de se relacionar com o mundo do trabalho por meio da prática de diversos ofícios, que hoje se constituem grandes economias, como, por exemplo, a viticultura na Serra Gaúcha.

Segundo Machado (1999:15) os imigrantes italianos devem ser considerados participantes do processo de transição do trabalho escravo para o trabalho livre. A elite brasileira, preocupada em europeizar o país, colonizando com população branca, ofereceu às famílias europeias mais humildes pedaços de terra a serem cultivados em troca de mão-de-obra. Por este motivo eram priorizados imigrantes camponeses, porém alimentados pela promessa de desenvolvimento e progresso, também vinham alguns com profissões especializadas e estes impulsionaram o desenvolvimento das cidades sulistas.

É importante destacar a análise de Zanini (2006) que apesar de as grandes migrações serem impulsionadas pelo desenvolvimento do capitalismo em nível global também é composto por um desejo familiar de mudança, sendo que a decisão final sempre era “do pai de família”. Por este motivo, nem todas as famílias nas mesmas condições precárias de vida optaram pela migração. O papel de promoção deste movimento teve grande participação da igreja que muito influenciou a população com relatos extremamente positivos sobre a América.

Após difíceis 40 dias de navegação aonde muitos vinham a falecer, devido às precárias condições oferecidas, sendo seus corpos jogados ao mar. Aos que resistiam encontravam uma terra hospitaleira, mas muito distante do “sonho” prometido. Essas contradições podem ser observadas no relato de Pozzobon: "Encontrava-me desorientado, sem dúvida, e até febril. No íntimo, entretanto, algo me segredava que havíamos ingressado num país de grande futuro, abundância e vida feliz" (1997:50)". As dificuldades enfrentadas por estes indivíduos alojados na serra gaúcha podem ser observadas na fala de Paris:

“Os colonos sofreram muito nos primeiros tempos, devido aos maus tratos que tiveram que suportar dos empregados públicos, devido aos péssimos abrigos provisórios a alimentação escassa. A terra é pouco fértil e montanhosa, geralmente coberta de pedras, troncos, árvores e outras; por isso o colono só pode trabalhar com a enxada, cultivando uma parte bem menor do que faria se pudesse utilizar o arado. De qualquer forma, os colonos mais laboriosos e mais favorecidos pela sorte construíram lindas residências, montaram serrarias e moinhos, abriram casas de comércio, fábricas de aguardente e cerveja em diversas localidades da colônia.” (1999, p. 64).

Os atuais descendentes de italianos conseguiram difundir uma imagem positiva de si mesmos, devido ao desenvolvimento econômico e ascensão social passaram a ser conhecidos como um povo trabalhador, empreendedor e civilizador. “Alguns de seus valores ideais também se tornaram ideários genéricos, tais como a religiosidade e a valorização da família como instituição primordial e mantenedora de uma determinada estrutura moral.” (ZANINI, 2006).

Estes princípios são transmitidos por gerações mantendo seu caráter tradicional e valorizando a determinação e força dos seus ancestrais. Colbari (1997) destaca que as principais contribuições destes imigrantes para o desenvolvimento cultural do país foram justamente a valorização da família e a ética do trabalho.

Neste contexto histórico, os hábitos alimentares são mantidos de geração em geração como forma de reforçar os laços dos ancestrais, com os costumes mais centrados na família, sua produção e consumo.

Justamente neste aspecto, procurou-se com este estudo identificar quais produtos foram e são até hoje componentes dos hábitos alimentares desta população de descendentes dos “colonos italianos” e que, influenciam sobremaneira na oferta de bens e serviços turísticos da região dos Caminhos de Pedra em Bento Gonçalves.

