

ITALIANIDADE COMO HERANÇA CULTURAL: A GASTRONOMIA DE IMIGRAÇÃO NA REGIÃO TURÍSTICA DA SERRA GAÚCHA

Krisciê Pertile Perini¹
Susana Gastal²

RESUMO

O presente artigo busca aprofundar a compreensão da gastronomia associada à italianidade, na região turística da Serra Gaúcha, no sul do Brasil. Para tanto, são analisadas as receitas culinárias incluídas no livro *Colônia Italiana: os sabores de sua culinária* (2006), editado no contexto de um projeto de resgate das comidas tradicionais, na região. A pesquisa aqui apresentada buscou levantar dados quantitativos e qualitativos, primeiro atendo-se às receitas contidas na publicação, mais propriamente, para depois confrontá-las com os pratos inclusos nos cardápios no âmbito do turismo, nos restaurantes ditos 'típicos' italianos, localizados na rota enoturística Vale dos Vinhedos. Observou-se no livro de receitas que a gastronomia da italianidade, herança da imigração europeia para região no século XIX, tida como 'pobre', pela sua baixa qualidade nutricional, elevou seu *status* a partir da inserção em restaurantes vinculados ao turismo e à enogastronomia na referida rota.

PALAVRAS-CHAVE: GASTRONOMIA. ITALIANIDADE. RECEITAS. INGREDIENTES. VALE DOS VINHEDOS/RS, BRASIL.

¹ Professora da Universidade Federal do Rio Grande (FURG). Doutoranda em Ciências Humanas pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). E-mail: krisciepertile@gmail.com

² Doutora. Professora e Pesquisadora do Mestrado e Doutorado em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul. Bolsista CNPq de Produtividade em Pesquisa. Email: susanagastal@gmail.com

INTRODUÇÃO

A relação turismo-comida tem sido bastante abordada em textos acadêmicos, com especial atenção ao espaço rural (Beber e Menasche, 2011; Henriques e Custódio, 2010; Pereio e Conde, 2005; Gimenes 2006; Batista e Menasche, 2013). No presente artigo busca-se aprofundar a compreensão da gastronomia associada à região turística da Serra Gaúcha, um dos destinos mais visitados no País, tendo como recorte espacial o roteiro rural Vale dos Vinhedos³. O roteiro tematiza-se a partir do legado cultural dos imigrantes vindos do que hoje se constitui como Itália, nas décadas finais do século XIX. Destaca-se nesse legado, além da culinária, a produção associada ao vinho.

Nesses termos, analisam-se as receitas contidas no livro *Colônia Italiana: os sabores de sua culinária*⁴, consolidadas a partir de concurso realizado em 2006, envolvendo o já citado Vale dos Vinhedos e as localidades de Pinto Bandeira, Tuiuty, Faria Lemos e São Pedro, todas, então, distritos do município de Bento Gonçalves e igualmente marcadas pela italianidade. O objetivo do evento que gerou a publicação, explícito no seu Regulamento, era o de resgatar e valorizar a culinária tradicional da região quanto às formas de fazer e aos ingredientes utilizados. Propunha-se, com tal resgate, preservar a identidade cultural presente nos costumes regionais, no sabor e na apresentação de pratos salgados e doces, bem como de bebidas. O mesmo Regulamento exigia, em seu artigo quinto, que na inscrição de participação fosse entregue uma cópia por escrito da receita, contendo “os ingredientes e o modo de preparo, bem como algum fato ou história que se relaciona a mesma”. Foram selecionadas dez receitas em cada distrito, consideradas como representativas da culinária tradicional do local. Tais

³ O Vale dos Vinhedos abarca três municípios: Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, todos no Rio Grande do Sul, Brasil. Tem destaque nacional em enoturismo. As primeiras vinhas foram plantadas por imigrantes italianos, chegados a partir de 1875.

⁴ *Colônia Italiana: os sabores de sua culinária* foi editado em 2006, a partir de um projeto desenvolvido pela Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural, em conjunto com a Associação Rio-Grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural e com a Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves, para comemorar os 50 anos da extensão rural na localidade.

receitas constituem o *corpus* de análise da presente pesquisa, numa amostra que pode ser tida, portanto, como aleatória.

A exigência de que a receita fosse entregue por escrito, se por um lado garantiu maior fidelidade aos ingredientes, por outro precarizou a recuperação dos fazeres associados às técnicas e rituais que acompanham o preparo dos pratos. Assim, a análise proposta no âmbito deste artigo priorizará os saberes associados aos ingredientes, presentes nas receitas de doces e de salgados, excluindo-se as bebidas. A amostra assim constituída totalizou 98 itens, cujos ingredientes presentes na sua composição foram listados e, a seguir, sistematizados de forma quantitativa. A análise dos resultados obtidos buscou associá-los, qualitativamente, a informações presentes na literatura sobre comportamentos locais, possibilitando a identificação de traços culturais significativos, na relação com o alimento. Posteriormente, os mesmos resultados balizaram a análise dos *menus* de onze restaurantes localizados na rota enoturística do Vale dos Vinhedos, a fim de ilustrar como os ingredientes e pratos tidos como ‘típicos’, ganharam espaço na enogastronomia desenvolvida pela região, elevando seu *status* ao vincular-se à oferta turística.

GASTRONOMIA E TRANSMISSÃO DE SABERES E FAZERES

A Gastronomia tem sido tratada como bem cultural imaterial pelas autoridades patrimonialísticas, considerados os saberes e fazeres acumulados nas receitas ao longo do tempo. Trata-se, entretanto, de um saber fazer que só em décadas recentes mereceu ser integrado a estudos acadêmicos que incluam sua magnitude social e patrimonial⁵. Nesses termos, se por um lado a dificuldade desses estudos justifica-se pela oralidade que marca a transmissão de receitas, por outro cresce a contribuição dos livros de receitas. Tais livros estão presentes na gastronomia brasileira desde 1840, com a publicação de “Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em Todos

⁵ O Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, Bahia, foi inscrito no Livro dos Saberes como patrimônio cultural brasileiro em 10-12-2004. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/BaianasdeAcarajeRegistro.pdf>>, acessado em 10 JUN 2016.

os seus Ramos”⁶, que traz como autoria apenas a assinatura das iniciais R.C.M. Barbosa (2004, pp. 3-4) trata tais publicações como *culinária de papel*, entendendo “por tal todo material impresso sobre a arte de cozinhar e/ou relativo às diferentes cozinhas e culinárias existentes”. O autor lamenta a falta de estudos sobre o tema, pois a *culinária de papel* teria sido “fundamental para o estabelecimento de uma gastronomia no Ocidente” (Idem, p. 4), e a sua popularização a partir do século XVIII. (Mennel, 2003). Nesses termos, o mesmo autor reforça que os livros de receitas publicados já no século XVII, na Europa, tinham a função de consolidar uma gastronomia, mas não de uma gastronomia qualquer, pois propunham levar às classes emergentes conhecimentos sobre os modos de preparo e composição de cardápios recomendáveis para banquetes burgueses.

