



ALEXANDRA MARCELLA ZOTTIS

**MEMÓRIA CULTURAL E GASTRONOMIA: DO CAFÉ COLONIAL À INVENÇÃO
DO IMAGINÁRIO TURÍSTICO SERRA GAÚCHA**

CANOAS, 2020

ALEXANDRA MARCELLA ZOTTIS

**MEMÓRIA CULTURAL E GASTRONOMIA: DO CAFÉ COLONIAL À INVENÇÃO
DO IMAGINÁRIO TURÍSTICO SERRA GAÚCHA**

Tese de Doutorado apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Memória e Bens Culturais da Universidade La Salle, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor em Memória Social e Bens Culturais – Linha de Pesquisa Memória e Linguagens Culturais.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Zilá Bernd

Coorientadora: Prof^a. Dr^a. Susana de Araújo Gastal

CANOAS, 2020

ALEXANDRA MARCELLA ZOTTIS

Tese aprovada como requisito parcial para obtenção do título de doutora, pelo Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais da Universidade La Salle.

BANCA EXAMINADORA



Prof^a. Dr^a. Judite Sanson de Bem
Universidade La Salle



Prof. Dr. Moisés Waismann
Universidade La Salle



Prof^a. Dr^a. Roswithia Weber
Universidade Feevale



Prof^a. Dr^a. Susana de Araújo Gastal
Co-orientadora, Universidade de Caxias do Sul



Prof^a. Dr^a. Zila Bernd
Universidade La Salle, Orientadora e
Presidenta da Banca

Área de Concentração: Memória Social

Curso: Doutorado Interdisciplinar em Memória Social e Bens Culturais

Canoas, 12 de março de 2020.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Z89m Zottis, Alexandra Marcella.
Memória cultural e gastronomia [manuscrito]: do café colonial à invenção do imaginário turístico serra gaúcha / Alexandra Marcella Zottis – 2020.
167 f.; 30 cm.

Tese (Doutorado em Memória Social e Bens Culturais) – Universidade La Salle, Canoas, 2020.
“Orientação: Prof^a. Dra. Zilá Bernd”.

1. Memória cultural. 2. Gastronomia – café colonial. 3. Imaginário turístico. 4. Serra gaúcha. I. Bernd, Zilá. II. Título.

CDU:719

AGRADECIMENTOS

Agradecer é reconhecer, antes de tudo, que, por mais pessoal que seja o desafio que implica o desenvolvimento de uma tese, este não é um trabalho solo. A minha gratidão:

à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela concessão da bolsa em um momento de tantas turbulências na área educacional no Brasil;

aos professores do Programa de Pós-Graduação em Memória e Bens Culturais da Universidade La Salle, pela oportunidade de compartilhar tantos aprendizados;

em especial à minha orientadora, Prof.^a Dr.^a Zilá Bernd, pelo acolhimento e privilégio de conviver com uma pesquisadora fantástica e uma professora inspiradora;

à minha coorientadora, Prof.^a Dr.^a Susana de Araújo Gastal, com quem compartilho a paixão pelo turismo, pelo incentivo de sempre;

aos colegas de doutorado, em especial ao Luciano Lunkes, que se tornou um grande amigo;

aos colegas professores e aos alunos da Universidade Feevale pela compreensão e incentivo;

aos entrevistados, informantes e todos aqueles que gentilmente colaboraram com esta pesquisa compartilhando suas lembranças e memórias;

aos meus pais, Dulcino Antonio Zottis (em memória) e Marli Zottis, que sempre me incentivaram a estudar e a ser independente;

aos meus demais familiares, pela paciência.

