

## FESTA DO PINHÃO DE SÃO FRANCISCO DE PAULA/RS<sup>1</sup>

### PINHÃO FEAST IN SÃO FRANCISCO DE PAULA/RS/BRAZIL

Airton da Silva Negrine<sup>2</sup>

**Resumo:** O presente estudo de caso analisa a Festa do Pinhão de São Francisco de Paula/RS, em especial suas edições realizadas em 2009 e 2010. A festa tem como temática o fruto da Araucária, o pinhão, que nela se faz presente em pratos da gastronomia local e como motivo da decoração. Espécie em perigo de extinção, sua apropriação temática pela festa além de possível contribuição à preservação da planta, possui significados culturais e sociais, por sua inserção na comunidade. O case, a partir de observação *in loco* e entrevista com participantes e organizadores, indica que a passagem de festa comunitária á evento turístico carece de cuidados com a sua infraestrutura, com a sua divulgação e com a sua responsabilidade cultural, mais propriamente.

**Palavras-chave:** Turismo. Festa. Festa temática. Festa do Pinhão. São Francisco de Paula/RS

**Abstract:** This case study examines the Pinhão Feast in San Francisco de Paula/RS, in particular the ones held on 2009 and 2010. The festival has as its theme the Araucaria pine nuts fruit, which it is present in regional dishes and in decorations. Endangered species, their theme ownership by the Festival can be a analyzed as a possible contribution to its preservation. Also, it has a cultural and social meaning, due to its inclusion in the community. By on-side observation and interviews with participants and organizers, shows that the transition from community Feats to Tourist Event needs futher attention regarding to the infrastructure, to the disclosure and more specifically, its cultural responsibility .

**Key-words:** Tourism. Feast. Theme Feast. Pinão Feast. São Francisco de Paula/RS/Brazil.

<sup>1</sup> Participaram do projeto os mestrados Lirian Mengeghiel, Cintia Joner Martins e Rafael Tomio Rezende Ikawa que, sob orientação do professor Airton Negrine, visitaram a festa e colheram informações, ampliando a coleta de informações sobre a festa iniciada na edição de 2009. E-mail: <negrine@portoweb.com.br>

<sup>2</sup> **Airton da Silva Negrine** – Possui graduação em Educação Física pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Especialização em Psicomotricidade Relacional pela Prefeitura Municipal de Barcelona. Mestrado em Educação pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Doutorado em Filosofia e Ciências da Educação pela Universidade de Barcelona. Atualmente é professor da Universidade de Caxias do Sul com atuação nos cursos de Graduação em Educação Física e no Mestrado de Turismo.

## CENÁRIO

A Festa do Pinhão é promovida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula/RS, através da Secretaria de Turismo, Indústria e Comércio. O município localiza-se na região turística da Serra Gaúcha, a 112 km de Porto Alegre, capital do Estado do Rio Grande do Sul. Dista 30 km da cidade de Canela e 44 km de Gramado, dois dos principais destinos turísticos do Estado, localizados na mesma região. As festas temáticas tornaram-se comuns no Rio Grande do Sul, em especial a partir dos anos 1960/1970, mas nem sempre há os cuidados necessários no trato e aprofundamento das temáticas que as inspiram. Considere-se que as temáticas apresentam importantes implicações culturais junto à comunidade promotora do evento e, para além dela, repercussões na apresentação da cultura local a visitantes e turistas. Outra questão a considerar é que os eventos comunitários, quando começam a atrair visitantes de outras localidades e postulam ao status de turísticos, precisam atentar a cuidados com sua organização, infraestrutura de atendimento e divulgação.

As FESTAS, cultivadas nas mais variadas comunidades, estão plenamente inseridas como atrativo relevante no universo turístico regional. Se, por um lado, permitem que o turista desfrute das celebrações e comemorações em determinadas comunidades, por outro, proporcionam benefícios à população local, ao gerar novos ativos econômicos, diversão e promoção da cultura lúdica, tão salutar à qualidade de vida das pessoas. Na Itália, as festas populares, tanto religiosas quanto profanas, fundamentalmente aquelas realizadas em pequenas cidades, vêm se transformando em atrativos turísticos promissores, que geram fontes substantivas de receitas às municipalidades. Nelas se destaca a indissociável interligação da cultura, história e turismo (FERREIRA, 2005).