Barbosa (2004, p. 4) reforça esse viés quando afirma sobre a *culinária de papel* que:

[...] embora essa modalidade de cozinha mantenha uma relação íntima com a ‘culinária real’ ou habitual (aquela praticada cotidianamente por toda e qualquer sociedade), a ‘culinária de papel’ não pretende pura e simplesmente reproduzi-la. Ao registrá-la, documentá-la e publicá-la sob várias formas, a culinária de papel acaba por transformar, muitas vezes, a culinária real em uma culinária cuja difusão e circulação poderá vir a se constituir em um paradigma do gosto e, eventualmente, em uma marca identitária de todo um povo, como ocorre, por exemplo, na França, onde a combinação de uma cultura do impresso com a arte de cozinhar gerou um estilo gastronômico emblemático para o Ocidente.

Partindo de tais afirmações, os livros de receitas teriam, além da função memorialística, a de imposição de um determinado *gosto*, na sua preservação de alguns pratos, em detrimento de outros. Expandindo a análise, se a história de uma região tem nas práticas gastronômicas um viés importante para o melhor entendimento dos modos de ser locais, sendo seu registro escrito imprescindível, tais modos de ser incluem o gosto predominante em um determinado momento em conjunto com a *comida possível* neste período (Gastal, Silva e Beber, 2016). Ou seja, não se pode considerar a *culinária*

⁶ Ver Revista Rosa do Ventos, 3(3), 2011, pp.421-423.

do *papel* apenas na sua condição memorialística, pois essa literatura acaba indicando uma seleção que manterá como tradição alguns pratos, em detrimentos de outros.

[...] seguindo os ensinamentos de Bourdieu (1979), [trata-se] como uma instância de consagração importante, portanto uma 'moeda' do campo da gastronomia, que nos permite avaliar não só a constituição, mas também o estado desse campo em épocas diversas. No caso do Brasil contemporâneo, na condição de centro de um novo estilo ele fazer comida, o livro de culinária permite avaliar os diferentes tipos de relação, os jogos de poder, a diferenciação e as hierarquias que se estabelecem entre os diferentes agentes, no que diz respeito às suas respectivas trajetórias profissionais, esferas de competência, estratégias de competição, divulgação e consagração, em suma, os capitais simbólicos que desejam obter. (Barbosa, 2004, p. 6).

Considera-se, portanto, que comida é o alimento que foi culturalmente aceito por determinado grupo de indivíduos e retransmitido dentro de certa seletividade. Tal seleção passa por questões culturais e simbólicas que classificam dentro de uma ampla gama de nutrientes o que pode ou não ser consumido, em determinado lugar, em determinado momento. Mas, em presença da *culinária de papel*, a manutenção de pratos tradicionais estaria sujeita não apenas ao 'gosto' hegemônico e aos ingredientes disponíveis quando de sua sistematização em pratos locais, mas também a sua reprodução na transmissão das receitas. Ou seja, o gosto alimentar é uma construção primordialmente cultural, mesmo quando tratado como um produto identitário, variando conforme as preferências construídas em cada momento e local. Isso explica porque, mesmo no caso em que culturas diferenciadas se encontrem em um mesmo espaço geográfico, seus hábitos alimentares podem ser distintos, contribuindo para a diversificação das manifestações locais. (Gimenes, 2010; Beardsworth & Keil, 1997; Poulain, 2013; Schlüter, 2003; Fischler & Masson, 2010).

Assim, o conjunto de livros de culinária estabelece os parâmetros para o gosto alimentar, legitimando ou não determinadas técnicas, processos e ingredientes, e/ou reforçando ou desacreditando uma determinada tradição alimentar (Revel, 1982), de tal modo que ser autor [ou organizador] de um livro de culinária e/ou de gastronomia significa estar capacitado a ser o árbitro e o avaliador das técnicas e padrões de gosto de uma época em uma dada sociedade. (Barbosa, 2004, p. 6).

Tratar de cultura, incluída a gastronomia, supõe, portanto, considerar o patrimônio material e o imaterial como a “construção ou invenção de uma ponte entre o passado e o futuro de uma sociedade, símbolo da transmissão de conhecimentos entre gerações e é em geral associado a identidades que falam sobre determinado grupo ou comunidade” (Collaço, 2009, p. 220-221), mas também subordinadas a questões de legitimação dentro dos grupos. Resulta que, na concepção contemporânea, a gastronomia seja entendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas e, ainda, dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana (Gimenes, 2010), mas também às questões de poder envolvidas na sua transmissão e seleção do que será e do que não será preservado.

Essa relativização do registro escrito, de modo algum diminui sua importância; mesmo que a culinária local esteja presente nos cotidianos, nos momentos festivos de caráter familiar ou comunitário, local ou em associação ao turismo, a visibilidade não anula a fragilidade de sua preservação. Fragilidade que demanda políticas de proteção, como alertam instituições como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, no Brasil, ou o movimento italiano *Slow Food*, hoje com ramificações por diversos países, entre outros na forma de livros.

Outra questão a demarcar a fragilidade da gastronomia, é a dificuldade da passagem da *culinária real* para *culinária do papel* e vice-versa, que esbarra no fato de que cada prato, ao associar de forma quase indissociável, ingredientes, receitas, técnicas e rituais de preparo e consumo, o faz compondo materialidades e imaterialidades. As materialidades são mais facilmente consolidadas no registro escrito, quer em livros, quer nos singelos cadernos domésticos de receitas e, nesses termos, de mais fácil preservação, mesmo que os ingredientes associados deixem de estar disponíveis. As imaterialidades, por associadas às técnicas, processos e rituais de preparo são pessoais e, nesses termos, eivadas de subjetividades de difícil transposição para a objetividade que caracteriza o registro escrito das receitas.