2 Ênfase da gastronomia com caracterização dos produtos e referência histórica

Chegando ao Brasil os imigrantes italianos encontraram grandes dificuldades, uma terra não tão fértil como prometido e um clima frio e úmido. Porém mesmo com tantas dificuldades os mesmos conseguiram desenvolver sua cultura e ascender-se socialmente. Os grandes almoços e jantares na colônia reuniam amigos e familiares, marcavam momentos especiais e comemoravam a vida e a prosperidade. As carnes eram variadas como passarinhos, cabritos, coelhos ou perdizes acompanhadas de polenta e radicci com bacon, uma fartura própria de um povo que tentava esquecer a fome trazida da Itália.

A criação de porco foi muito explorada na região desde a colonização, sendo que, como nessa época não havia formas de conservação dos alimentos por refrigeração, os imigrantes italianos utilizavam técnicas de salga e impermeabilização através da gordura do próprio animal para manter a integridade dos produtos. Com isso desenvolveu-se no local a prática de fabricação de embutidos suínos, sempre bem temperados e com adição de gordura, como o salame, a linguiça, a copa e o *scodeghin*. Como pode ser observado no texto de De Paris, a prática de produção e armazenamento dos alimentos perecíveis ocorria nos porões das casas dos imigrantes:

“No porão frequentemente guardavam uma grande mesa de madeira maciça para retalhar (trincar) os porcos abatidos. Preparava-se e moía-se a carne para o salame, o *scodeguim*, o queijo de porco. Retalhavam o toucinho para a confecção de banha. Nas

traves eram colocados longos pregos para pendurar nacos de carne para esfriar. Havia uma caixa onde eram colocados pedaços de carne para serem salgados e posteriormente defumados. Para guardarem a carne, alguns utilizavam buracos cavados na parede do porão, outros faziam uma espécie de armário com porta de tela fina para evitar a entrada de moscas, bem como, para através da ventilação, preservar a carne por mais tempo. Comumente o piso de porão é de terra batida. A escuridão e o frescor próprios dos porões ajudam a conservar o salame, o queijo, a carne defumada, etc. Alguns construía um espelho de lata para que os ratos, gatos e cães não pudessem alcançar os alimentos conservados. No porão guardava-se ainda: ovos em cal, pinhões, banha, toucinho defumado etc.” (De PARIS, 1999)

A situação da população era bem difícil não podiam desprezar nenhuma parte do animal, aproveitavam o suíno por inteiro, sendo o rabo, patas e orelhas destinados à feijoada (alimento incorporado à sua alimentação devido ao baixo custo e alto valor nutricional) e até mesmo o sague era consumido após sua coagulação na produção de morcilha. Os vegetais sazonais eram conservados em vinagre e sal, evitando perdas na época da colheita e garantindo o seu consumo o ano inteiro.

“Sobreviver era o desafio maior para os primeiros imigrantes e seus descendentes. [...] As condições eram precárias, a lembrança da fome, do frio eram tão presentes quanto o ato de viver. Diante dessa possível realidade, poupar, fazer reservas para o futuro tornou-se um hábito ainda enraizado no comportamento da população.” (De PARIS, 1999)

O queijo colonial produzido pelos imigrantes italianos é de produção artesanal, sendo um processo de simples manufatura e baixo custo contendo basicamente leite, sal e fermentos lacteos. Normalmente passa por um processo de cura que pode levar alguns meses proporcionando o desenvolvimento de suas características: casca amarelada dura ou semidura que envolve um interior macio de cremosidade média e coloração amarelo palido, sabor complexo sendo levemente picante, massa fechada com alguns olhos. A variação de sabor, aroma e textura entre os queijos tipo colonial se dá pelo seu tempo de maturação: quanto mais envelhecido, maior e mais dura fica a sua crosta, e o sabor do produto fica mais picante e marcante.

Referenciando esta tradição de produção e consumo de salames, copas e queijos, os restaurantes da serra gaúcha tradicionalmente servem como entrada uma tábua de frios da região acompanhadas ou não de vegetais em conserva. Esta usualmente é harmonizada com vinhos tintos encorpados, produto também produzido na colônia mantendo a tradição europeia do consumo da bebida, resultados da viticultura imperante como prática agrícola/econômica da região.