As festas populares são boas alternativas de aproveitamento do tempo livre e das horas de lazer, fomentando o deslocamento de

pessoas. Podem caracterizar-se, também, como uma forma de manifestação da cultura local, pois, na medida em que uma festa vai se repetindo no tempo, ao longo dos anos, acaba se agregando ao imaginário da população, reforçando ações coletivas e sedimentando a cultura regional. O turista que participa de uma FESTA POPULAR não somente a prestigia, como também acaba por interagir com a cultura local, com os significados e símbolos presentes nas diferentes manifestações culturais, em especial as artísticas e as gastronômicas.

A festa e o turismo apresentam um nexo histórico no Rio Grande do Sul, fundamentalmente, na Serra Gaúcha, que já em 1931 realizava a primeira Festa da Uva, em Caxias do Sul. Esse evento serve como marco, pois desencadeou muitas outras festas na região, algumas com tradição e significativa relevância para a atividade turística do Estado. Baccon, Negrine e Gastal (2008) destacam que foi a partir da década de 1970, com a criação do Sistema Estadual de Turismo, que se iniciaram as políticas públicas de incentivo à realização de festas temáticas nos municípios do Rio Grande do Sul, ainda carentes de maior estrutura instalada, para receber fluxos de turismo plenos e constantes.

Festa Popular seria aquela que mistura de maneira espontânea e ordenada, momentos de rezar, cantar, dançar, desfilar, ver, torcer, cantar. Enfim, de FESTAR (BRANDÃO, 1989).

A festa expressa, simultaneamente, múltiplos planos simbólicos, sendo uma mediação capaz de tornar compreensível a vida cotidiana. No plano biológico, ela é indutora de produção e de circulação de endorfinas, os hormônios do prazer, uma razão a mais para promovê-las. A festa também promove e amplia as relações interpessoais, a autoestima, a diversão, o companheirismo, o conhecimento, situações relevantes na vida humana. (NEGRINE, 2008). Deve, ainda, ser entendida como uma ação coletiva, capaz de responder à necessidade de superação das dificuldades dos grupos e das regiões onde se inserem. Quando bem gerenciadas, têm se revelado

num negócio lucrativo que incentiva o crescimento e as reedições da festa (AMARAL, 2001).

Prudente (2007), quanto trata da Festa do Pinhão na Estância Climática de Cunha/SP, sustenta que no contexto das festas populares o alimento assume, desde os rituais agrários na Europa, um papel ímpar como atributo cultural vivenciado cotidianamente pelas populações em suas respectivas sociedades e comunidades. As regras que ritualizam a importância do alimento através da distribuição dos mais variados gêneros para as pessoas em diferentes tempos e espaços, são manifestações que consolidam a louvação à natureza e retribuição pelo sustento.

Outro aspecto não menos importante é a festa como dimensão histórica. No processo de construção da identidade cultural há a mediação de três grandes alicerces: o espaço, o tempo e o movimento. O espaço se revela como a territorialidade, palco material das experiências, o tempo desponta na condição de tempo histórico e o movimento surge carregado de simbioses e de sincretismos, impulsionando a conformação dos mais complexos atributos de ordem cultural (FERREIRA, 2005).

Por tudo isso, a festa passa a ser o grande mote na promoção da atividade turística, e para tanto é necessário ser pensada no sentido de satisfação plena dos anseios dos frequentadores e na difusão dos valores que proclama. A originalidade da Festa do Pinhão de São Francisco de Paula/RS está na farta distribuição de pinhão cozido aos visitantes, sem cobrança de qualquer valor e sem limitar o consumo. Necessita, entretanto, um planejamento de marketing mais efetivo e a qualificação do lugar onde ocorre, em termos de distribuição dos espaços físicos e higiene dos banheiros, por exemplo. Sem isso, todo projeto de atração ficará comprometido, pois os cuidados pertinentes à saúde dos visitantes devem se constituir em elemento imprescindível dos planejadores.