RESUMO

Essa tese propõe como objeto de estudo discutir as relações da memória cultural e da gastronomia, associadas ao café colonial, como contributos à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha. Entende-se que a oferta gastronômica contribuiu para o imaginário turístico Serra Gaúcha, associando ao contributo da herança étnica, uma tradição marcada pela fartura. O objetivo geral é o de compreender a contribuição da memória cultural e da gastronomia, associada ao café colonial, à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha. Busca-se responder ao seguinte problema de pesquisa: quais as relações da memória e da gastronomia, associadas ao café colonial, como contributos à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha? Em relação à metodologia, esse trabalho caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa com viés descritivo e exploratório. Como procedimentos metodológicos são empregadas as pesquisas bibliográfica, documental e de campo. Na pesquisa de campo são utilizadas como técnicas de coleta de dados a entrevista com roteiro semiestruturado, a observação direta e a visitação *in loco*. As entrevistas abarcam cinco depoentes, divididos em dois grupos. No primeiro, os entrevistados atuam nas áreas acadêmicas e de gestão do turismo no Rio Grande do Sul e no Brasil. O segundo contempla três gestoras de cafés coloniais dos municípios de Morro Reuter, Nova Petrópolis e Gramado, na Serra Gaúcha, selecionados pelos critérios de tipologia, gestão familiar, historicidade e referências étnicas. Como resultado desta investigação, pode-se inferir que o café colonial representa um elemento demarcador da oferta gastronômica da Serra Gaúcha na medida em que acompanha as expectativas de cada época e contexto. Verifica-se a existência de propostas ainda centradas na fartura, na tradição e na etnicidade, mas que convivem, na atualidade, com outras focadas na tematização e na visão da gastronomia como entretenimento.

Palavras-chave: Memória Cultural. Gastronomia. Serra Gaúcha. Café Colonial. Imaginário Turístico.

ABSTRACT

This thesis proposes as an object of study to discuss the relations of cultural memory and gastronomy, associated with colonial coffee, as contributions to the invention of the tourist imaginary in the Serra Gaúcha. It is understood that the gastronomic offer contributed to the tourist imagination of RS, associating with the contribution of ethnic heritage, a tradition marked by abundance. The general objective is to understand the contribution of cultural memory and gastronomy, associated with colonial coffee, to the invention of the tourist imagery of RS. It was sought to answer the following research problem: what are the relations of memory and gastronomy, associated with colonial coffee, as contributions to the invention of the tourist imagery of RS? Regarding the methodology, this work is characterized as a qualitative research with a descriptive and exploratory bias. As methodological procedures, bibliographic, documentary and field research are used. In the field research, semi-structured interviews, direct observation and on-site visitation are used as data collection techniques. The interviews cover five interviewees, divided into two groups. In the first, respondents work in the academic and tourism management areas in Rio Grande do Sul and Brazil. The second includes three colonial coffee managers from the municipalities of Morro Reuter, Nova Petrópolis and Gramado, in the RS, selected by the criteria of typology, family management, historicity and ethnic references. As a result of this investigation, it can be inferred that colonial coffee represents a demarcating element of the gastronomic offer of RS as it accompanies the expectations of each season and context. There are proposals that are still centered on abundance, tradition and ethnicity, but which currently coexist with others focused on the theme and the vision of gastronomy as entertainment.

Keywords: Cultural Memory. Gastronomy. Serra Gaúcha. Colonial Coffee. Tourist Imaginary.

RÉSUMÉ

Cette thèse propose comme objet d'étude discuter les relations de la mémoire culturelle et de la gastronomie, associées au Café Colonial, comme apports à l'invention de l'imaginaire touristique Serra Gaúcha. On entend que l'offre gastronomique a contribué à l'imaginaire touristique Serra Gaúcha, associée à l'apport de l'héritage ethnique, une tradition marquée par l'abondance. L'objectif général est de comprendre la contribution de la mémoire culturelle et de la gastronomie, associée au Café Colonial, à l'invention de l'imaginaire touristique Serra Gaúcha. On cherche à répondre au problème de recherche suivant: quelles sont les relations de la mémoire et de la gastronomie, associées au Café Colonial, comme apports à l'invention de l'imaginaire touristique Serra Gaúcha? En ce qui concerne la méthodologie, ce travail se caractérise comme une recherche qualitative avec un biais descriptif et exploratoire. En tant que procédures méthodologiques, ce sont utilisées des recherches bibliographiques, documentaires et l'enquête de terrain. Dans l'enquête de terrain sont utilisés comme techniques de collecte de données l'entretien avec une feuille de route semi-structurée, l'observation directe et la visitation sur place. Les entretiens couvrent cinq témoins, répartis en deux groupes. Dans le premier, les interrogés travaillent dans les domaines académiques et de la gestion touristique au Rio Grande do Sul et au Brésil. Le second comprend trois gestionnaires de cafés coloniaux des municipalités de Morro Reuter, Nova Petrópolis et Gramado, sélectionnées selon les critères de typologie, de gestion familiale, d'historicité et de références ethniques. Comme résultat de cette enquête, on peut inférer que le Café Colonial représente un élément distinctif de l'offre gastronomique de la Serra Gaúcha dès lors qu'il accompagne les attentes de chaque époque et de chaque contexte. On vérifie l'existence des propositions qui sont encore centrées sur l'abondance, la tradition et l'ethnicité, mais qui coexistent, actuellement, avec d'autres axées sur le thème et la vision de la gastronomie en tant que divertissement.