Outro patamar, ainda, trata da gastronomia em presença do turismo, aproximação que abre a cultura local inserida no alimento, a julgamentos e comparações mediadas pelo ‘gosto’ do visitante. Esse cenário pode significar que determinadas práticas alimentares locais sejam banalizadas, no intuito de torná-las mais adequadas a uma gama ampla de paladares, levando a que, na sua concepção mais radical, as cozinhas regionais possam ser “tomadas como um conjunto de receitas que serão destinadas à exploração comercial” (Collaço, 2009, p. 222), especialmente se fizerem parte da *culinária escrita*.

Propõe-se, portanto, trazer ao debate da preservação da culinária tradicional – e nessa condição, talvez identitária –, o papel desempenhado pelo livro de receita. A questão da preservação dos pratos não costuma ser tratada sob esse enfoque, inclusive quando se trata da transformação ao longo do tempo dos hábitos culinários em motes turísticos – destaque-se, nem sempre por demanda dos turistas –, quando incorporam às receitas ingredientes e modos de preparo diferentes da tradição e/ou comunidade na qual se encontrava inserida. O enfoque tradicional também destaca impactos sobre as comidas praticadas por determinados grupos, decorrentes: dos processos migratórios, quando os novos territórios não fornecem determinadas matérias-primas; da estagnação de determinado plantio; de mudanças tecnológicas, como a introdução da refrigeração ou do fogão a gás, resultando daí o que Gastal e Beber (2016) têm tratado como *comida possível*. Considere-se, ainda, a industrialização, a urbanização e os processos e produtos globalizados, e os novos estilos de vida decorrentes, que modificam os padrões, rituais e expectativas de consumo, (re)orientando as práticas alimentares (Fischler, 1979; Santos, 2005; Contreras & Gracia, 2011), e nesses termos afetando, muito especial, as ruralidades.

Tais situações induzem as receitas a perderem marcas tidas como originais, em termos de ingredientes e modos de preparo, diante de pratos reinventados em novas circunstâncias de práticas e registros escritos. Aqueles que defendem a manutenção das tradições culinárias, mesmo em situações talvez adversas, o fazem como “forma de preservação de uma memória que foi selecionada e introduzida em uma nova gramática” (Collaço, 2009, p. 224), sugerindo, entre outros, o registro escrito.

Se por um lado o cenário até aqui traçado afeta as comidas tradicionais e demanda ações em prol de sua defesa, por outra, há outros comportamentos contemporâneos que pedem a busca pelo rural e pela degustação de comidas tidas como 'autênticas' e com maior qualidade orgânica. Cresce a procura por restaurantes que sirvam pratos tidos como originais e identitários, os quais, pelas razões anteriormente apresentadas, nem sempre são fáceis de encontrar, mesmo em zonas rurais consagradas turisticamente. Na área em estudo, o Vale dos Vinhedos, notam-se reformulações na gastronomia de origem colonial, marcada pela italianidade. Algumas alterações foram e continuam sendo impostas pela presença de processos industriais e pela atualização da legislação associada à segurança alimentar; outras, pela presença do turismo, e sua consequente imposição por certos pratos tidos como 'típicos'⁷, caso da Polenta e do Galeto, em detrimento de uma maior diversidade gastronômica. Destaca-se que o prato apresentado aos visitantes como *típico*, nem sempre é o mais consumido pela comunidade local, mas, sim, aquele prato que identificaria mais fortemente, no senso comum, determinada sociedade e ou região (Gimenes, 2010).

Para retomar o que a tradição que vem sendo construída em torno do 'original' dessa italianidade, nas páginas seguintes apresentam-se os receituários tradicionais do Vale dos Vinhedos, conforme registrados no livro *Colônia Italiana: os sabores de sua culinária*. Busca-se, a seguir, apresentar como se dá a apropriação dos mesmos pelos restaurantes ali localizados, na atualidade, inclusive sob o rótulo de *enogastronomia*.

RECEITAS TRADICIONAIS E NOVAS PRÁTICAS NO VALE DOS VINHEDOS

No final do século XIX, grandes contingentes de imigrantes vindos da Península itálica chegaram ao Rio Grande do Sul, e se estabeleceram, entre outros, na região que hoje constitui o Vale dos Vinhedos. O processo inicial de ocupação do território envolveu situações bastante precárias, que levaram os recém-chegados a agir como os antigos

⁷ Utiliza-se a palavra 'típico' com restrições, por ser um conceito da Modernidade que, no momento atual, embora em pleno uso, não dá conta da realidade cultural, como um conceito bem construído. Tal discussão, entretanto, foge ao âmbito do presente artigo.

povos coletores. Assim, “comiam pinhões⁸ e frutos silvestres [...], além da caça. Depois, com as primeiras colheitas, foi a abóbora, o aipim, a batata-doce e a amada polenta [...]. E não muito mais tarde, as pereiras, macieiras, pessegueiros começaram a produzir seus frutos” (Scarpo, 2011, p. 180). Scarpo ainda registra que, na mesa dos imigrantes, estavam também “ovos e legumes e sempre havia um copo de vinho. Segundo a tradição italiana, uma fruta fechava a refeição” (p. 182). As oralidades registram que, nestes primeiros anos de trabalhos braçais exaustivos, demandava-se uma alimentação bastante calórica, pelo esforço físico dispendido nas tarefas diárias, e de baixo custo, devido a pobreza do grupo, onde ‘ser gordo’, significava ser saudável e apto ao trabalho.

A passagem do tempo levou à inserção de muitos outros ingredientes nas rotinas alimentares locais, mesmo ante a tentativa de manter vivas as práticas aprendidas no país de origem. Conforme depoimento da antropóloga Manuela Carneiro da Cunha⁹,

[...] a riqueza cultural pode advir de condições extremamente adversas socialmente, numa situação de resistência se exacerba justamente a condição cultural para afirmar sua identidade, porque a cultura nasce dessa dinâmica, na realidade a cultura inclusive se forma pelo contraste, ela necessita de outras sociedades para de certa forma tomar consciência de sua identidade e se afirmar como cultura.

