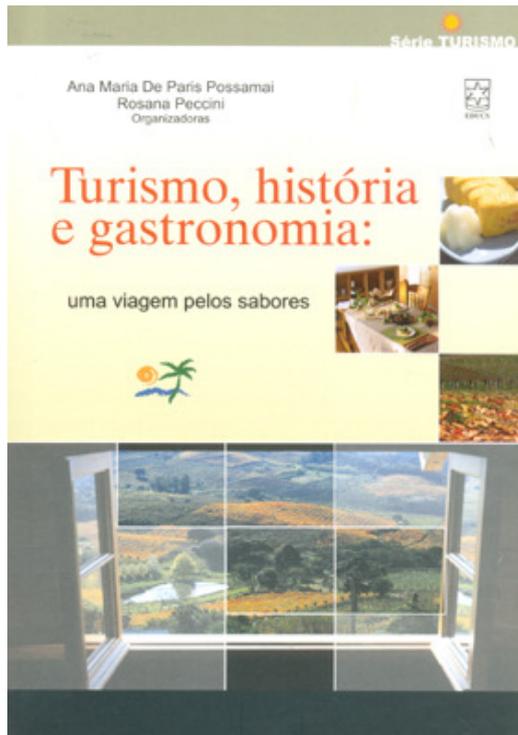


## RESENHA



### TURISMO, HISTÓRIA E GASTRONOMIA: Uma Viagem Pelos Sabores

Maria Henriqueta Sperandio G. Gimenes<sup>1</sup>

<sup>1</sup> **Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes** - Bacharel em Turismo e Doutora em História (História da Alimentação) pela Universidade Federal do Paraná. Professora do Curso de Turismo da Universidade Federal de São Carlos, Campus Sorocaba.

No prólogo de seu livro *Food in History*, Reay Tannahill (1988, p.xv) já adverte ser “uma verdade óbvia, mas muitas vezes esquecida, que a comida é não apenas inseparável da história da humanidade, mas essencial para ela. Sem comida não haveria a raça humana, e tampouco história”. Por se tratar de uma prática que é construída em um bojo cultural mais amplo, e que encerra uma complexidade de significados, materiais e simbólicos, a alimentação constitui-se em uma importante fonte de informação sobre os grupos humanos. Como pondera o historiador Henrique Carneiro, o costume alimentar pode revelar de uma civilização:

[...] desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares (CARNEIRO, 2005, p. 72).

O historiador Massimo Montanari (2006) também se debruça sobre a natureza do ato alimentar, afirmando que a comida é cultura quando é produzida, quando é preparada, e quando é degustada, tendo em vista a influência do gosto (individual e coletivo) e das questões culturais na definição da dieta humana. O semiólogo Roland Barthes (1997, p.21) observa que quando o homem moderno compra um alimento, o consome ou o serve, “não apenas manipula um simples objeto, o alimento possui e transmite uma situação, constitui uma informação, tem um significado [...] o alimento não é apenas um

elemento que revela motivações mais ou menos conscientes, mas é um verdadeiro símbolo”. [tradução livre]

É a partir do entendimento desta complexidade atrelada ao ato alimentar, que o livro **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores** parece ter sido concebido e desenvolvido. Organizado por Ana Maria de Paris Possamai e Rosana Peccini, a obra é composta por nove artigos e uma entrevista, reunindo autores de diferentes formações, que desenvolvem o tema da gastronomia por diferentes leituras, perpassando a antropologia, a geografia, a história, a sociologia e o turismo. Esta multiplicidade consiste, inclusive, no grande trunfo do livro, que apresenta abordagens inter e multidisciplinares que terminam por evidenciar a fertilidade deste campo de estudo.

Os textos, dedicados a abordagens mais gerais ou trazendo estudos de caso provenientes de pesquisas desenvolvidas em cursos de pós-graduação, em seu conjunto enaltecem a gastronomia sob a perspectiva cultural, ressaltando a perspectiva simbólica dos hábitos alimentares, inclusive sob a perspectiva da memória, da tradição e da identidade. O uso deste patrimônio, entretanto, não escapa à análise, tendo em vista que o uso turístico e os próprios estabelecimentos comerciais dedicados à alimentação fora do lar também são apreendidos. De maneira mais pormenorizada, tem-se:

O primeiro artigo do livro, “Ingestões corporais e alterações sensoriais” do historiador doutor Henrique Carneiro, traz paralelos e analogias entre alimentos, bebidas e drogas, partindo do pressuposto de que “ao se comer, beber, fumar ou fazer outras ingestões alimentares ou psicoativas, o que se planeja é uma experiência sensorial com múltiplos significados” (CARNEIRO, 2011, p.9), uma vez que “tudo o que o corpo ingere é mediado pelo gosto e, assim, esse sentido ou critério se torna um dos mais

importantes ordenadores do mundo simbólico e cultural” (CARNEIRO, 2011, p.17).