O vinho era tratado como um elo com a Itália, todo colono plantava as suas videiras com o objetivo de produzir esta bebida que era consumida corriqueiramente em sua pátria. “As colônias do Rio Grande do Sul, tanto pelo clima temperado quanto pela sua posição e pelas condições do solo, são aptas à cultura da videira.” (BONI, 1985) A intimidade, importância e carinho que os imigrantes têm pelo parreiral ficam claros na fala de Carmelina, dona de casa que tem como amiga a videira que foi plantada pelos seus ancestrais há 130 anos. No relato dado a um documentário recente feito sobre o roteiro, a mesma conta:

“Mas eu tirei bastante uva daqui desse parreiral. Eu acho que ela me escuta um pouco, ela me escuta sim porque ela nunca me abandonou. Assim de abandonar é que não me da uva, mas se eu não ajudo a ela como é que ela pode trabalhar? É que nem nós se eu não te ajudo tu não faz nada, se eu te ajudo vai. E a parreira a mesma coisa. Até que to eu viva ninguém corta essa parreira, se eu to viva e ela ta viva ficamo aqui. É fazer o que, tudo tem a vida dele, não adianta, dia mais dia. Meu pai também era, porque fazer o que. 130 anos...É pecado fazer um desaforo, cortar uma parreira comete o pecado. O padre mesmo disse que não se deve fazer esse desaforo. Porque o vinho precisa pra consagrar a hóstia então se tu corta fora fica sem, então não da. Tem que manter a tradição porque se tu não segura tu termina, termina tudo, então como vai ser? Porque futuramente os netos os bisnetos que vem eles não sabem nada de antigamente se tem alguma coisa já vai conhecendo, né? Tem que gostar dela também, quem que não gosta de carinho, todo mundo gosta.” (Depoimento de Carmelina Biscaro de Paris – dona de casa – para o documentário “Caminhos de Pedra”, 2010)

Porém, os primeiros viticultores não conheciam muito bem o ofício, não possuíam os materiais necessários e ainda tinham trazido sementes de má qualidade. Estes fatores fizeram com que os vinhos aqui produzidos no Brasil, em um primeiro momento, fossem de baixa qualidade.

A bebida era de tanta importância para os italianos que muitos passaram a vida economizando para voltar à Itália para beber novamente vinhos de qualidade superior. Com o passar do tempo a viticultura e a enologia se desenvolveram e passou-se a elaborar vinhos finos de excelente qualidade. Hoje a serra gaúcha é o maior produtor de vinhos do país tendo seus produtos premiados nacional e internacionalmente.

Analisando a arquitetura da região, nas residências coloniais muitas vezes a sala, ou saleta, “servia como depósito de feijão, tomates, frutas para fazer conservas, trigo, arroz etc.” e “o sótão funcionava também como depósito. Guardavam ali açúcar, farinha, sal, mel, bolachas, feijão, trigo, milho, amendoim etc.; mas sempre em grão, nunca milho em espiga, feijão em vagens etc.” . (De PARIS, 1999).

“Na pequena cozinha havia o *fogoler* (lareira), corrente, a panela de ferro-gusa, a mesa para os adultos comerem (os pequenos comiam sentados no chão). [...] No inverno, colocavam sob as cinzas babatas-doce, pinhões, espigas de milho verde para cozinhar. Os mais velhos contavam histórias da velha Itália. [...] Num canto havia um caixão ou um armário com um pouco de açúcar, sal, banha queijo, coisas de comer e temperar. [...] Na dispensa guardava-se a comida. Lá estava a máquina de fazer massa, o caixão da farinha, o pão, a polenta. Havia uma mesinha para sovar o pão, reparar a verdura, temperar, fatiar tomates, cortar polenta em fatias para “sapecar”. Guardavam-se também os vidros para compotas (cebolas, repolhos, pepinos, pimentões) em vinagre. [...] Era um lugar reservado: tanto os estranhos como os parentes não eram ali comumente admitidos.” (De PARIS, 1999)

No final do século XIX os colonos costumavam caçar passarinhos e comê-los grelhados temperados com sálvia, vinho branco e toucinho, porém estes se tornaram escassos sendo necessária a substituição do mesmo pelo galetto *al primo canto* (abatido, no máximo, quando canta pela primeira vez, geralmente entre 25 e 30 dias de vida, pois é o momento em que está com o tamanho próximo a de um passarinho). O tempero e método de cocção utilizado no preparo do galetto é o mesmo que era utilizado para os passarinhos com o intuito de resgatar este prato.