Será graças a essa consciência cultural que as práticas culinárias se manterão, sendo repassadas oralmente às gerações seguintes, como forma de reafirmar identidades. Há poucos registros escritos, além dos cadernos domésticos de receitas, sobre a culinária doméstica desse período, sendo o livro *Colônia Italiana: Os Sabores de Sua Culinária*, editado apenas em 2006, uma tentativa de preencher tal lacuna. Analisada a publicação, nela foram destacados os ingredientes utilizados nas 61 receitas de doces e nas 37 de salgados, na maioria dos casos como praticados na área rural, buscando compreender como os descendentes dos imigrantes italianos utilizavam ingredientes os mais diversos, na sua alimentação. Cabe ressaltar que alguns ingredientes aparecem

⁸ “No Brasil, o termo *pinhão* geralmente designa as sementes da *Araucaria angustifolia*, árvore de destacada importância cultural, econômica e ambiental na região sul e em algumas partes do sudeste do Brasil”. Disponível em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Pinh%C3%A3o>, acesso em 21 out. 2015.

⁹ Trecho retirado de depoimento no documentário “O milagre do pão”, realizado pela Fundação Nestlé Brasil. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=W6Jzl3nRcg>, acessado em 15 jun 2016.

mais de uma vez na mesma receita; por exemplo, em um bolo com calda, o açúcar aparecerá na massa e na cobertura, portanto, nesse caso o ingrediente foi contado duplamente. Explica-se assim, o fato de o açúcar aparecer 68 vezes na tabela correspondente as receitas doces, mesmo que apenas 61 receitas fizessem parte do corpus em análise, conforme explicitado na Tabela 1.

Tabela 1 – Ingredientes presentes nas receitas do livro *Colônia Italiana*

Ingredientes	Receitas doces	Receitas salgadas
Laticínios (leite, queijo e nata)	45	27
Tubérculos (batata-doce, mandioca, batata inglesa e aipim)	3	9
Açúcares (açúcar cristal e refinado, mascavo e mel)	68	6
Frutas e derivados (limão, laranja, uva, pêsego, bergamota, tomate, goiaba, <i>uvada</i> ¹⁰ , molho de tomate)	20	14
Vegetais (abóbora, moranga, radicci, espinafre)	3	9
Sais (sal refinado e grosso, bicarbonato, sal amoníaco)	17	36
Carnes (galinha, gado, porco, peixe e pombas)	0	25
Farináceos (farinha de trigo, farinha de rosca, amido de milho, farinha de milho, sagu)	60	28
Líquidos (água, café, vinho, cachaça, graspa)	20	16
Temperos (salsa, cebolinha verde, sálvia, cebola, alho, louro, orégano, funcho)	1	43
Especiarias (nós moscada, cravo, canela, baunilha, erva-doce, pimenta, colorau)	21	21
Gordura (manteiga, óleo, banha, toucinho)	34	33
Grãos (amendoim, arroz e feijão)	9	3
Fermentos (em pó e tabletes)	30	4
Ovos	47	23
Outros (chocolate, pinhão e caldo de frango)	25	10

Fonte: Pertile & Gastal, 2015.

De modo geral, se pode dizer que os mesmos ingredientes estão presentes em doces e salgados, mesmo que o sal predomine nestes, e o açúcar naqueles, exceção talvez aos temperos, que aparecem em apenas um prato doce. Os temperos e especiarias, sais, gordura, farináceos e laticínios são recorrentes nas receitas salgadas. Considera-se que os temperos, além do sabor, também implicam na consistência e aspecto dos pratos,

¹⁰ Doce feito a partir da uva.

sendo inclusive utilizados na sua finalização. O sal, por exemplo, além de condimentação também funcionava como conservante, mantendo os alimentos em condições de consumo por mais tempo. É importante lembrar que os imigrantes mantinham suas próprias hortas – muitos, na zona rural, as mantêm até os dias atuais –, sendo provável que a maior utilização de temperos, mesmo em substituição a outras especiarias, se deva a presença desses cultivos, dispensando gastos de aquisição.

Outra presença recorrente em igualmente em doces e salgados é a gordura (manteiga, óleo, banha e toucinho), que torna a alimentação, sobretudo, mais calórica. Outro elemento com alto valor calórico recorrente nas receitas são os farináceos, desta vez mais utilizados nos doces. A presença de gorduras e farinhas permite rever Azambuja (2001, p. 71), quando lembra que a “preferência por algum alimento e por determinados pratos nos diferentes grupos humanos está ligada à sensação de saciedade e de prazer”, ou seja, ambos, por altamente calóricos e de textura corpulenta, elevam a sensação de saciedade. É possível entender, ainda, que se tratando de áreas rurais, a gordura animal seria mais facilmente obtida, o mesmo valendo para o caldo de galinha. Na atualidade, os caldos industrializados ganharam preferência quando se trata de dar sabor aos pratos. Outro ingrediente em que a versão industrial em tabletes e em pó vem substituindo a artesanal é o fermento, por diminuir o tempo despendido na elaboração do alimento. Em um passado recente os fermentos ainda eram produzidos pela fermentação da batata. Este processo, quando artesanal, levava em média três dias e sua elaboração incluía a batata inglesa que, depois de ralada, era misturada em água, açúcar e sal, ficando a mistura em repouso até fermentar.

Já nas receitas doces, açúcares, farináceos e ovos, respectivamente, são os três ingredientes que aparecem com maior frequência. Entre os séculos XVI a XVIII, o açúcar, conhecido popularmente como ‘ouro branco’, era raro e caro, o que levava a que seu uso fosse exclusividade das elites. Só a partir dos séculos XIX e XX, com ampliação das áreas de produção, o açúcar será integrado à culinária das demais classes sociais (Flandrin & Teuteberg, 1998). A formulação mais conhecida entre esses ingredientes é a Gemada, mistura muito bem batida de gemas e açúcar, vista como um alimento revigorante. No

caso dos doces também se nota grande utilização de farináceos, com muitos casos de bolos, cucas e biscoitos.

