
Turismo gastronômico e construção de identidade para a cidade de Bento Gonçalves

*Gastronomic tourism and identity
construction to Bento Gonçalves city*

*Cristine Fortes Lia**
*Caroline Rigo Nardin***

Resumo: Este estudo se ocupa do turismo gastronômico desenvolvido na cidade de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul. Por ser um município fundado pelos imigrantes italianos, o turismo local faz apelos à italianidade de sua cultura. Turisticamente, a cidade corresponde a um recanto italiano no Sul do Brasil. Transparecendo a ideia de que toda a população descende desses imigrantes, fortalece a tendência brasileira de se apegar às culturas imigrantes como construtoras únicas das identidades locais, bem como tenta consolidar a imagem de manutenção do turismo cultural. Para servir ao interesse de atrair turistas, afirma-se a ideia de uma fartura da culinária dos colonos e foram feitos investimentos no turismo gastronômico. Uma série de pratos elaborados, que podem ser identificados nos cardápios de restaurantes locais, passou a compor essa gastronomia, tipificada como italiana,

Abstract: This study deals with the gastronomic tourism developed in Bento Gonçalves city, in Rio Grande do Sul. Because it is a municipality established by Italian immigrants, the local tourism makes appeals to the Italian spirit of its culture. In the tourism, the city corresponds to an Italian corner in the South of Brazil. Shining through the idea that all the population descends from these immigrants, consolidating the Brazilian tendency of attachment to immigrant cultures as the only constructors of local identities. As well as, it tries to consolidate the image of maintenance of the cultural purism. To serve the interest of attracting tourists, it consolidated the idea of the plenty of the settlers culinary and investments were made in the gastronomic tourism. A series of elaborated plates, which can be identified in the menus of local restaurants, came to compound this

* Doutora em História. Professora e pesquisadora no Programa de Pós-Graduação e no curso de História da Universidade de Caxias do Sul (UCS).

** Mestre em História pela Universidade de Caxias do Sul (UCS). Graduada em História pela Universidade Luterana do Brasil (Ulbra).

descendente da trajetória de imigração. A gastronomia cria uma identidade para a localidade na qual está inserida e, ao mesmo tempo, recebe uma carga identitária dessa localidade, em um processo cíclico. Essa prática de perenização da cultura, supostamente italiana, na cidade de Bento Gonçalves, desencadeia um processo de negligência com relação às demais culturas locais. Os diferentes grupos étnicos que compõem a população da cidade estão apartados da comemoração da identidade local. Assim, serão analisadas as estratégias de elaboração desse turismo gastronômico e suas consequências à identidade local.

Palavras-chave: Turismo. Gastronomia. Identidade. História.

gastronomy, typified as Italian, as descendent from the immigration trajectory. The gastronomy creates an identity to the locality in which is inserted, and, at the same time, receives an identity load from this locality, in a cyclic process. This practice of the continuity of the culture, supposedly Italian, in Bento Gonçalves city, unleashes a negligence process in relation to the other local cultures. The different ethnical groups that compound the population of the city are separated of the commemoration of the local identity. Thus, will be analyzed the strategies of elaboration of this gastronomic tourism and its consequences to the local identity.

Keywords: Tourism. Gastronomy. Identity. History.

A alimentação, a culinária e a gastronomia

Os hábitos alimentares são um dos aspectos que remetem o ser humano ao seu passado: o cheiro, os ingredientes, o modo de preparo e até mesmo o ato de comer podem evocar várias lembranças. E, nessas, é que a alimentação gravita como um conceito ou tema a ser trabalhado, estudado e entendido como patrimônio da humanidade.

Assim, a culinária e os hábitos alimentares de uma região são de extrema importância para conhecermos a sua herança cultural, as preferências alimentares e também as tradições. As técnicas de preparação podem ser consideradas como os modos de saber, fazer e criar, que estão relacionados ao conceito de Patrimônio Cultural Intangível. Para falar sobre patrimônio e alimentação, é preciso diferenciar o que é culinária e o que é gastronomia. Esses dois conceitos diferem em inúmeros aspectos, porém, ao mesmo tempo, se fundem, pois necessitam um do outro para existir.

A gastronomia surgiu no momento em que o homem passou a dominar a técnica da cozinha. No que tange à questão gastronômica, é importante ressaltar que ela engloba todos os métodos, técnicas e

processos para o preparo dos alimentos, de maneira que constitua um prazer para o paladar, além de agradar aos olhos e ter aroma apetecível. No caso específico deste estudo, a culinária diz respeito às práticas cotidianas de preparar os alimentos, promovendo a adaptação cultural dos imigrantes italianos no Rio Grande do Sul.