A polenta, por ter um baixo custo e fácil acesso, durante os períodos difíceis, tanto em sua pátria como no Brasil, foi um alimento que estava presente em todas as refeições dos italianos. Tendo origem na região norte da Itália, inicialmente era preparada com farinha de outros cereais, principalmente aveia. Com as grandes viagens marítimas e processos de imigração as práticas alimentares passaram a sofrer influências de outras culturas, por volta de 1400 o milho foi introduzido na Europa. A partir de então é que a polenta passou a ser feita de farinha de milho tornando-se o principal prato nas regiões de Veneza e Friuli, no norte da Itália onde se iniciou o cultivo de milho no país, passando a substituir os produtos à base de trigo como o pão e o macarrão. Em pouco tempo a polenta passou a dominar todos os aspectos da culinária italiana e hoje é muito bem aceita em diversos países.

Ganhou gosto popular por ser um alimento versátil e saboroso, podendo ser servida mole, recheada (acrescentando os ingredientes quando ela ainda esta mole), dura, grelhada ou frita. No Brasil já se consumia uma preparação à base de farinha de milho ou mandioca muito parecida com a polenta, denominada Angu. Porém, não era grelhado ou frito, essa prática apenas teve início no país com a chegada dos imigrantes italianos que ao preparar a polenta cozinham o fubá em uma versão mais consistente do que o angu, se prestando assim para estes métodos de cocção.

Ao chegar no sul do Brasil os imigrantes italianos passaram a desenvolver e adaptar a sua cultura à serra gaúcha. Entre os produtos por eles cultivados estava o milho, por ser à base alimentar de sua terra natal. Na linha Palmeiro, hoje Distrito de São Pedro, o milho era produzido por cada família, para consumo próprio, e levado até o moinho Bertarello que o moía com a utilização da força da água. Assim foi possível manter a tradição deste povo que costuma consumir a polenta em todas as refeições, do café da manhã ao jantar.

Inicialmente tanto a polenta como o angu eram considerados “comida de pobres”, porém hoje já podem ser encontrados em diversos restaurantes inclusive em pratos de alta gastronomia. Este movimento reforça a tendência mundial de resgate e valorização da história e do patrimônio cultural que é o objetivo inicial do roteiro Caminhos de Pedra.

“Nos primeiros anos da imigração, o trigo não era cultivado na região. Plantava-se cevada; todavia, o pão deste cereal deveria ser consumido no mesmo dia, pois endurecia rapidamente. O aparecimento do trigo resolveu este problema: moinhos com grandes rodas d’água foram acrescentados a uma paisagem de videiras e pinheiros.” (DE PARIS, 1999)

Onde hoje se encontra a casa da erva mate, antigamente era o moinho de trigo onde era possível buscar a farinha para a produção dos pães, massas e biscoitos. Há uma forte difusão destes produtos na alimentação da comunidade local e pode ser encontrada em diversos estabelecimentos do roteiro. A Casa das Massas resgata receitas de biscoitos da nona juntamente com adaptações para o paladar moderno, pois assim como evoluímos na tecnologia, cultura e informação também evoluímos nosso paladar nos tornando mais exigentes e adeptos de certas características.