## METODOLOGIA

A primeira Festa do Pinhão de São Francisco de Paula ocorreu em 1961, como atividade escolar, tendo por local o Parque Devanir Peixoto Gomes, localizado a cinco quilômetros de distância do centro da cidade, um trecho de estrada até hoje sem pavimentação ou sinalização, aspectos que não favoráveis do ponto de vista da festa como atrativo turístico. No ano seguinte, decreto lei municipal oficializou o evento no município. A terceira edição da festa ocorreu em 1968, sendo realizada na Sociedade Cruzeiro, no perímetro urbano do município. A quarta edição aconteceu na década de 1970, ocasião em que a cidade teve seu primeiro desfile militar. Depois, durante 23 anos, a festa não foi realizada, retomando apenas em 1997. No período de 1997 a 2000, a Festa ocorreu anualmente, no Ginásio Municipal de Esportes, tornando-se uma marca do município. De 2001 a 2004, a festa foi realizada no centro da cidade. As edições de 2005 a 2008 voltaram a se realizar na Sociedade Cruzeiro e, nos anos de 2009 e 2010, a festa retornou ao seu local de origem, o Parque de Exposições Davanir Peixoto Gomes.

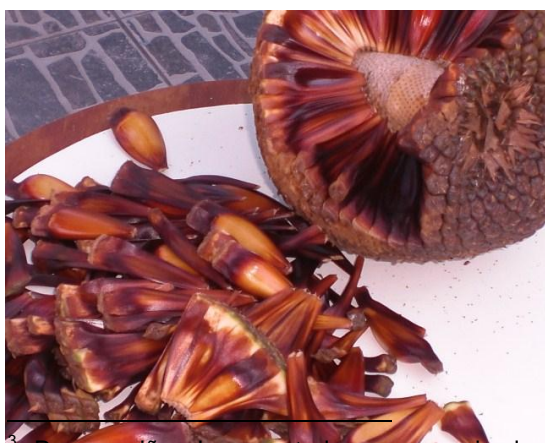
A temática da festa, o pinhão, homenageia o fruto da Araucária, que possui quatro espécies diferentes, entre elas a araucária *Angustifolia*, conhecida como Pinheiro-do-Paraná, nativa do Brasil, sendo encontrada na região sul e sudeste, mas também em Missiones, na Argentina. Em tempos passados, os pinheiros eram abundantes no Brasil, levando os guaranis a cunhar o termo *Kur yt yba*, significando GRANDE QUANTIDADE DE PINHEIROS, razão que levou a que a mesma passasse a denominar a cidade de Curitiba, a capital do Paraná.

Trata-se de planta dióica, ou seja, o feminino e o masculino separados em árvores diferentes; na época da reprodução, o vento transporta o pólen entre as duas plantas. O fruto da araucária é a pinha, que pode conter mais de 100 sementes comestíveis, denominadas

pinhões<sup>3</sup>. Uma pinha atinge em média de 15 a 20 centímetros de circunferência e o pinhão, cerca de 5 a 8 centímetros. As sementes possuem uma película que permite serem espalhadas pelo vento, num diâmetro cerca de 50 metros a partir da planta mãe, entre os meses de maio a junho; caídas no solo, dão início ao processo de crescimento de um novo pinheiro. As sementes são ricas em amido, proteínas e gorduras, vitaminas do complexo B, cálcio e fósforo e servem como alimento para humano, para aves e para outros animais selvagens, entre eles a Gralha Azul, tida como responsável pela reprodução natural das araucárias, pois as mesmas, no outono, enterram os pinhões no solo ou em troncos caídos, e esses acabam por germinar.



**Figura 1:** Pinha do experimento  
**Fonte:** Arquivo pessoal dos pesquisadores e autor (2009)



Por ocasião desse estudo, os pesquisadores analisaram uma pinha, pesando-a antes de abri-la para contar os pinhões ali contidos. A pinha utilizada no experimento pesava 1 quilo e 745 gramas e continha 92 pinhões comestíveis.