Os laticínios são citados em um número considerável de receitas, o que reporta novamente ao fato de os animais serem criados nas propriedades rurais, levando a fartura do produto. Há, ainda, como já referido, considerável utilização de gordura em proporções bastante parecidas, tanto nas receitas doces, quanto nas salgadas. Vinte e uma receitas utilizaram especiarias; se levarmos em conta que, possivelmente, haveria maior dificuldade em adquiri-las, quer por não serem cultivadas na propriedade, quer por seu alto custo, a frequência da utilização torna-se um dado curioso, devendo-se considerar que as mesmas teriam sido introduzidas em momento mais recente.

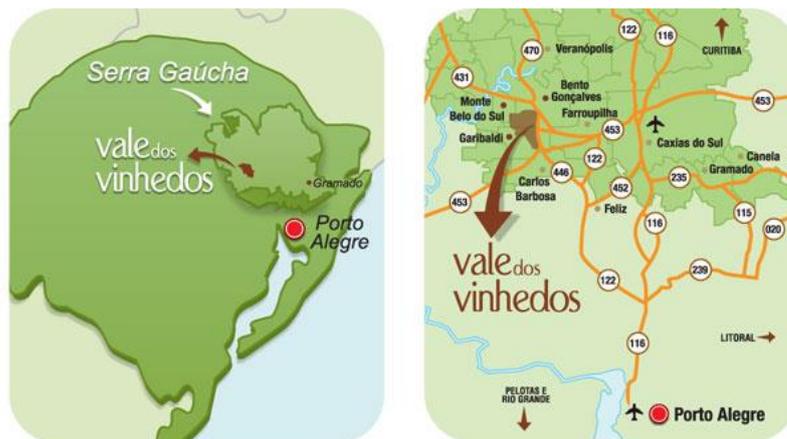
Dois importantes elementos não constam no livro analisado: os utensílios utilizados e os rituais de preparo, o que reduz o resgate somente aos saberes e não aos fazeres. A partir da denominação dos pratos, constatou-se uma grande variedade de bolos, tortas, cucas e pães, alguns com utilização de frutas que, como veremos adiante, estão presentes nos cardápios de refeições apresentadas como 'café da colônia'.

A TRANSPOSIÇÃO À ENOGASTRONOMIA

O Vale dos Vinhedos está inserido em uma paisagem vitivinícola, que compreende uma área de 81,123km², abrangendo os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, todos no Estado do Rio Grande do Sul (Figura 1), a 120 quilômetros da capital regional, Porto Alegre. O clima e o solo tornaram-se propícios para o cultivo de videiras, e também pontos importantes para que o Vale dos Vinhedos obtivesse a primeira Indicação Geográfica concedida para uma região vitícola no Brasil, o que deu origem a Indicação de Procedência 'Vale dos Vinhedos', obtida no início dos anos 2000. A história da presença europeia na região, entretanto, reporta à década de 1870, quando ali chegaram os primeiros migrantes vindo da península itálica, em especial da Província de Trento. Hoje, a paisagem pontuada pelas videiras e pela atividade de vitivinicultura, além da presença das cantinas, marca-se também pela

arquitetura, pelo artesanato, pelos hábitos e costumes herdados dos migrantes, entre eles a culinária, e preservados localmente (Dalcin, 2008).

Figura 1 – Localização do Vale dos Vinhedos em relação ao Rio Grande do Sul.



Fonte: Aprovale, 2015.

Neste cenário sócio histórico e cultural, a gastronomia ali praticada – agora posta como enogastronomia – está diretamente entrelaçada ao vinho, associando cultura, gosto e saber-fazer, que motivam larga presença turística ao local, um fluxo motivado por maior conhecimento sobre a bebida e o prazer na sua degustação. O enoturismo é aqui compreendido, portanto, como a atividade de viagem praticada por apreciadores da bebida, objetivando conhecer tradições e tipicidades das localidades produtoras, preferencialmente associadas também ao consumo de alimentos tradicionais. Zago (2009) dirá que o turismo enogastrônomico pode acarretar duas consequências: contribuir para valorização do patrimônio, à medida que atrai um número sempre crescente de apreciadores, bem como fazer do alimento um condutor de culturas e valores atrelados ao território.

No âmbito do crescimento da visitação, foi criada em 1995 a Associação de Produtores do Vale dos Vinhedos – Aprovale, para “promover o desenvolvimento sustentável do Vale dos Vinhedos através do enoturismo, da integração entre os associados e a comunidade, e fomentar a busca contínua pela excelência em produtos e

serviços” (Aprovale, 2015, s/p). Hoje, a Associação reúne 27 vinícolas, 11 restaurantes, 8 meios de hospedagem e 18 empreendimentos diversos (dentre eles agências de viagem, lojas de artesanato e *suvenires*, etc). Dados da associação referentes ao fluxo de turistas na rota, registrados desde 2001, demonstram o crescimento do circuito enoturístico e enogastronômico, que passou de 45 mil visitantes naquele ano, para em 2014 aproximar-se aos 300 mil visitantes. Esse público caracteriza-se por adultos das classes A e B, viajando com familiares e amigos, autoguiados (ou seja, sem fazer uso de agências, guias e/ou excursões), oriundos, em sua maioria, de Porto Alegre e dos estados de São Paulo, Santa Catarina, Paraná e Rio de Janeiro, ou seja, das regiões sul e sudeste do Brasil.

Seguindo o pressuposto de que os visitantes buscam sabores ditos como ‘típicos e originais’, percebe-se que os onze restaurantes localizados no Vale dos Vinhedos e, para este estudo, associados à Aprovale, fizeram uso da gastronomia que ainda utiliza muitos dos ingredientes tradicionais, transformando, por seu *status* como turísticos, a comida antes tida como [de] pobre, pela sua deficiência de nutrientes e riqueza calórica, em uma gastronomia agora apresentada como ‘de imigração italiana’, harmonizada com vinhos e espumantes de alta qualidade produzidos na região. Na Tabela 2 estão compilados os menus ofertados pelos onze restaurantes listados dentro da amostra da pesquisa¹¹.

¹¹ Destaca-se que o local possui mais empreendimentos gastronômicos, sobretudo vinculados a espaços vitícolas, porém não estão associados à Aprovale e, portanto, indisponíveis no site consultado.