A massa é outro alimento base da cultura italiana e não poderia faltar à mesa. Servido geralmente como espaguete, acompanhado dos mais variados molhos, ou como massas recheadas. O tomate foi levado à Itália no final do século XVI e lá foi batizado de *pomodoro* (maçã de ouro) devido a seu sabor inigualável e alta versatilidade. De fácil plantio foi rapidamente difundido, em pouco tempo tornou-se um ingrediente indispensável nos mais diversos menus do mundo, enriquecendo inúmeros pratos. Atuando como protagonista do tradicional molho ao sugo, podendo conter ou não carne ou caldo de carne, sendo este dificilmente dissociado dos pratos à base de massa.

No sul do Brasil foi muito difundido o tortéi de abóbora, pois havia grande quantidade deste fruto em toda a região. Outra massa recheada que é conhecida como emblemática da Serra

Gaúcha é o *capeletti* ou *agnolini*, sendo esta a denominação do formato da massa. Geralmente recheado com frango (eventualmente acrescido de carne de gado), pão ralado, queijo e ovos para dar o ponto além de temperos frescos, noz moscada e, às vezes, canela.

Na Itália o *capeletti* é servido com molho como as demais massas recheadas (ravióli, tortéi), porém no Brasil foi adaptado transformando em sopa. Essa modificação fez-se necessária devido ao frio encontrado na região e a escassez de alimentos pelos quais os imigrantes italianos passaram por muitos anos. O *agnolini* é cozido em um brodo (caldo extremamente aromático e saboroso composto de galinha caipira, carne de gado de segunda e vegetais) e servido com este caldo, como uma sopa. Tradicionalmente acompanha o *piem* que é o seu recheio (carne, pão ralado, queijo ralado, ovos, temperos e noz moscada) cozido junto, além de pão italiano e queijo parmesão ralado.

Como sobremesa geralmente encontra-se sagu (bolinhas à base de mandioca cozidas com vinho ou suco de uva), doce de abóbora e pudim de leite. Estes de fácil elaboração e composto por produtos que usualmente encontrava-se na despensa de suas moradias.

O menu italiano que hoje é símbolo da gastronomia da serra gaúcha: galeto al primo canto, massa, polenta, radicci e salada de batata é comercialmente oferecido desde 1950, sendo iniciado pelo restaurante da família Peccini em Caxias do Sul.

3 Agregação de valor ao roteiro turístico “Caminhos de Pedra”

Ao planejar o turismo num destino, inevitável, e diríamos até fundamental é o provimento de uma gastronomia atraente e bem elaborada. O foco de observação deste artigo é a possibilidade de experiências gastronômicas no Roteiro Turístico “Caminhos de Pedra”.

Ao chegar no roteiro hoje encontra-se duas opções de restaurantes: o Nona Ludia e o Casa Vanni. Cada qual com sua característica prezam pela alta qualidade e orgulho de suas raízes coloniais. Procuram utilizar os produtos da região incentivando os produtores locais e evitando a poluição causada pelos grandes deslocamentos. Já é prática comum a inclusão destes restaurantes nos pacotes turísticos para grupos nesta região.

O turismo praticado em Bento Gonçalves é em sua maioria, de lazer, para casais em lua-de-mel, famílias da região e excursões da terceira idade. Como o município é grande produtor de

vinhos e móveis, o turismo de negócios e eventos é bem praticado. O uso constante destes restaurantes, mesmo para almoços e jantares executivos é bem frequente.

No restaurante Nona Ludia, oferecem ao cliente a experiência de estar na “casa da nona”, a oportunidade de degustar um autêntico almoço em uma típica casa de imigrantes italianos. Para tanto se inicia o serviço com uma tábua de frios contendo salame, copa e queijo e alguns vegetais em conserva de vinagre e sal.

Em seguida é servida a sopa de *capeletti*, muito tradicional na região, acompanhada de *piem* (recheio do *agnolini*), pão italiano e queijo parmesão ralado. Como salada é servido o tradicional *radicci* com toucinho (bacon frito) temperado com vinagre de vinho tinto, porém como forma de adaptação ao paladar do turista hoje também acompanha folhas de alface *fressé*. A salada de batata é bem característica não contendo maionese e sim um pouco de vinagre além de estar em um ponto a mais de cozimento do que a salada de batata hoje popularizada.