**Figura 2:** Pinhões contidos na pinha  
**Fonte:** Arquivo pessoal dos pesquisadores e autor (2009)

Segundo o que consta no histórico introdutório do livreto distribuído na Festa do Pinhão de São Francisco de Paula/RS, em 2009, o pinhão está no cardápio dos habitantes da região Sul há pelo menos 3.000 anos; outras informações registram a sua utilização como alimento há pelo menos 6.000 anos<sup>4</sup>.

## RESULTADOS

Observadas as festas de 2009 e 2010, constatou-se a presença de atrações diferenciadas, para atender os diferentes públicos que frequentaram as festas. Nas edições analisadas, a temática esteve presente na decoração, feita com as pinhas e pinhões, como significativa da cultura local, em especial da zona rural de São Francisco de Paula/RS. A organização destinou, nos dois anos, um espaço de informações para o serviço de recepção aos visitantes e turistas no parque, com dados sobre a Festa.



**Figura 3:** Espaços onde são comercializado os Produtos da Terra  
**Fonte:** Foto do acervo Airton Negrine (2010).

<sup>4</sup> Informações de acordo com site ambientebrasil.com.br - acesso em 01/07/2009.

Além das tendas de comercialização de produtos variados, um palco para apresentações, bem espaçoso, localizava-se em ponto estratégico, com acomodações e serviços para atender aos visitantes que assistiam as apresentações e shows. Lonas protegiam os visitantes e turistas das variações climáticas. Esse espaço, em 2009, se localizava próximo aos banheiros; na festa de 2010, o espaço de shows foi colocado em ponto mais estratégico e de melhor localização, junto ao restaurante e às tendas de comercialização de produtos.

Em termos de programação artística e cultural, o evento é variado, com apresentações de bandas marciais e de rock, com grupos locais e de fora; com grupos de teatro, cantores e conjuntos musicais identificados com as tradições regionais; com grupos de alunos das escolas do município e do festival de músicas regionalista denominado Ronco do Bugio<sup>5</sup>. A festa ocorre com diversos “shows bailes”, como são denominados pelos gestores. Eles ocorrem no turno da noite, como atrativo de especial para atrair visitantes e turistas. O planejamento é feito envolvendo a comunidade local, já que durante a manhã e tarde, as escolas municipais encarregam-se das apresentações de teatro, danças e músicas, levando a que professores, alunos e familiares frequentem o evento para assistir as apresentações. Outro aspecto do envolvimento da comunidade é a presença da Rádio Comunitária de São Francisco de Paula que, durante a Festa, costuma transferir seus estúdios para o parque do evento. Em 2009, o senhor Eron Sidney França, presidente da Associação Comercial e Industrial – ACI e também secretário municipal de Turismo, era também o principal radialista da emissora. Em suas transmissões, motivava os ouvintes a participarem da festa.

<sup>5</sup> Ronco do Bugio é um festival de música regional, único que tem como obrigatoriedade a utilização do ritmo "bugio", nas composições. O foco do artigo, entretanto, não é descrever o festival, apenas referenciá-lo como associado à Festa do Pinhão.



**Figura 4:** Mictório de um dos banheiros masculinos.  
**Fonte:** Foto do acervo de Airton Negrine (2010).

Em 2009, logo após a entrada principal do parque de exposição foi instalado um Parque de Diversões com muitos aparelhos de uso infantil e juvenil. O custo do ingresso para a utilização de cada brinquedo era de três e, de cinco reais, para utilização de dois. Na edição de 2010, este espaço foi ocupado com as Tendas de Produto da Terra e com outras tendas, entre elas um Espaço de Memória das festas anteriores, onde foram expostos vestidos e adereços de rainhas e princesas de edições anteriores. A estrutura do ambiente da Festa é complementada por um amplo restaurante, que oferecia diversos pratos da gastronomia campeira do Rio Grande do Sul. O destaque principal neste ambiente foi à ornamentação original, feita com pinhas e pinhões, em um ambiente campeiro.



**Figura 5:** Espaço de Memória da Festa do Pinhão de São Francisco de Paula/RS.  
**Fonte:** Foto do acervo de Airton Negrine (2010).