Desse modo, a gastronomia corresponde a um remodelamento dessas práticas, através da adequação da culinária aos interesses turísticos. Assim, será observada a trajetória de transformação dos hábitos alimentares, que passa a ser desenvolvida para atrair o turismo gastronômico e desenvolve uma gastronomia italiana no Brasil, diferente da desenvolvida na Europa. As práticas gastronômicas conciliam expectativas do olhar do *outro*, bem como adaptam todo o comportamento à mesa.

A gastronomia é um forte meio para reconhecer a identidade cultural de um povo; é uma importante testemunha e participante das transformações sociais do cotidiano. Para Brillat-Savarin (1995, p. 57), “a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. Com novas tendências epistemológicas e metodológicas, a comida passou a ser objeto de pesquisa quando não basta observar somente o seu valor nutricional, mas outros valores que ela congrega: a simbologia, as informações a respeito da sociedade, os estilos de vida, as classes sociais, a cultura de um povo, sem deixar de mencionar os prazeres memoriais que o alimento proporciona.

A Nova História será utilizada, para esta pesquisa, uma vez que aborda as temáticas da história política, da história das mentalidades, da história do povo e não somente dos grandes homens. Abordam-se novos campos de pesquisa, o cotidiano: as representações (modos de ver) e as práticas (modos de fazer). São campos de práticas e produções culturais, em que a cultura permite ao indivíduo pensar essa experiência, criando e analisando diferentes contextos. Segundo Hunt (1992), Chartier foi um dos precursores dessa nova forma de escrever história, dando ênfase para além das relações econômicas e sociais, pois não são anteriores às culturais e nem as determinam; elas próprias são campos de práticas e produção cultural:

Chartier enfatiza que os historiadores da cultura não devem substituir uma teoria redutiva da cultura, enquanto reflexo da realidade social por um pressuposto igualmente redutivo de que os rituais e outras

formas de ação simbólica simplesmente expressam um significado central, coerente e comunal. Tampouco devem esquecer-se de que os textos com os quais trabalham afetam o leitor de formas variadas e individuais. Os documentos que descrevem ações simbólicas do passado não são textos inocentes e transparentes; foram escritos por autores com diferentes intenções e estratégias, e os historiadores da cultura devem criar suas próprias estratégias para lê-los. (HUNT, 1992, p. 18).

Os estudos sobre o cotidiano observam os modos de vida, as atitudes e/ou as normas de convivência. Chartier (1990) mostra que a história cultural é capaz de identificar como as diferentes realidades sociais podem ser pensadas, construídas e dadas a conhecer, destacando que o estudo da construção das representações precisa levar em conta que essas são sempre determinadas pelos interesses dos grupos sociais dos quais fazem parte, por isso não são neutras.

Assim, este estudo analisa as formas de remodelação da culinária local, que passou a ser percebida como tipicamente italiana, para promover o turismo gastronômico na cidade de Bento Gonçalves, no Sul do Brasil.

Bento Gonçalves e a tradição cultural italiana

O Município de Bento Gonçalves situa-se na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande Do Sul, a 124km da Capital Porto Alegre. Atualmente, o município conta com uma população de 111.384 habitantes, segundo dados do IBGE de 2013. A cidade revelou o título de “Capital Brasileira da Uva e do Vinho” e é um dos mais procurados roteiros turísticos da Serra gaúcha, recebendo cerca de 800 mil turistas por ano. É o maior polo moveleiro do estado, merecendo destaque a economia do município com as vinícolas, a metalurgia e o setor de transportes.

Até 1870, Bento Gonçalves chamava-se *Cruzinha*, por conta de uma cruz de madeira que havia no local, demarcando a sepultura de um tropeiro que faleceu enquanto passava pela cidade. Naquele ano, o governo da Província, desejando ampliar a área de colonização, por ato de 25 de maio de 1870 assinado por João Sertório, então presidente do Estado do Rio Grande do Sul, criou a Colônia Dona Isabel, a qual contava com a abrangência de 32 léguas quadradas. Os primeiros imigrantes, oriundos do Norte da Itália, chegaram a Bento Gonçalves,

então Colônia Dona Isabel, no dia 24 de dezembro de 1875 e ocuparam um lugar onde hoje se localiza a Igreja Cristo Rei (Bairro Cidade Alta), onde ficaram aguardando a distribuição das terras.