No rodízio de massas caseiras encontra-se o *spaghetti* com os tradicionais molhos: da casa (sugo com carne), branco com queijo e ao alho e óleo. O nhoque, elaborado em pequenos pedaços, é servido com o molho ao sugo com carne. Como proteína animal é oferecida a carne de vitela, picanha grelhada e coxa e sobrecoxa de frango. O buffet de sobremesas é composto pelos clássicos: sagu com creme, o pudim de leite e a ambrosia.

A outra opção de restaurante do roteiro é a Casa Vanni, com uma proposta de contemporização da gastronomia praticada pelos imigrantes italianos. Para desenvolver seus pratos fielmente inspirados na cultura italiana a chef Jerusa Vanni foi à Itália cursar gastronomia no ICIF - (Italian Culinary Institute for Foreigners) buscando aprimorar suas bases técnicas e enriquecer seus conhecimentos da cozinha italiana.

No menu *a la carte* encontra-se a clássica salada de *radicci* com bacon e salada verde. Como não podia faltar, oferecem a sopa de *capeletti* e pratos à base de massas e risotos dos mais diversos sabores. Simbolizando a trajetória dos imigrantes italianos, seus costumes e tradições Jerusa Vanni criou o “Risoto Caminhos de Pedra” elaborado com copa e vinho tinto, dois produtos emblemáticos da região.

“Atualmente, São Pedro é um dos mais importante pólos de atração turística do Município de Bento Gonçalves e da região. As casas de Pedra Strapasson; o Moinho

Bertarello, a Ferraria do Ferri, a Casa das Massas, os Teares de Justina Cavalet, a Cantina Strapasson são todos pontos de atração turística.” (DE PARIS, 1999)

Grande parte dos turistas que visitam a região da Serra Gaúcha procuram por atrativos que satisfaçam o desejo de conhecer o clássico “do mundo italiano”, o tradicional, o diferente, mais especificamente, aquilo que é local, como num esforço contrário a globalização cultural que hoje se destaca nos cenários dos grandes destinos. A gastronomia neste roteiro incorpora-se a paisagem cultural dos parreirais, das árvores de cítricos e dos pés de caquis que cercam a rodovia por todos os lados. O cultivo do plátano (espécie introduzida à região) se envolve com a araucária, espécie endêmica que potencializa a suntuosidade da paisagem serrana. Existe uma grande sinergia entre o valor gastronômico e a paisagem do roteiro, sendo o diferencial sob o ponto de vista da vivência turística.

No que se refere ao planejamento turístico, entende-se que há uma intensão pelo envolvimento da comunidade local, para que a essência do produto turístico se dê em sua integralidade. Existe uma Associação que organiza as atividades e auxilia o desenvolvimento de forma sustentável e equilibrado para não descaracterizar os valores culturais da região.

“Há uma cobrança da própria questão familiar de que agente participe e faça parte do movimento da comunidade, de valores que ainda permanecem. O desenvolvimento de novas técnicas, a industrialização e as próprias mudanças políticas que vão ocorrer internamente no país e mesmo em um contexto mundial acabam se refletindo para uma região que a princípio não esta isolada desse processo. Especialmente estado novo e essa relação por exemplo de vergonha de ser chamado de colono, de viver no interior, de ter esse sotaque que eu tenho né, carregado, isso tudo se tornou uma vergonha, era feio, era ruim, e as pessoas de uma certa forma acabam superando isso também numa perspectiva de destruição. Quem tinha condições econômicas acabou derrubando essas casas e construindo casas novas. Houve uma recessão digamos assim econômica e bem, ai disso a conservação, a preservação que é hoje o que movimenta, mobiliza e viabiliza também esse projeto. Não se traz apenas o turista mas se traz um conjunto revitalizações que não se pode visualizar apenas olhando para a arquitetura, mas no conjunto de relações sociais. E subjetivamente tem uma perspectiva das pessoas terem descoberto uma relação de orgulho. Então daqui a pouco aquilo que era vergonha do sotaque as pessoas começam a assumir não nós somos descendentes, daqui a pouco agente fala dialeto ou agente até se interessa em aprender um outro idioma. Mas isso não é vergonha isso é uma vantagem, uma vantagem no mundo globalizado, é uma vantagem...” (Depoimento de Terciane Ângela Luchese - Historiadora - para o documentário “Caminhos de Pedra”, 2010)