**Figura 6:** Pinhão sendo cozido na Festa do Pinhão de São Francisco de Paula/RS.

**Fonte:** Foto do acervo de Airton Negrine (2010).

Paralelo à programação cultural e artística, o pavilhão denominado Produtos da Terra oferecia artesanato e produtos da agroindústria local, como o mel, geléias, suco de uva, vinho e produtos de padaria como pães; biscoitos e *grostoli*<sup>6</sup>, para comercialização. No que se refere ao artesanato, além das vendas houve demonstrações da arte de fiar e de tecer lã ovina, item importante para valorização e preservação da cultura local. Na mesma linha de valorização do artesanato local, os convidados especiais, nas boas vindas, recebiam como souvenir uma MALA DE GARUPA<sup>7</sup>, típica dos antigos viajantes na região. Em termos de culinária, muitos pratos regionais envolvem o pinhão como ingrediente e como decoração. Não há custos para os

<sup>6</sup> *Grostoli* refere-se a uma massa frita salpicada com açúcar. Seu formato é um retângulo com um corte no meio por onde se passa uma das pontas. Popularmente no sul do Brasil costuma ser denominada “cueca virada”. Essa iguaria na Itália é chamada de *Crostoli*.

<sup>7</sup> A mala de garupa é um típico utensílio gaúcho. Denomina-se mala por servir como lugar para o gaúcho guardar seus utensílios quando viaja a cavalo. É um saco com uma abertura no meio, por onde são colocados os utensílios. Como é carregado sobre o cavalo toma a forma de dois depósitos de objetos para a viagem. A mala de garupa costuma ser colocada sobre o lombo do cavalo, na parte posterior do lombinho, e sobre ela vão os pelegos e a bandana.

expositores e comerciantes locais que ocupam os espaços da Festa, mas o mesmo não se dá em relação aos expositores de fora do município, que pagam taxas pela ocupação dos espaços.



**Figura 7:** Tabela informa os horários do ônibus gratuito.

**Fonte:** Foto do acervo de Airton Negrine (2010).

Na Festa do Pinhão de São Francisco de Paula, há distribuição gratuita de pinhões cozidos aos visitantes e turistas. Entretanto, embora com toda esta importância gastronômica, ecológica e cultural, e mesmo sendo tema da comemoração, a Festa do Pinhão não parece promover ou dar a conhecer aos visitantes, entre eles alunos e professores das escolas locais, e turistas, o valor da Araucária.

Nas edições de 2009 e 2010 da Festa do Pinhão de São Francisco de Paula/RS, foi possível observar diferentes maneiras de preparado do pinhão, assim como o mesmo é servido no restaurante no espaço da festa. A pesquisa bibliográfica indica que o pinhão vem sendo utilizado na gastronomia, de muitas maneiras, com destaque para três formas de preparo: cozido na água; a tradicional SAPECADA; e o pinhão assado sobre a chapa do fogão à lenha. Estas três receitas são a base da gastronomia histórica feita com pinhão. O pinhão cozido na água e com uma

pitada de sal, é ainda o modo mais utilizado de se consumir o fruto.

A SAPECADA, forma mais primitiva, envolve ritual gastronômico realizado junto à Araucária, quando se recolhem as grimpas secas, caído, amontoando-as em pilha e ateando fogo. Os pinhões são jogados no braseiro formado, para assar. Após assados nas brasas, estarão prontos para serem consumidos, também no próprio local. Para Pereira (2009), a sapecada é uma herança indígena, que ainda se repete nas clareiras dos pinheirais. Na região dos Campos de Cima da Serra, onde se localiza São Francisco de Paula, conforme o autor, a técnica é conhecida como “Pinhão assado na borralha”, e exige um braseiro quase apagado, coberto de cinzas quente, onde o pinhão é colocado.