Mots-clés: Mémoire Culturelle. Gastronomie. Serra Gaúcha. Café Colonial. Imaginaire Touristique.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Estampa da Cocanha.....	43
Figura 2 – Pantagrueel.....	44
Figura 3 – Mapa das Regiões Turísticas do Rio Grande do Sul.....	75
Figura 4 – Charge Iotti.....	77
Figura 5 – Prefeitos no Lançamento do Projeto Caminhos da Imigração.....	78
Figura 6 – Apresentações Lançamento Caminhos da Imigração.....	79
Figura 7 – Tombo da Polenta.....	89
Figura 8 – Troféu Melhor Escultura de Polenta.....	90
Figura 9 – Esculturas de Polenta.....	90
Figura 10 – Card de Divulgação da 22ª <i>Kartoffelfest</i>	92
Figura 11 – Mascote da 20ª <i>Kartoffelfest</i>	92
Figura 12 – Card Bolinho de Batata.....	93
Figura 13 – Construção Trecho Gaúcho da BR-116 – Estrada Federal Getúlio Vargas.....	99
Figura 14 – Restaurante Galetto Copacabana.....	100
Figura 15 – Restaurante Turista.....	100
Figura 16 – Casa de Madeira Bela Vista.....	102
Figura 17 – Kit Café.....	104
Figura 18 – Espaço Do <i>Kolonial Kaffee</i> 2018.....	106
Figura 19 – <i>CARD Kolonial Kaffee</i> 2019.....	107
Figura 20 – <i>Kolonial Kaffee</i> 2019 na Sociedade Atiradores.....	104
Figura 21 – Ambientação Café Walachay.....	115
Figura 22 – <i>Eierschimier</i>	116
Figura 23 – Bandeja de Serviço.....	117
Figura 24 – Mesa Café Walachay.....	118
Figura 25 – Mesa Servida.....	120
Figura 26 – Equipe Com Trajes Típicos.....	121
Figura 27 – Divulgação Café Colonial Opa's.....	121
Figura 28 – Sala de Refeições.....	119
Figura 29 – Prédio Café Colonial Bela Vista.....	125
Figura 30 – Família Caliari na Primeira Sede do Café Bela Vista.....	126
Figura 31 – Mesa Servida.....	128