Tabela 2 – Menus dos restaurantes do Vale dos Vinhedos, associados à Aprovale

NOME DO ESTABELECIMENTO	MENU
Giordani Gastronomia Cultural	Café da colônia típico da região: pão caseiro, cuca, queijos, embutidos, geleias, gostoli, café com leite e suco de uva / Almoço: frutas e verduras produzidas na propriedade, sopa de capeleti, massa caseira, salada e grelhados.
Restaurante Canta Maria	Grelhados e cortes especiais, acompanhados de massas e saladas.
Restaurante Casa Di Paolo	Galeto (eleito o Melhor Galeto do Brasil pelo Guia Quatro Rodas), massas, polenta, queijo, saladas e sopa de agnollini.
Restaurante Del Filippi	Sopa de capeleti, rodízio de massas, risotos, polenta, fortaia, queijo frito, filés grelhados, galeto ao primo canto, saladas, pão colonial, grelhados e sobremesas.
Restaurante Dona Carolina	Filés, massas, sopas, risotos e peixes.
Restaurante e Café Vallontano	Culinária italiana, lanches, doces, cafés com ingredientes frescos e naturais. Os pratos podem ser harmonizados com vinhos e espumantes.
Restaurante Valle Rústico	Segue os conceitos do Movimento Slow Food. Assim, produz diversos produtos em horta própria. Não especifica o menu ofertado.
Restaurante Zandonai	Serviço de <i>buffet</i> com onze tipos de salada, dez pratos quentes e <i>buffet</i> de sobremesas.
Ristorante Nonna Metilde	Saladas, massas, carnes, fortaias, refogados e sobremesas.
Sbornea's Restaurante	Massas, carnes, saladas, fortaia, salame, polenta brustolada e queijo à dorê.
Trattoria Mamma Gema e Pizza Entre Vinhos	Massas, risotos, grelhados e sobremesas. O visitante pode adquirir vinhos, espumantes, destilados, sucos, artesanatos e souveneirs. À noite: pizza e vinhos.

Fonte: Adaptado de Aprovale (2015)

Percebe-se, comparando os cardápios listados, com as receitas presentes no livro analisado, a presença recorrente da sopa de Capeletti (ou Agnollini), da Fortaia¹², da Polenta, do salame, dos pães coloniais e dos diversos tipos de ‘massa’. Cabe ressaltar que os restaurantes locais tratam como ‘massa’, genericamente, além do macarrão em suas diferentes formulações e molhos, também o Inhoque e os Tortéis. Por outro lado, o que se percebe nos cardápios, embora ausentes no livro como uma comida tradicional, são os risotos e as carnes mais nobres, entre outros, os filés grelhados, e a valorização das saladas. Na contramão, estão no livro, mas não foram transpostos para oferta comercial, preparos com feijões e pinhões.

¹² Tipo de omelete italiano, em geral preparado com ovos, queijo, salame e sal.

Para Montanari (2008), “as comidas pobres por excelência são as polentas e as sopas de cereais inferiores, [...] uma cozinha caracterizada sobretudo pela necessidade de encher a barriga para afastar o fantasma da fome e garantir a sobrevivência diária” (p. 66-67). A Polenta, até hoje um dos pratos mais associados à região onde se localiza o Vale dos Vinhedos, é resultado do cozimento de farinha de milho e água, temperada apenas com sal. Pode ser servido dessa maneira, ou ainda, quando fria e fatiada, passar por um processo de fritura ou ser tostada em chapas de fogões, neste caso denominada Polenta *Brustolada*. As carnes de pequenos animais eram consumidas assadas ou fritas; as partes menos nobres davam origem a diferentes tipos de embutidos, dentre eles os salames, preparados no âmbito doméstico, assim como o pão, as massas e os biscoitos.

Destaca-se entre os pratos locais o *Galeto*, ou seja, um frango de poucos dias e, portanto de pequeno porte, temperado com ervas e assado em braseiro, tradição originada do consumo de pássaros pelos imigrantes, quando de sua chegada à região. O Galeto é introduzido em detrimento aos pássaros nativos, obtidos pela caça. Note-se que o livro de receitas ainda registra um prato tendo carne de ‘pomba’ como ingrediente, mas essa não aparece nos restaurantes. O Galeto é servido acompanhado do *Radici*, também conhecido por Almeirão (*Chicorium intybus*), uma herbácea com folhas lisas, de consistência macia e de sabor amargo, usada em saladas. Nota-se que o triunvirato Polenta, Galeto e *Radici*, tendo queijos coloniais, salames e pães artesanais como entrada, tornou-se sinônimo da comida ‘típica’ da região, e é servida na maioria absoluta dos restaurantes focados no turismo e que se apresentam como de ‘comida italiana’.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Isto que a pesquisa aqui relata continua em desenvolvimento, as autoras preferem não tratar estes comentários como ‘finais’. Pensar os receituários leva a crer que eles são significativos da forma como cada sociedade lida com a dietética, (a) seja por contingências geográficas, ecológicas, de saúde ou por princípios culturais; (b) seja pela disponibilidade de utensílios utilizados durante o preparo; (c) seja pelos gostos locais; e (d), por vezes, pelo próprio *savoir-faire*. Analisados sob o ponto de vista da

culinária de papel, é preciso considerar, ainda, como determinado grupo social olha seu passado e o que opta por preservar como memória e como práticas cotidianas e comerciais no que se refere a sua gastronomia.

O livro *Colônia Italiana: os sabores de sua culinária* constrói um recorte de memórias, como seu título indica, contribuindo para o resgate de algumas receitas locais, em detrimentos de outras, ao que parece para alimentar uma memória de italianidade. Reforça os alimentos consumidos em passado recente pela comunidade de ítalo-descendentes, na região turística do Vale dos Vinhedos, mas que reportariam a um passado europeu. Outras pesquisas têm mostrado as hibridizações dessas matrizes na vida cotidiana, mas com menor ênfase nas ocasiões festivas. A atualização dos cardápios ofertados aos turistas mostra que houve a permanência de pratos tradicionais, ainda que estes tenham tido os modos de fazer e ingredientes adaptados a logística de cozinhas comerciais, bem como aos serviços, tais como *buffets*, *rodízios* e *menus* ao estilo Slow Food. Observa-se que no livro de receitas ainda está presente a lógica dos primórdios da colonização, quando os ingredientes mais utilizados eram os que agregavam valor calórico, em associação com aqueles obtidos junto a casa, onde eram produzidos, tanto por essa facilidade doméstica como pelo seu menor custo. Significa dizer que há maior inclusão de temperos em detrimentos de especiarias, o uso de ovos e de leite, e de gordura animal.