O hábito foi incorporado na região da Serra Gaúcha, em especial nas áreas de forte presença de descendentes de migrantes italianos chegados a região no século XIX, utilizando-se a denominada “sapecada” para designar a técnica similar, em que o pinhão é assado no braseiro resultante das folhas secas (grimpas) dos pinheiros. O pinhão preparado desta forma foi um alimento importante par sobrevivência dos migrantes pioneiros, mantendo-se, mais tarde, incorporada ao lazer colonial, nos domingos (COSTA, 1975). Seguindo essa linha de raciocínio, De Boni (1984) afirma que o pinhão teve destacada presença, como prato subjacente à cozinha e mesa italiana.

As informações dos especialistas indicam que a primeira tentativa teria sido comer o fruto do pinheiro *in natura*, à medida que as pinhas caíam ao solo e se debulhavam, e a sapecada teria surgido ao acaso, quando os imigrantes passaram a queimar as grimpas caídas do pinheiro, para limpar o terreno para a pastagem. Alguns pinhões, misturados, acabavam tostado nas brasas e, daí ao seu consumo, foi um passo. Essa aprendizagem fez com que a *sapecada* se tornasse numa forma de preparar o pinhão ao ar livre, “especialmente aos domingos, quando amigos se reuniam para passar algumas horas reunidas”, conforme é destacado por Costa

(1974, p. 38). A receita do pinhão sapecado foi trazida ao *fogolaro* e depois para a chapa do fogão, tradição que ainda se conserva nos dias atuais. Curiosamente, essa riqueza etnográfica não está presente no livreto de 18 páginas, intitulado “Mostra da gastronomia serrana: receitas”, distribuído durante a festa, em 2009.

Além dos apontamentos antropológicos, no Brasil praticamente inexisteriam obras tratando do pinhão na culinária. A obra Pinhão Indígena – A Culinária do Paraná, de autoria de Helena Menezes<sup>8</sup>, é recente. Nela a autora aborda aspectos significativos sobre a história do pinhão, como símbolo e como ingrediente, além de apresentar receitas paranaenses. As receitas a base de pinhão, divulgadas no livreto editado em 2009 e que poderiam ser desgutadas no restaurante da festa são: Churrasco de Pinhão; Paçoca de Pinhão; Linguíça Afervantada de Pinhão e Panqueca de Charque com Pinhão. Destaque-se, entretanto, o grande número de pratos em que o pinhão não foi utilizado, como: Charque Assado; Pirão de Charque; Carreteiro, Arroz Brando; Arroz com Galinha Caipira; Charque com Batatas; Farofa de Charque, Farofa de Galinha; Moranga Caramelada; Feijão Campeiro; Feijão Mexido; Couve; Polenta Recheada com Charque e Queijo Serrano; Repolho com Bacon e Charque; Galinha Assada; Batata Acebolada; Canjiquinha com Carne de Porco; Ovelha Acebolada; Espinhaço de Ovelha com Aipim; Bata-Doce; Carne de Porco Frita e Bolinho de Arroz. Outra ausência importante no cardápio sugerido e apresentado aos visitantes é que nem no livreto e nem na festa, havia sobremesas feitas com pinhão. Se poderia questionar se houve esquecimento ou falta de conhecimento, por parte dos responsáveis pela festa.

## CRÍTICAS E RECOMENDAÇÕES

As informações aqui apresentadas originam-se em observações e entrevistas informais, com questões abertas, realizadas com organizadores, gestores, expositores, visitantes e turistas nas edições da festa em

---

8 SENAC/PR, 2009.

2009 e 2010. As visitas técnicas e observações *in loco*, realizadas durante as mesmas edições, incluíram também a mostra de gastronomia ali realizada. A Festa de 2009 ocorreu no período de 4 a 14 de junho, no Parque de Exposições Davenir Peixoto Gomes, também conhecido como Parque da Balança. A edição de 2010 ocorreu no período de 28 de junho a 13 de julho, no mesmo parque.

As festas temáticas, de ampla realização no Rio Grande do Sul, podem apresentar pontos críticos, na sua transição de evento comunitário à evento turístico. A ênfase comunitária costuma estar na origem desses eventos e a presença de turistas pode ser objetivo buscado pelos organizadores, ou se dar de maneira espontânea. Nos dois casos, entretanto, o crescimento do evento deve vir acompanhado de cuidados com a infraestrutura e com utilização de políticas de comunicação adequadas, assim como a atenção na transposição da cultura local aos visitantes. A análise aqui realizada atenta, justamente, a estas questões.