O nome da colônia homenageia a filha de D. Pedro II, herdeira do trono. A sede era formada por pequenos lotes urbanos, enquanto no interior eram formados as linhas e os lotes rurais. Os imigrantes italianos que se dedicavam à agricultura eram, em sua maioria, das províncias venetas. Já os toscanos e os meridionais exerciam outros ofícios. Ao chegarem ao Brasil, ao longo do primeiro ano de estabelecimento, os imigrantes ganhavam um lote de terras, ferramentas, alguns animais, sementes e subsídios para a alimentação da família. O desmembramento da Colônia Dona Isabel do Município de Montenegro foi oficializado em 1890, por Cândido Costa, que constituiu o Município de Bento Gonçalves. O nome foi dado em homenagem ao General Bento Gonçalves da Silva, líder da Revolução Farroupilha, ocorrida no Rio Grande do Sul.

Os primeiros anos de vida dos imigrantes italianos foram difíceis, quase não tinham dinheiro, e a terra que eles ganharam rendia pouco. Os colonos não ganharam nenhuma quantia em dinheiro do governo brasileiro, somente instrumentos rurais e a garantia de subsistência por um ano. As suas primeiras colheitas eram suficientes para abastecer a família e vender um pouco na sede da colônia. O milho foi a principal cultura produzida, seguido de trigo e de leguminosas. O vinho ainda não tinha valor. A carne, que já era escassa antes do processo migratório se concretizar, sumiu da mesa dos camponeses, levando os mais pobres a caçarem passarinhos para complementar sua alimentação.

As refeições eram o ponto alto do dia, já que marcavam o retorno da família que trabalhava na roça. A força e a saúde para o trabalho dependiam da boa alimentação. A harmonia psicológica e familiar eram outros fatores importantes a serem considerados na alimentação. Quem à mesa falasse dos acontecimentos tristes ou desagradáveis era logo repreendido. Uma das principais refeições do dia era o almoço, que consistia em “pastas”: mistura de água, farinha e ovos. Segundo Paris (2006), alternavam o tipo servindo nhoque e *taiadele*, massa espichada manualmente com rolo de madeira e cortada em tiras, temperada com manteiga e queijo, carne suína moída ou galinha com molho.

Quando iniciou o processo de imigração dos italianos no Brasil, em 1875, a Itália ainda não era um país unificado, vivia em meio a reinos,

com suas particularidades e características próprias. Dessa maneira, não é possível falar de uma cozinha típica italiana, pois pouco se sabe sobre a alimentação durante o processo migratório no século XIX. Na verdade, o que se conhece hoje da comida típica italiana é uma parte dos hábitos alimentares da época, já que tinham alimentos diferentes em cada região. Para Hazan

a cozinha italiana é na verdade uma cozinha de regiões que precedem no tempo a própria nação italiana, regiões que até 1861 eram parte de estados independentes e, muitas vezes, hostis, compartilhando poucas tradições culturais, sem uma língua em comum e praticando estilos culinários totalmente diferenciados. (1997, p. 35).

Além das diferenças entre os padrões alimentares da época, destacam-se também as diversidades geográficas existentes na Itália, que foram responsáveis por tornar possível essa ampla variedade de alimentos. Pode-se dizer, então, que os hábitos alimentares do Sul e do Norte eram diferentes: os camponeses do Sul se alimentavam basicamente de pão negro de cevada. Já os do Norte tinham o milho como base da alimentação.

O turismo gastronômico em Bento Gonçalves

Os turismos que mais representam a cidade de Bento Gonçalves são o turismo gastronômico e o enoturismo. A cidade é a pioneira no País a realizar um trabalho unindo o vinho ao turismo local. Dessa forma, o visitante pode conhecer inúmeras vinícolas, algumas modernas e outras com ares antigos, bem como cantinas, nas quais é possível desfrutar de comidas “típicas italianas” e outros pratos, casas que vendem produtos culinários da região, com espaço para degustação. Isso ocorre no interior de Bento Gonçalves e na Fenavinho, uma das principais feiras da cidade.