Ainda analisando os ingredientes, não há caso de algum que esteja, hoje, indisponível na região; talvez, o que tenha sido alterado sejam os processos e rituais de preparo – difíceis de avaliar -, assim como os hábitos de consumo associados aos discursos de ‘vida saudável’ trazidos pelos turistas, mas também pela presença das ideias do Movimento Slow Food no Vale dos Vinhedos. Destaque-se, ainda, a expansão da vitivinicultura, com a sofisticação de processos de produção e consumo, o que demandou maior qualidade e originalidade à oferta gastronômica.

A industrialização e as maiores exigências em termos de segurança alimentar, também levou a alterações. Tal é a situação dos fermentos, agora industrializados, e presentes em pó e em tabletes, sendo utilizados tanto em receitas salgadas como doces. O fermento industrial, que não existiria no século XIX, veio a substituir o processo

artesanal de fermentação, cuja produção ao longo de três dias supunha técnicas e rituais, o que seria demorado para os dias de hoje, e provavelmente não aceito pelos controles sanitários. O mesmo se dá no caso do caldo de galinha. Os ingredientes industrializados foram inseridos, certamente, para tornar os preparos mais fáceis, ágeis e seguros. Por outro lado, o livro não registra as técnicas de preparo; em uma publicação que propunha a valorização da culinária tradicional, nas palavras dos editores, preservando costumes, sabores e modos de apresentação regionais, o registro dos processos deveria incluir, além dos saberes (receitas e ingredientes), os fazeres (técnicas e rituais de preparo). Abrem-se lacunas, ainda, quanto aos utensílios utilizados, que por vezes podem modificar os sabores e consistência de alguns pratos, assim como aos rituais.

O momento atual, pós-industrial ou pós-moderno, trouxe consigo demandas por passados e pelos imaginários associados à 'pureza' e 'autenticidade' (Gastal, 2005). Nesse cenário, as expressões tradicionais da gastronomia regional ganham evidência. Tal vale para alimentação festiva, e aqui se inclui aquela no âmbito do turismo, que dela se apropria, e mesmo nas práticas cotidianas, levando a que os estilos alimentares locais se mantenham vigentes e os processos tradicionais retornem a mesa dos comensais. Nesse sentido, é possível afirmar que a gastronomia, muitas vezes ainda tratada como *típica*, tem como principal imaginário associado, a ideia de passado. Repita-se que tal passado não reporta apenas a um tempo encerrado, mas vem semantizado pela ideia de pureza, autenticidade e qualidade. O turismo como praticado na região povoada por ítalos descendentes na Serra Gaúcha, incorpora o imaginário, mas não, necessariamente, as práticas que garantam, minimamente, tal construção de sentido, como observado nos restaurantes do Vale dos Vinhedos, em que pese a qualidade da culinária ofertada.

Um dos destinos turísticos mais visitados no Brasil, o roteiro Vale dos Vinhedos, ao que tudo indica, atrai um turista cujo perfil descrito em pesquisa da Aprovele, corresponde ao que tem sido apresentado na literatura como comportamento pós-moderno: visitam o local em finais de semana ou feriados prolongados, buscam ali uma experiência única e preferem percorrer os caminhos traçando seus próprios itinerários. Os caminhos assim roteirizados beneficiam o espaço *colonial*, onde se busca um passado idílico, o que inclui o desfrute da gastronomia local, vista como tradicional. Tal

gastronomia, nos espaços de maior fluxo de turistas, apropria-se dos pratos associados à italianidade como herança cultural da imigração para a região no século XIX que, na mesa, prioriza a quantidade mais do que a variedade de preparações, ambas apresentadas como o ‘caseiro’, ou seja, como o preparado com carinho, dedicação, e sem a utilização de maquinário ou ingredientes químicos, modificadores de cor, aroma e sabor. Um imaginário que vai na contramão do que seriam os processos de produção das grandes casas comerciais do segmento.

Segundo a literatura, espera-se da experiência gastronômica que ela seja rica em história, cultura, identidade e saber-fazer, por serem estas as marcas cada vez mais procuradas por turistas consumidores de passado, na forma de nostalgia. O ‘rural idealizado’ como forma apelativa que “a partir da memória, remete à comida de outros tempos e lugares, uma busca pelo consumo de ‘imagens de sabores perdidos” (Menasche, 2010, p. 207), emergiu em pesquisa realizada na capital do Rio Grande do Sul, portanto, entre citadinos, como atribuição positiva na escolha de alimentos. Nota-se uma aproximação com o proposto por Miguens e Cyrillo (2011, p. 13) ao afirmarem que “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”.

Cabe destacar, a guisa de conclusão, que o alimento não deve ser descolado de expressões socioculturais mais amplas. No espaço aqui apresentado, ou seja, os chamados lugares marcados pela italianidade na região turística da Serra Gaúcha, no sul do Brasil, a gastronomia, embora readaptada e ressignificada, ainda desempenha papel importante nas auto formulações das identidades locais e na própria economia regional, sobretudo por aliar-se a bebida amplamente produzida na região, o vinho.

ITALIANITY AS CULTURAL HERITAGE: THE GASTRONOMY OF IMMIGRATION IN THE TOURIST REGION OF THE SERRA GAÚCHA

ABSTRACT

This article seeks to deepen the understanding of the gastronomic Italian identity in the tourist region of Serra Gaucha, and how it is practiced in the Valley of the Vineyards, both located in southern Brazil. For this we analyzed the recipes contained in the book named "*Colônia Italiana: os sabores de sua culinária* (2006)", edited in a context of a rescue project of traditional foods in the region. Data were gathered in quantitative and qualitative ways, to identify the cultural traits present in food today offered by the regional tourism. We also analyze the menus offered by restaurants located in the enoturistic route of Valley of the Vineyards. It was observed that the cuisine of Italian identity, heritage of European immigration to the region in the nineteenth century, that were regarded as 'poor' because of its low quality nutritional, elevated its status from the insertion in restaurants linked to tourism and to enogastronomy.