Na seqüência, tem-se o artigo “Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre pratos típicos no contexto do turismo gastronômico, de autoria da bacharel em Turismo e doutora em História Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. O texto aborda o uso de pratos típicos, entendidos como elementos da cozinha regional “ligados à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade” (GIMENES, 2006, p. 23), como atrativos turísticos propriamente ditos, refletindo e alertando sobre as alterações e adaptações impostas a estas práticas culinárias no contexto do turismo gastronômico: “cabe, portanto, um olhar atento dos profissionais envolvidos no planejamento turístico das localidades que desejam desenvolver esse tipo de turismo, no sentido de perceber e até mesmo tentar prevenir descaracterizações e banalizações que possam vir a ocorrer” (GIMENES, 2006, p. 29).

O terceiro artigo, “As festas comunitárias como fator de preservação da cultura local: religião, gastronomia e turismo”, de autoria da bacharel e mestre em Turismo Ana Maria de Paris Possamai, se debruça sobre as festas comunitárias na região de colonização italiana do Rio Grande do Sul. Eventos de forte cunho cultural e religioso, estes foram criados inicialmente em homenagem aos padroeiros das comunidades, mas que paulatinamente se tornaram também atrativos turísticos. Como ressalta a autora, “as festas e celebrações em geral apresentam-se nas mais diferentes culturas sempre ligadas a algum tipo de alimento. Não só o alimento está presente nas celebrações como um todo, como existem rituais e celebrações dedicadas a ele” (POSSAMAI, 2011, p. 31) e tais acontecimentos programados, que promovem a manutenção dos costumes e da

cultura local, também terminam por se revestir de importância turística: “a mesa farta, que atrai centenas de pessoas, popularizou os pratos como típicos da imigração italiana e fez da gastronomia desses encontros a gastronomia turística da região” (POSSAMAI, 2011, p. 42).

O artigo seguinte, “A broa nossa de cada dia: memória e identidade das gerações curitubanas” de autoria da nutricionista e doutora em História Juliana Cristina Reinhardt e do historiador mestre Victor Augustus Graciotto Silva, se debruça sobre a tradição do preparo e degustação da broa de centeio, trazida pelos imigrantes europeus que se estabeleceram no sul do país. O texto, fruto de pesquisas que resultaram no registro da broa de centeio como patrimônio imaterial de Curitiba/PR, enfoca o universo da Padaria América (fundada em 1913 e em funcionamento até hoje) e de seus consumidores. Lá, como observam os autores, não acontece “apenas a aquisição de um pão qualquer, mas um pão que traz sentimentos, emoções, memória, identidade e história” (REINHARDT; SILVA, 2011, p. 46). Torna-se evidente, como defendem Reinhardt e Silva (2011, p. 54), “que a manutenção e o resgate de tradições culinárias é importante para o processo de inserção na sociedade, isso porque a comida tem o papel de veiculadora de identidades, o que contribui para o processo de inclusão social”.

O quinto artigo, “Churrasco, comida e emblema dos gaúchos”, de autoria da antropóloga doutora Maria Eunice Maciel, traz novamente a idéia de prato/comida típica, tratando do universo do churrasco (seus significados e rituais, bem como estabelecimentos comerciais a ele dedicados), uma especialidade gastronômica que não se constitui em um prato cotidiano, mas é um exemplo de prato emblemático, por estar associado ao gaúcho e às representações sociais vinculadas a essa figura. Para a autora, os chamados “pratos

típicos’ constituem uma ‘cozinha emblemática, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais” (MACIEL, 2011, p.57). Isto se dá em um contexto mais amplo, tendo em vista que as “cozinhas são fortes marcadores identitários: o que se come, como, quando, com quem, enfim, os aspectos que envolvem esse ‘comer’ para o grupo configuram um conjunto que traz em si uma reivindicação identitária” (MACIEL, 2011, p.58).

O sexto artigo, “Para aguçar o paladar: discussões iniciais sobre a relação entre alimentação e o espaço social”, de autoria do arquiteto, geógrafo e doutor em Geografia Pedro de Alcântara Bittencourt e da bacharel em Turismo e doutoranda em Administração Danielle Fernandes Costa Machado, propõem uma reflexão sobre a geografia das relações gastronômicas. Como observam os autores, “no espaço vivido, convivem atores [...] que freqüentam, moram, trabalham ou utilizam, de modo constante ou pendular, esse espaço.é no seu consumo e na sua apropriação que os usuários desencadeiam fatos e ações concretas, gerando representações, territorialidades e patrimônios” (BITTENCOURT; MACHADO, 2011, p.80). Assim, no contexto gastronômico verifica-se que a “preferência por uma base alimentar, portanto, tem sustentação em condições culturais e econômicas que determinam as homogeneidades e centralidades de cada região” (BITTENCOURT; MACHADO, 2011, p.85).