Figura 1 – Cartaz da Fenavinho



Fonte: Acervo do Arquivo Histórico Municipal de Bento Gonçalves

A Fenavinho surgiu em meio a uma conturbada situação das vinícolas da região. Para tentar fazer algo pela indústria vinícola, no ano de 1965, surgiu o empreendimento que tornou a cidade de Bento Gonçalves conhecida nacionalmente. Era uma época em que as cantinas estavam em crise, pois, com a baixa dos impostos cobrados pelos vinhos estrangeiros, os vinhos gaúchos se tornaram mais caros e, conseqüentemente, menos procurados. A capacidade de estocagem estava exaurida e, dependendo do volume da safra, corria-se o risco de as uvas não serem colhidas. Com o tempo, houve um redirecionamento da intenção, afinal, a feira nasceu por motivos econômicos e passou a identificar e a representar o morador de Bento Gonçalves.¹

O presidente da I Fenavinho, Moysés Luís Michelin, juntamente com sua equipe, conduziu a Fenavinho por caminhos que possibilitaram que ela se tornasse a maior festa de Bento Gonçalves. A I Fenavinho realizou-se entre os dias 25 de fevereiro e 12 de março de 1967, contou com 74 expositores de uvas e vinhos, desfile de carros alegóricos e a presença do então presidente da República Humberto de Alencar Castelo Branco. Segundo Moysés Luís Michelin, a cidade teve alguns ganhos com a criação desse evento, já que foi asfaltada a estrada até Porto Alegre, e a luz elétrica foi estendida à zona rural. Nesse ano, o município conquistou o título de maior produtor de uva e vinho do Brasil e também o de maior produtor de acordeões da América Latina. Foi criado o Hino de Bento Gonçalves² e o Brasão com os dizeres: “Bento Gonçalves, a capital brasileira do vinho”.

A partir de 2007, a Fenavinho ganhou uma nova concepção: em lugar de Feira e Festa do Vinho, passou a ser chamada de “Fenavinho Brasil”, que envolve todas as regiões vitivinícolas do País, acompanhando a evolução do vinho brasileiro. A “Fenavinho Brasil” contribui para a abertura de novos mercados e a consolidação da qualidade do vinho brasileiro. Atualmente, ela ocorre sempre nos anos ímpares. O último evento foi realizado em 2011, tendo como lema a magia. Essa edição da Fenavinho levantou muitas dívidas aos seus organizadores.³

O principal objetivo dos roteiros de turismo cultural é manter viva a etnicidade e a herança cultural de um grupo social específico. No caso do Município de Bento Gonçalves, são representados, nos roteiros turísticos, os imigrantes italianos que se instalaram na cidade. O projeto cultural “Caminhos de Pedra” foi implementado em 1992, abrindo um novo caminho à economia de Bento Gonçalves. Além disso, também foi decisivo para a cultura, já que a população passou a sentir-se mais motivada para preservar o patrimônio herdado dos imigrantes italianos. Desse modo, o Distrito de São Pedro tornou-se um dos polos de atração turística mais importantes do município.

O “Caminhos de Pedra” – Projeto de Resgate da Herança Cultural, elaborado pelo arquiteto Júlio Posenato, em 1998, tem como objetivo a educação da comunidade para o resgate e a valorização da história e do patrimônio cultural local. Conforme Posenato (1998, p. 8), “a população local tinha vergonha de seu sotaque e de suas casas de colonos”. Portanto, o projeto contribuiu para a reconstrução e a afirmação da italianidade presente no Distrito de São Pedro, pois trouxe alternativas rentáveis à

comunidade, bem como demonstrou aos moradores a sua importância como sujeitos históricos no tempo presente.

O roteiro “Caminhos de Pedra” foi concebido quando se constatou que essa região possuía um enorme acervo de casas antigas, na sua maioria ainda de pedra. Como foi dito, essa iniciativa valorizou não só as casas antigas, mas todo o patrimônio cultural da região: o dialeto, as danças italianas e a gastronomia. O roteiro conta com 15 pontos de visitação e com, aproximadamente, 60 pontos de observação.⁴ O itinerário está disposto ao longo de uma rodovia, que cruza um distrito rural em Bento Gonçalves. Com cerca de 7 km em sua totalidade, abriga a comunidade rural e propriedades planejadas para visitação turística.