KEYWORDS: GASTRONOMY. ITALIAN IDENTITY. RECIPES. INGREDIENTS. VALE DOS VINHEDOS / RS, BRAZIL

REFERÊNCIAS

Aprovale. (2015). Recuperado em 10 out. 2015 de <http://www.valedosvinhedos.com.br/vale/conteudo.php?view=44&idpai=120>

Azambuja, M. (2001). A gastronomia como produto turístico. In AC. Castrogiovanni (Org.). *Turismo Urbano* (pp. 69-74). São Paulo: Contexto.

Barbosa, L. (2004). Culinária de papel. *Revista Estudos Históricos*. 1(33), 3-23.

Batista, C.J. & Menasche, R. (2013). Uma festa antiga e outra à antiga: significados do rural contemporâneo observados a partir de práticas alimentares. *Cualli Latin-american and Iberian Food Studies Review*, 1, 2-21.

Beardsworth, A. & Keil, T. *Sociology on the menu: a invitation to the study of food and society*. Londres: Routlege, 1997.

Beber, A.M.C. & Menasche, R. (2011). Turismo rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. *Rev. de Economia Agrícola*, 58(1), 87-99.

Collaço, J.H.L. (2009). *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. Tese de Doutorado, Universidade de São Paulo, SP, Brasil. Disponível <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-22022010-125038/es.php>

Contreras, J.; Gracia, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

Csergo, J. (1998). A emergência das cozinhas regionais. In JL. Flandrin & M. Montanari (Orgs.). *História da Alimentação* (pp. 806-824). São Paulo: Estação Liberdade.

Dalcin, M.S. (2008). *Vale dos Vinhedos: história, vinho e vida*. Bento Gonçalves: Empreendimentos Culturais; Gráfica Palloti.

Fischler, C. Gastro-nomie et gastro-anomie. In: *Communications*, n.31, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. p. 189-210.

Fischler, C., & Masson, E. (2010). *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. São Paulo: Senac São Paulo.

Flandrin, J.L., & Teuteberg, H.J. (1998). Transformações do consumo alimentar. In JL. Flandrin & M. Montanari (Orgs.). *História da Alimentação* (pp. 708-729). São Paulo: Estação Liberdade.

Gastal, S. *Alegorias Urbanas: O passado como subterfúgio*. Campinas, SP: Papyrus, 2005

Gastal, S., Silva, A.S. & Beber, A.M.V. (2016) *Gastronomia em Porto Alegre, RS: A presença do Sanduíche Aberto*. Artigo submetido ao XIII Seminário ANPTUR.

Gimenes, M.E.S.G. (2010). Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. In Netto e Gaeta (Orgs.). *Turismo e Experiência* (pp. 187-200). São Paulo: Editora Senac.

Gimenes, M.E.S.G. (2011). Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre os pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In AMP. Possamai & R. Peccini (Orgs.). *Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores* (pp. 19-29). Caxias do Sul: Educus.

Gimenes, M.H.S.G. (2006) Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. *Anais... Seminário de Pesquisa em Turismo no Mercosul*. Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul RS

Henriques, C. & Custódio, M.J. (2010) Turismo e Gastronomia: a valorização do patrimônio gastronômico na região do Algarve. *Revista Encontros Científicos - Tourism & Management Studies*, 6

IPHAN. (2004). *Ofício das Baianas de Aracajé*. Recuperado em 16 Abril, 2012 de <http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/foIbemCulturalRegistradoE.jsf>

IPHAN. (2006). *Ofício das Paneleiras de Goiabeiras*. Recuperado em 16 Abril, 2012 de <http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/foIbemCulturalRegistradoE.jsf>

Lauriou, B. (1998). Cozinhas medievais. In J.L. Flandrin & M. Montanari (Orgs.). *História da Alimentação* (pp. 447-465). São Paulo: Estação Liberdade.

Menasche, R. (2010). *Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa*. *Revista Ruris*, 3(2), 195-218.

Mennel, S. Eating in the public sphere in the nineteenth and twentieth centuries. *Eating out in Europe: Picnics, Gourmet Dining, and Snacks since the Late Eighteenth Century*. Oxford, p. 245-260, 2003.

Miguens, CG. & Cyrillo, MW. (2011). *Influência da cultura italiana na culinária ofertada no roteiro turístico "Caminhos de Pedra" em Bento Gonçalves – RS*. Recuperado em 21 abr. 2013 de http://www.caminhosdepedra.org.br/pdf/pdf_49.pdf.

Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac.

Pereiro, X. & Conde, S.P. (2005). Turismo e oferta gastronômica na comarca de Ulloa (Galiza): Análise de uma experiência de desenvolvimento local. *Pasos*, 3(1), 109-123.

Pertile, K. (2011). *Enoturismo e Gastronomia: (Re) pensando o Vale dos Vinhedos - RS*. Monografia de Graduação em Turismo. Universidade de Caxias do Sul, RS, Brasil.

Pertile, K. & Gastal, S. (2012) Gastronomia e turismo: a presença dos ingredientes nos pratos tradicionais. *Anais... 5º Congresso Latino-Americano de Investigação Turística*, São Paulo.

Poulain, JP. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2.ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

Santos, C.R.A. (2005). A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In *História: Questões & Debates*, 42, 11-31.

Scarpo, P.S. (2011). *Imigrantes Italianos na Serra do Nordeste do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: EST Edições.

Schlüter, R.G. (2003). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.

Zago, M. (2009). Conoscere e ospitare... con più gusto. Viaggio nel turismo enogastronomico. *Tigor: Rivista di scienze della comunicazione*, 2, 1-6.

Cronologia do Processo Editorial

Recebido em: 24. set. 2016

Aprovação Final: 15. dez. 2016

Referência (NBR 6023/2002)

PERINI, Krisciê Pertile; GASTAL, Susana. Italianidade como herança cultural: a gastronomia de imigração na região turística da serra gaúcha. **Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN)**, Mossoró/RN, vol. 6 (Número Especial), p. 78-100, 2017 (DOSSIÊ GASTRONOMIA E TURISMO: INOVAÇÃO, PRÁTICAS E PERSPECTIVAS).