A Festa do Pinhão, criada no âmbito da rede escolar do município, na década de 1960, tornou-se um dos atrativos turísticos significativo do município de São Francisco de Paula/RS. Hoje, os planejadores e gestores do evento têm como finalidades atrair turistas e celebrar com os munícipes, anualmente, o pinhão, que ainda é farto na região. A festa, pelo número de edições, já tem tradição e merece ser preservada pela sua originalidade e significado cultural. Mas também deve ser inovada, permitindo que as manifestações associadas ao pinhão sejam conhecidas pelos freqüentadores, no valor cultural e alimentar de seu fruto e de sua semente, assim no significado da araucária como planta na manutenção do ecossistema, como fonte de alimento a diferentes espécies. Essas informações deveriam estar disponibilizadas em impressos e/ou mesmo no espaço memorialístico.

Considerando que o mote da festa analisada é o Pinhão, o mesmo deveria ser a alma da

festa, fundamentalmente no pertinente à gastronomia e às receitas indicadas nos impressos distribuídos. Por outro lado, se houvesse receitas doces para o turista desgustar, ampliaria o cardápio e o receituário uma vez que o pinhão é um fruto neutro que permite iguarias doces e salgadas. Os colonizadores italianos já faziam a PINHONADA, doce de pinhão, semelhante ao mandolate (COSTA, 1975). Do mesmo modo, a descrição das receitas, distribuídas na edição 2009 da Festa, deveria ser melhor detalhada, para que os leitores não cometessem equívocos na preparação das mesmas.

Nas edições de 2009 e 2010 da Festa do Pinhão foi possível observar muitos aspectos positivos no planejamento da festa, como a participação da comunidade na sua realização; a disponibilização de espaços gratuitos para os munícipes exporem e comercializar seus produtos; a programação cultural diversificada, com ênfase na visibilidade às habilidades e criatividade de professores e alunos, servindo de incentivo às produções culturais locais.

Outro fator positivo a merecer destaque foi a estratégia de disponibilizar ônibus aos munícipes, visitantes e/ou turistas para participarem da festa independente de condução individual. Os ônibus circulavam pela cidade com uma frequência de meia em meia hora, transportando as pessoas gratuitamente. Considerando as distâncias do parque em relação ao perímetro urbano da cidade e a falta de pavimentação de acesso ao lugar, a disponibilização gratuitamente do transporte coletivo, é uma medida acertada. Essa atividade contou com boa divulgação, com o cronograma de horários exposto em diferentes locais

Em termos de infraestrutura, as instalações sanitárias são primordiais e merecem cuidados. A festa, pelas suas peculiaridades, temática e gastronômica, enseja o consumo de alimentos e bebidas, tendo como palco uma das regiões mais frias da Serra Gaúcha. A ênfase gastronômica, em local freqüentado por muitas pessoas de diferentes idades, deveria ter cuidados especiais com a sua



infraestrutura, mesmo em se tratando de um evento temporário e de curta duração. No Parque de Exposições Davenir Peixoto Gomes, onde se realizou a festa em 2009 e 2010, as instalações sanitárias são inadequadas, e não passariam em qualquer avaliação sanitária. Mesmo que junto ao restaurante houvesse sanitários em melhores condições, estes estavam disponíveis para o pequeno número de pessoas, que fizessem refeições no local. Os banheiros públicos do parque de exposição são de uso geral, e se não estiverem qualificados, significam um desrespeito a turistas e visitantes, e indicam a falta de profissionalização do evento. A situação tem o agravante, no caso da festa em análise, considerando-se a falta de alternativas, já que o parque de exposição fica distante da cidade.

O número de comerciantes expositores foi expressivo nas duas edições, na sua maioria composta por não residentes no município promotor do evento. Ouvindo os expositores, na opinião dos mesmos em 2010 as tendas ganharam melhor estrutura quando comparada as edições anteriores, quando haveria maior improvisação, uma vez que a festa se realizava na rua, na região central da cidade de São Francisco de Paula. Mesmo assim, entre os expositores que pagaram taxa de ocupação do espaço, registrou-se muita insatisfação, em especial referentes a limpeza do local e ao estado deplorável dos banheiros, não compatível com a dimensão atual da festa.