São destaques no roteiro “Caminhos de Pedra:” *Casa de Doces Peterbon* – espaço com produção e venda de geleias coloniais; *Restaurante Nona Ludia* – espaço enogastronômico com serviço de rodízio de massas; *Casa do Tomate* – indústria familiar de derivados do tomate com produção própria; *Casa da Ovelha* – espaço de criação de ovelhas para produção de leite e derivados; *Casa das Massas* – espaço para produção de massas frias (macarrão, tortéi, agnolini, etc.), tortas e biscoitos; *Restaurante Casa Vani* – restaurante de culinária internacional (de base italiana); *Cantina e Casa Strapazzon* – produção de vinhos de mesa, visitação a parreirais; *Vinícola Salvati & Sirena* – produção de vinhos finos, suco de uva e jantares típicos italianos para grupos; *Casa de Pedra* – restaurante típico italiano e pousada inaugurada em junho de 2011; *Casa da Erva-Mate* – produção e processamento de erva-mate.⁵

Esse roteiro turístico agrega aos passeios diversos momentos de experimentação culinária, que valoriza uma gastronomia caracterizada por produtos de referência histórica à localidade: alimentos considerados típicos da culinária italiana, como: vinho, polenta, galetto, entre outros. Os restaurantes da rota procuram utilizar os produtos da região, incentivando os produtores locais.

Os dois principais restaurantes do roteiro servem comidas de referência da cultura italiana, tendo como base a alimentação dos primeiros imigrantes que aqui se instalaram. Um deles se assemelha à “Casa da Nona”, tornando a experiência gastronômica um retorno às lembranças maternas que guardamos em nossa memória. No primeiro estabelecimento é servida uma tábua de frios contendo salame, copa, queijo e alguns vegetais em conserva de vinagre e sal. Em seguida, é oferecida a sopa de *cappeletti*, acompanhada de pão e queijo parmesão

ralado. A salada é de *radicci* com *bacon*, temperado com vinagre de vinho tinto. A salada de batata também contém um pouco de vinagre e não de maionese como costuma ser. Depois são ofertadas algumas massas tradicionais: *spaghetti* com os tradicionais molhos: da casa (sugo com carne), branco com queijo e ao alho e óleo. O tradicional *nhoque* é servido ao molho sugo com carne. As carnes oferecidas são: vitela, picanha grelhada e coxa e sobrecoxa de frango. As sobremesas são sagu com creme e ambrosia.⁶

O outro restaurante do roteiro tem uma proposta mais contemporânea da gastronomia típica italiana. Em seu *menu*, além de sopa de *cappelletti* e salada de *radicci*, oferece um rodízio de massas e risotos dos mais variados sabores, simbolizando a trajetória dos imigrantes italianos, seus costumes e suas tradições. Um dos risotos tem como base copa e vinho tinto, dois produtos da região.

O Vale dos Vinhedos também é um Distrito de Bento Gonçalves igualmente procurado por turistas e moradores do município, para desfrutar de algumas horas de lazer, para a busca de restaurantes com uma gastronomia diferenciada ou para se hospedar em algum dos hotéis da região. Uma das histórias mais conhecidas dessa localidade é a da construção da Capela Nossa Senhora das Neves, construída na década de 1880, uma das capelas mais antigas do município. Nesse período, ocorreu uma grande seca, e a construção da capela ficou prejudicada. Para dar continuidade à obra, os colonos decidiram utilizar o vinho fabricado pelas famílias que ali se instalaram. Cada família colaborou com um pouco de vinho para o fim da construção da Capela Nossa Senhora das Neves.

Figura 2 – Capela Nossa Senhora das Neves



Fonte: Disponível em: <<http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/index.php>>.

O *site* do Vale dos Vinhedos revela a história da vitivinicultura no Sul do País. De acordo com o mesmo, desde a chegada dos primeiros imigrantes em Bento Gonçalves, houve tentativas de produção de vinhas, algumas não foram satisfatórias, outras conseguiram vingar, principalmente na região serrana. Assim, logo no início do século XX, a produção de uva e vinho se intensificou, e a colônia italiana passou a fornecer vinhos para outros estados brasileiros.⁷

Figura 3 – Caminhos de Pedra



Fonte: Disponível em: <<http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/listafotos.php?view=11?view=129&idpai=126#nogo>>.

Atualmente, o Vale dos Vinhedos conta com a colaboração da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale),⁸ com o seu selo de procedência, identificando que o vinho foi fabricado no Vale dos Vinhedos. Esse selo garante que os produtos obedeçam a regras mais rígidas quanto à produção de uva e à fabricação de vinho. Como atrações gastronômicas, o Vale dos Vinhedos possui uma variedade de restaurantes e vinícolas com propostas diferenciadas. Oferece roteiros enológicos, culturais e gastronômicos. Existem, ainda, ambientes onde as pessoas podem aproveitar para fazer piqueniques e desfrutar de momentos ao ar livre.