O artigo seguinte, “Galeto al primo canto: da colônia para a cidade, a invenção da galeteria” da historiadora e mestre em Turismo Rosana Peccini, se debruça sobre a história da Galeteria Peccini, um “hotel e restaurante” localizado em Caxias do Sul/RS, responsável, segundo a autora, pela introdução do galeto al primo canto na oferta comercial da cidade. O galeto al primo canto, uma combinação de várias comidas próprias do consumo de camponeses da região colonial de imigração italiana, é hoje

associado à identidade do imigrante italiano e uma especialidade gastronômica turisticamente reconhecida. A partir da análise de documentos e de entrevistas com pessoas que pertenceram ao cotidiano da Galeteria, como funcionários ou clientes, e investigando inclusive as técnicas de produção dos alimentos servidos, a autora destaca: “concluimos que as galeterias surgiram das mãos de pessoas que carregavam consigo as características do imigrante italiano, produzindo um produto para o gosto local com o gosto local” (PECCINI, 2011, p.110).

Os dois últimos artigos, ambos sobre a indústria do vinho no Brasil, apresentam uma interessante complementaridade. O oitavo artigo, “Uma história do vinho no Brasil”, de autoria do bacharel em Turismo e doutor em Geografia Vander Valduga, traz uma síntese do desenvolvimento da produção de vinho em nosso país, abordando a introdução da vitivinicultura, sua evolução e organização produtiva, demonstrando como a cultura do vinho impactou na história e na paisagem de algumas regiões brasileiras. A análise, além da retrospectiva histórica, abrange também os papéis dos diferentes sujeitos envolvidos nessa cadeia produtiva, concluindo: “a vitivinicultura industrial brasileira precisaria resgatar o valor do trabalho do agricultor familiar e ampliar o debate em torno dos problemas da vitivinicultura nacional, pois são os mesmos das primeiras décadas do século XX” (VALDUGA, 2011, p. 124).

Ressaltando que o agricultor familiar é o responsável pela manutenção da paisagem agrícola da Serra Gaúcha, um dos principais recursos turísticos da região, Valduga encerra seu texto introduzindo a questão do enoturismo, tema central do último artigo, “Enoturismo: contemplando vinhos, degustando paisagens”, de autoria de Hernanda Tonini. A autora frisa a complexidade da oferta enoturística, que envolve elementos que transcendem à mera degustação de vinhos, oferecendo aos

turistas e visitantes também experiências culturais. Analisando seu objeto de estudo, o Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul, a pesquisadora afirma: “ao apropriar-se de aspectos da cultura dos imigrantes italianos, o Vale dos Vinhedos tornou-se um importante destino no país, freqüentado por visitantes interessados no vinho, em sua produção, gastronomia e artesanato local, aliado à atmosfera de tranquilidade e à paisagem romântica da área rural” (TONINI, 2011, p. 135).

Encerrando o livro, é apresentada uma entrevista realizada com o historiador Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, uma das autoridades na área da história da alimentação. Nesta conversa, Santos (2011) é convidado a refletir sobre suas pesquisas, sobre o panorama atual dos estudos sobre história e cultura da alimentação, bem como sobre as tendências e os encaminhamentos para o desenvolvimento da área.

Deve-se ressaltar que esta obra é um importante indicativo de que as pesquisas e os estudos sobre alimentação tem ganhado corpo teórico-conceitual em nosso país, principalmente levando-se em conta a densidade teórica dos textos. Em um contexto social em que a alimentação fora de casa alcança números cada vez mais expressivos e a gastronomia se tornou uma espécie de “paixão nacional” (tanto do ponto de vista profissional quando do ponto de vista do lazer), é com alegria que se verifica o crescimento do interesse acadêmico por esta área. Destinada a estudantes, pesquisadores e interessados em geral pelas áreas de gastronomia, história e turismo, esta obra se constitui em uma suculenta e saborosa oportunidade de aprendizado e reflexão.

## REFERÊNCIAS

TANNAHILL, R. **Food in history**. New York: Three Rivers Press, 1988.

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. In: **História**: questões e debates, Curitiba, n.42, p.71-80, 2005. Editora UFPR.

MONTANARI, M. **Food is culture**. New York: Columbia University, 2004.

BARTHES, R. Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In: COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P. **Food and culture** – a reader. New York: Routledge, 1997, p.20-27.

---

POSSAMAI, Ana Maria de Paris, PECCINI Rosana (Org). **Turismo, História e Gastronomia: Uma Viagem pelos Sabores**. 1ª Edição. Caxias do Sul/RS\_ Educs, 2011, p.144. R\$ 34,00