Talvez pela necessidade de manter uma reserva energética para o trabalho árduo (nos parreirais, na produção, na casa - o descendente do italiano faz tudo em família e/ou sozinho, evitando contratação de mão de obra externa) ou talvez para minimizar as baixas temperaturas climáticas é bem perceptível na região a cultura do “bem se alimentar”. Com o

desenvolvimento do turismo local esse excesso de prazer passou a ser um elemento chave na divulgação e atração de turistas.

A enogastronomia definitivamente é o grande apelo e diferencial da região, e neste sentido o “Roteiro Caminho das Pedras” contribui com a historicidade de seu povo e os aspectos peculiares mantidos de geração em geração.

Considerações Finais

A influência da cultura de base italiana na gastronomia oferecida nos empreendimentos do Roteiro Turístico Caminhos de Pedra, definitivamente constitui um diferencial turístico para a região, uma vez que se entende como atrativo principal o apelo enogastronômico.

Entendendo o contexto histórico da formação destas comunidades aqui referenciadas, torna-se evidente o quão importante é para os atuais descendentes dos italianos imigrantes, manter e transformar os aspectos culturais herdados, como maneira de reconhecer e valorizar este patrimônio imaterial, de geração em geração.

Ainda que a viticultura esteja em ascensão, o turismo manifesta-se como uma alternativa de renda para a comunidade, que vive também da agricultura de outros produtos. Em visita aos empreendimentos ficou claro a crescente importância dada ao turismo como fonte de renda e o imenso orgulho de ter a oportunidade de transmitir suas raízes.

A hospitalidade é característica peculiar do descendente italiano, mas em se tratando de competitividade internacional de destinos turísticos, observa-se a necessidade do aprimoramento de alguns serviços, de forma a qualificar ainda mais, na busca pela excelência.

Referências Bibliográficas

COLBARI, Antonia. "Famillismo e ética do trabalho: o legado dos imigrantes italianos para a cultura brasileira". Revista Brasileira de História, 1997.

DE BONI, Luis Alberto. Bento Gonçalves era assim. Relatos de autoridades italianas sobre os primórdios de Bento Gonçalves. Porto Alegre: EST. Caxias do Sul: Correio Riograndense. Bento Gonçalves: FERVI, 1985.

DE PARIS, Assunta (Coordenação) Memórias de Bento Gonçalves - Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves: Arquivo Público Histórico Municipal, 1999.

MACHADO, Paulo Pinheiro. A política de colonização do Império. Porto Alegre: EdUFRGS. 1999.

MICHELIN, Rita Lourdes. Cultura e etnicidade: a reconstrução da italianidade em uma comunidade da Serra Gaúcha. 2008.

POSSENATO, Julio. Caminhos de Pedra - Projeto de Resgate da Herança Cultural. Bento Gonçalves, 1998.

POZZOBON, Andréa. "Uma odisséia na América". In: Z. F. Pozzobon, *Uma odisséia na América*. Caxias do Sul: EDUCS. 1997.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. "Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana".2006.

ZIMMERMANN, PEDRO; LUCAS, PEDRO. Caminhos de Pedra – Tempo e Memória na Linha Palmeiro. [Documentário-vídeo]. Produção de Aletéia Selonk e Angela Martins, Direção de Pedro Zimmermann. Bento Gonçalves, Display Cultural e Okna Produções, 2008. HD, 52 min. son., color..