Nos roteiros gastronômicos do Vale dos Vinhedos, há uma divisão entre restaurantes com cardápio italiano colonial e com cardápio italiano tradicional, além de restaurantes em vinícolas, cafés e bistrôs e agroindústrias de alimentos. Contudo, não há um compromisso com a divisão entre italiano *colonial* e italiano *tradicional* (ou contemporâneo). O que se observa são propagandas anunciando que os restaurantes servem a verdadeira comida típica dos imigrantes italianos, ou ainda, a verdadeira comida da Serra gaúcha. Observando os cardápios, nota-se que tanto no colonial quanto no *tradicional* servem as mesmas comidas, com dizeres que remetem à cultura dos imigrantes italianos que se instalaram no Vale dos Vinhedos. Em alguns dos restaurantes que possuem denominação tradicional, o que se percebe são cardápios mais refinados.

Em um dos cardápios apresentados, a ideia de autenticidade foi constituída com ênfase na informação de que o mesmo foi elaborado com o auxílio de um historiador, que buscou as origens históricas das receitas, como, por exemplo, o espaguete a 4 queijos. Também afirma que os manjares servidos são os mesmos alimentos que foram a base da alimentação dos colonos italianos no início do século XX. Isso colabora com a tentativa de consolidar a identidade italiana a partir dessas receitas. Contudo, essa construção de identidade não se comprova historicamente.

O grande chamariz dessa construção está nos recursos estéticos: o ambiente é decorado com apelo à italianidade: nas cores, nos símbolos e nas expressões artísticas. Os alimentos ali consumidos são percebidos pelos turistas como típicos da Itália e de seus imigrantes no Brasil. Sabe-se que esses mesmos imigrantes não tinham condições para essa fartura na alimentação, nem no Brasil, nem antes de emigrarem da Itália. Pelo contrário, na adaptação culinária em terras brasileiras, precisaram utilizar o que tinham e produziram receitas que não atrairiam turistas, tal como a passarinhada.

Gastronomia, patrimônio histórico e turismo

O patrimônio é algo que tem valor histórico atribuído a ele e é deixado como legado às gerações futuras. Contudo, as definições do que se deve patrimonializar (ou não) deve ter relação com o sentimento de pertença do povo, com a ligação afetiva que os moradores possuem com o que está sendo preservado. Tem-se como exemplo os roteiros culturais apresentados acima: as casas construídas de pedra, que ainda estão preservadas, os parreirais com mais de um século que ainda são utilizados para a produção de sucos e vinhos e a própria gastronomia fazem parte do patrimônio cultural do local estudado.

Logo, o que é considerado patrimônio cultural para um determinado grupo corresponde a uma série de escolhas das pessoas do presente, do que, e está ligada à identidade da comunidade. O conceito de *patrimônio*, antes visto como uma mera forma de guardar e conservar objetos, ampliou-se, segundo Funari e Pelegrini:

A perspectiva reducionista inicial, que reconhecia o patrimônio apenas no âmbito histórico, circunscrito a recortes cronológicos arbitrários e permeados por episódios militares e personagens emblemáticos, acabou sendo, aos poucos, suplantada por uma visão muito mais abrangente. A definição de patrimônio passou a ser pautada pelos referenciais culturais dos povos, pela percepção dos bens culturais nas dimensões testemunhais do cotidiano e das realizações intangíveis. (2003, p. 31).

De modo geral, as concepções sobre quais bens devem ser preservados foram se transformando, assim como os conceitos de cultura e patrimônio, colocando em destaque a valorização de bens intangíveis. Dessa maneira, a mudança de paradigmas culturais deu origem à discussão sobre a necessidade de salvaguardar o patrimônio imaterial.

Desde 1945, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) engajou-se em ações de reflexão na área das ciências naturais, humanas e sociais, da cultura, da comunicação, da educação e da informação. Para essa instituição, patrimônio “é o legado que recebemos do passado, vivemos no presente e transmitimos às futuras gerações, é fonte insubstituível de vida e inspiração, nossa pedra de toque, nosso ponto de referência, nossa identidade”.⁹ A Unesco, em 2003, promoveu a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio

Imaterial, na qual se dedicou a especificar o que é e o que faz parte do patrimônio intangível.

Segundo a Unesco, o Patrimônio Intangível compreende expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos, em todas as partes do mundo, recebem de seus ancestrais e passam a seus descendentes. Não são apenas aspectos físicos e materiais que fazem parte da cultura e da memória do povo. Veem-se também esses aspectos nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas e em diversos aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo.¹⁰

Além de explicar o que são bens intangíveis, a Unesco também apontou onde esses bens podem aparecer: 1) tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; 2) expressões artísticas; 3) práticas sociais, rituais e atos festivos; 4) conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo; e 5) técnicas artesanais tradicionais.¹¹ No Brasil, o órgão que cuida das questões de patrimônio é o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Esse órgão também atende às necessidades de preservação de bens de ordem imaterial.