Em termos de divulgação da Festa, destaque-se a participação das “soberanas”, uma marca dos eventos temáticos e comunitários do Rio Grande do Sul. As rainhas e princesas que promovem a festa, com suas belezas e simpatias, tornam-se embaixatrizes não só da festa, mas do município, e sempre merecem espaço na mídia. O mesmo cuidado não se dá com a sinalização e divulgação local do evento, no entorno da cidade. Por exemplo, na estrada de Gramado a São Francisco de Paula, passando pelo município de Canela, todos na Região da Serra Gaúcha, e seguindo até o local da festa, não havia cartaz, placas ou quaisquer outros indicativos da festa, tanto

na edição de 2009, quanto na de 2010. A ausência de divulgação, numa região em que transitam diariamente inúmeros turistas, é inadequada do ponto de vista da gestão e divulgação do evento. Apenas no trevo de acesso a São Francisco de Paula havia um pórtico, indicando o acesso ao parque de realização do evento.

De tudo que se observou na festa, ficaram algumas indagações como, por exemplo: Alunos e professores têm consciência do valor da preservação da araucária para manutenção da nossa fauna? Essas informações são trabalhadas nas escolas do município? Um evento turístico não deveria promover essas informações dando-lhes destaques e conhecimento sobre a relevância da preservação da planta para garantir seu fruto para tantas outras gerações? Talvez os aspectos mais relevantes da festa como cultura não estejam merecendo a devida atenção dos promotores e gestores.

#### LEITURAS SUGERIDAS

- ALMEIDA, G. Salvem a marmelada! **Revista IstoÉ**. São Paulo: Três. Ano 32, N<sup>o</sup> 2058, p. 62, 2009.
- AMARAL, R. C. **Festa à brasileira**: sentidos do festejar no país que “não é sério”. Disponível em: <http://www.ebooksbrasil.org/eLibris/festas.html>. Acesso em 23 out. 2006.
- BACCON, M. ; GASTAL, S. A. ; NEGRINE, A. S. A Festa: Entre sedentários e nômades. In: **V Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo** - ANPTUR, Belo Horizonte/MG. Turismo e Hospitalidade em Destinos Urbanos: perspectivas e desafios. São Paulo: ALEPH, 2008.
- BRANDÃO, C. R. **A cultura na rua**. Campinas: Papyrus, 1989.
- COLLAÇO, J.L.M. et al. (Org). **Cortes & Recortes**. Brasília: Senac, 2008.

- COSTA, R et al. **Imigração italiana no Rio Grande do Sul - vida, costumes e tradições**. Porto Alegre: Sulina, 1974.
- DE BONI, L. A. et al. **Os italianos no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: EST; Caxias do Sul: EDUCS, 1984.
- FERREIRA, M. N. **As festas populares em expansão no turismo – A experiência italiana**. São Paulo: Arte & Ciência, 2005.
- PREFEITURA MUNICIPAL SÃO FRANCISCO DE PAULA . **Mostra da Gastronomia Serrana – Receitas**. Festa do Pinhão. São Francisco de Paula: Prefeitura Municipal/ Secretarias de Turismo, Indústria e Comércio, 2009, 18 p.
- NEGRINE, A. e BRADACZ, L. **Cultura, Lazer e Turismo: A festa da colônia de Gramado**. Porto Alegre: EST, 2006.
- NEGRINE, A. Festas Populares e as endorfinas. In: NORA, P.E. et AL. **Diálogos**. Caxias do Sul: Lorigraf, 2008. p. 116-134.
- PRUDENTE, H. A. A Festa do Pinhão na estância climática de Cunha como atributo cultural e atrativo Turístico. **Revista Eletrônica de Turismo Cultural** São Paulo: USP, 2007 [www.seade.gov.br](http://www.seade.gov.br). Acesso em 21/08/2007.
- SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE SFP. <http://www.festadopinhaosaochico.com.br/>