No entanto, a preservação dos bens intangíveis é uma tarefa difícil, pois não se tem condições de congelar, no tempo, as formas de expressão, o cotidiano, as vivências das pessoas, inclusive a culinária do povo. Para a preservação desses bens, elaboraram-se, no Brasil, oito Livros do Tombo de Natureza Tangível e Intangível. Criou-se o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) e o Registro dos Bens de Natureza Imaterial. Nos anos 2000, foi instituído pelo Decreto 3.551, de 4 de agosto, o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, que viabiliza projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do Patrimônio Cultural, com respeito *a* e proteção *dos* direitos difusos ou coletivos para a preservação e o uso desse patrimônio.

Os bens imateriais são subdivididos, segundo o Iphan, em: 1) rituais e festas que abalizam as vivências coletivas e outras práticas da vida social, como religiosidade e entretenimento; 2) manifestações artísticas em geral que envolvem linguagens, danças e ritmos; 3) lugares onde são reproduzidas práticas culturais e coletivas como mercados, praças, feiras

ou santuários; e 4) modos de fazer e conhecimentos radicados no cotidiano das comunidades.

Nesse sentido, a culinária dos imigrantes italianos, que foi transformada com o passar do tempo em um apelo turístico da região passou a integrar o turismo local, bem como as técnicas de preparação e o saber-fazer, que passaram a ser entendidas como a manifestação da cultura de um povo. Dessa forma, os gostos e aromas evocam a memória dos indivíduos, desencadeando sentimentos importantes que ligam o passado ao presente.

Pouquíssimas práticas culinárias estão atreladas à salvaguarda, o que, em alguns casos, pode levar ao esquecimento as comidas típicas das comunidades. Porém, sabe-se também que a preservação desses bens não é garantia de que nunca desaparecerão. Por isso, entende-se que esse modelo de turismo gastronômico apresentado na cidade de Bento Gonçalves não caracteriza a salvaguarda da culinária desenvolvida pelos imigrantes italianos.

A gastronomia local está atrelada a restaurantes, cafés, cantinas e vinícolas, e o mais moderno que se observa hoje, na região, são os piqueniques oferecidos por vinícolas, nos quais destacam-se guloseimas doces e salgadas, quentes e frias e, evidentemente, espumantes. Isso remete a uma ruptura com a culinária dos imigrantes e não uma continuidade, como é proposto por esses espaços, já que as receitas de pratos da alimentação adaptada às necessidades de viver no Brasil, não têm o apelo turístico necessário.

Em Bento Gonçalves, pode-se observar diversas oportunidades oferecidas para o turista vivenciar experiências da trajetória da imigração. Nos roteiros turísticos, na época da colheita da uva, por exemplo, o turista é convidado a participar dela, ou até mesmo colher a própria uva que deseja comprar. Em outros momentos e espaços, o turista pode participar do processo de fabricação do vinho. Esse processo não é o que as vinícolas e cantinas utilizam na contemporaneidade, pois é o processo que os colonos italianos utilizavam antigamente: amassar a uva com os pés dentro de grandes tachos de madeira chamados de *mastel*. Além disso, ao degustar vinhos, o turista dispõe, nas vinícolas, de pequenos cursos, nos quais pode aprender sobre o processo de fabricação e também sobre quais vinhos combinam melhor com determinados pratos.

Para Mendes, Pires e Krause (2007), a representatividade da gastronomia como o Patrimônio Cultural Imaterial se afirma como um

importante atrativo turístico, devido à sua amplitude cultural e social. Em Bento Gonçalves, tais símbolos locais, construídos para consolidar uma identidade italiana para a cidade, como as casas de pedra ou as parreiras, permeiam o imaginário do turista, que procura motivações através de sensações gustativas e olfativas, eternizando momentos que vão além das paisagens e dos pontos turísticos.

Considerações finais

Os roteiros turísticos apresentados possuem grande quantidade de atrativos envolvendo a alimentação, demonstrando uma valorização da cozinha criada pelos imigrantes italianos que se instalaram nos locais. Todavia, o que se vê nos roteiros é uma mistura da valorização do passado com a possibilidade de fazer disso um negócio lucrativo no qual, em muitos casos, percebe-se que a essência do local se perdeu em decorrência da supervalorização turística ou, até mesmo, veem-se estabelecimentos que não estariam inseridos em um contexto histórico-cultural gastronômico, mas que viram aí a possibilidade de uma inserção muito lucrativa, ocorrendo, assim, uma descaracterização dos roteiros turísticos.

O que se observa, portanto, é que a fartura apresentada nos roteiros turísticos não era a realidade vivenciada pelos imigrantes que se instalaram na região da Serra gaúcha nem da região da Itália da qual eles vieram. Outra característica apontada nos roteiros é a recuperação da história do local, mas sempre com o intuito de valorização da italianidade. Para Weber (2006), a experiência turística mais expressiva da cidade de Bento Gonçalves é justamente proporcionar a seus visitantes uma experiência gastronômica, que pode ser considerada uma estratégia de afirmação identitária da localidade, permitindo destacar qualidades estereotipadas dos imigrantes italianos.

Segundo Kostioukovitch (2009), a cozinha é um tipo de linguagem desenvolvida continuamente por uma comunidade. Por meio dela, os grupos humanos se representam e comunicam suas identidades e tradições. A comida, para a autora, é uma forma de assimilar a cultura do *outro*, “porque nuestro organismo asimila la comida automaticamente: comer el alimento del outro es más fácil e inmediato que hablar su lengua”. (p. 21). Assim, relacionando com Bento Gonçalves, a culinária tornou-se o mecanismo de assimilação da identidade cultural que deveria passar a sociedade e atingir os visitantes.

Conseqüentemente, a identidade criada para a gastronomia é também aquela que denomina a cidade, em um processo cíclico de afirmação da italianidade. Essa italianidade é uma identidade formada na região estudada, podendo ser observada em diversas localidades com os mesmos apelos, ou seja, não corresponde a uma identidade legítima, nem com relação à procedência, nem com respeito à originalidade de sua aplicação.

Notas

¹ Disponível em: <<http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/historico>>. Acesso em: 2 set. 2015.

² Disponível em: <<http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/historico>>. Acesso em: 2 set. 2015.

³ Disponível em: <<http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/historico>>. Acesso em: 2 set. 2015.

⁴ Disponível em: <<http://www.caminhosdepedra.org.br/pt/?pg=historico>>. Acesso em: 13 jun. 2015.

⁵ Disponível em: <<http://www.caminhosdepedra.org.br/pt/?pg=historico>>. Acesso em: 13 jun. 2015.

⁶ Disponível em: <<http://www.caminhosdepedra.org.br/pt/?pg=restaurantes>>. Acesso em: 2 set. 2015.

⁷ Disponível em: <<http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/index.php>>. Acesso em: 14 jun. 2015.

⁸ A Aprovale possui 26 vinícolas associadas e 43 empreendimentos de apoio ao turismo, entre hotéis, pousadas, restaurantes, casas de artesanato, queijarias e outros.

⁹ Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/heritage-legacy-from-past-to-the-future/>>. Acesso em: 11 jul. 2015.

¹⁰ Disponível em: <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/intangible-heritage/>>. Acesso em: 11 jul. 2015.

¹¹ Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br>>.

Referências

- BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- CHARTIER, R. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: Difel, 1990.
- FUNARI, P. P.; PELEGRINI, S. C. A. *Patrimônio Histórico e Cultural*. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.
- HAZAN, M. *Fundamentos da cozinha italiana clássica*. São Paulo: M. Fontes, 1997.
- HUNT, L. *A Nova História Cultural*. São Paulo: M. Fontes, 1992.
- KOSTIOUKOVITCH, E. Por qué a los italianos les gusta hablar de comida: un itinerario a través de la historia, la cultura y las constumbres. Barcelona: Tusquets, 2009.
- MENDES, M. C.; PIRES, P. S.; KRAUSE, R. Relevância da gastronomia em restaurantes temáticos: um estudo de caso em Balneário Camburiú. *Revista Rosa dos Ventos*, Caxias do Sul, p. 66-77, mar. 2007.
- PARIS, A. *Memórias: Bento Gonçalves*, 109 anos. Porto Alegre: Suliani Editografia, 2006.
- POSENATO, J. *Caminhos de Pedra: Projeto de Resgate da Herança Cultural*. Bento Gonçalves, 1998.
- WEBER, R. *Mosaico identitário: história, identidade e turismo nos municípios da Rota Romântica – RS*. 2006. Tese (Doutorado em História) – UFRGS, Porto Alegre, 2006.