SUMÁRIO

1	O INÍCIO DA VIAGEM.....	11
2	O PONTO DE PARTIDA: MEMÓRIA CULTURAL.....	19
2.1	Memória cultural: entrelaçando sabores, aromas e afetos.....	19
2.1.1	<i>Nas tramas da transmissão, da tradição e do legado.....</i>	28
2.2	Gastronomia e cozinhas em movimento.....	35
2.2.1	<i>Da memória da fome à promessa da Cocanha.....</i>	39
2.3	Imaginário turístico: por que falar de invenção?.....	47
3	O ITINERÁRIO: UMA SERRA GAÚCHA?.....	57
3.1	Das Escarpas do Planalto à Serra Gaúcha.....	57
3.1.1	<i>Para além do Mapa.....</i>	72
3.2	Sabores pelo Caminho.....	80
3.1.1	<i>Rota Romântica: reinventando o “subir a Serra”.....</i>	83
3.2.2	<i>Mesa farta: pitadas de italianidade e germanicidade.....</i>	87
4	O CAFÉ COLONIAL.....	97
4.1	Do café com mistura ao marketing turístico.....	97
4.2	Ingredientes e cardápio: apresentando os procedimentos.....	107
4.3	Paradas para saborear: as cidades e os cafés coloniais escolhidos.....	110
4.3.1	<i>Morro Reuter e o Café Walachay.....</i>	113
4.3.2	<i>Nova Petrópolis e o Café Colonial Opa’s.....</i>	118
4.3.3	<i>Gramado e o Café Colonial Bela Vista.....</i>	124
4.4	Mesa posta: misturando experiências.....	129
5	A CHEGADA: CONCLUSÃO.....	134
	REFERÊNCIAS.....	139
	APÊNDICE A – O Álbum de Viagem (Memorial).....	150
	ANEXO A – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de Norma Martini Moesch.....	160
	ANEXO B – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de Antonio Carlos Castrogiovanni.....	161
	ANEXO C – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de Regina Seibert.....	162

ANEXO D – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de Cristina Kolb Seibt.....	163
ANEXO E – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de Daiane Caliari Guizzardi.....	164
ANEXO F – Cardápio Café Colonial Walachay.....	165
ANEXO G – Cardápio Café Colonial Opa's.....	166
ANEXO H – Cardápio Café Colonial Bela Vista.....	167

1 O INÍCIO DA VIAGEM

O desafio de elaborar uma tese de doutorado se assemelha ao início de uma viagem. Começa com a escolha do destino, duração, forma de deslocamento, se será empreendida solitariamente ou com companhia, e tantos outros detalhes necessários para que o viajante tenha sucesso no seu propósito.

Esta viagem iniciou-se com as inquietações de duas paixões que permeiam a vida¹ profissional, acadêmica e pessoal da autora: o turismo e a gastronomia. Após uma lacuna de mais de 15 anos da conclusão do Mestrado em Turismo na Universidade de Caxias do Sul, a proposta consistente e séria do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais da Universidade La Salle determinou a decisão de partir para uma nova e desafiante jornada.

Agora, no campo da memória, com profícuas e intensas relações com o turismo e a gastronomia ainda a serem descobertas pela autora. A duração revelou ser maior do que o planejado inicialmente, por questões de percurso que serão apontadas nas considerações finais. No entanto, em momento algum se tratou de uma viagem solitária, por contar, em todos os momentos, com competente e acolhedora orientação.

O itinerário desta tese é pela Serra Gaúcha, principal polo turístico do Rio Grande do Sul, e que tem na oferta gastronômica, baseada na fartura e em receitas herdadas dos imigrantes, especialmente dos italianos e alemães, um dos seus principais apelos promocionais. A “região” abriga municípios com composições diversas, de acordo com critérios que podem ser geográficos, históricos, culturais, políticos, institucionais, promocionais e turísticos, que se inter cruzam em vários momentos. Não há, portanto, uma única Serra Gaúcha, mas uma diversidade de agrupamentos que, curiosamente, são denominados como “Serra”, uma ocorrência que os geógrafos preferem denominar de outra forma.

A denominação correta para a Serra Gaúcha é Escarpas do Planalto, bem diferente de como é conhecido turisticamente o famoso polo turístico gaúcho. Para o geógrafo Castrogiovanni (2019), uma das possibilidades para as escarpas serem apelidadas de serra pode estar relacionada a como os primeiros imigrantes italianos nomearam a região no momento que aqui chegaram, ao se depararem com uma

¹ Esta tese apresenta um memorial, intitulado *O Álbum de Viagem*, onde as motivações pessoais, acadêmicas e profissionais são detalhadas.

paisagem semelhante às suas cidades de origem na Europa. Logo, a Serra Gaúcha passa a ser uma Europa a curto alcance. Embora as grandes operadoras recorram ao termo Serra Gaúcha para promover e vender essa região do Rio Grande do Sul, que envolve Gramado e adjacências, assim como Bento Gonçalves e municípios próximos, não há essa denominação na organização institucional, tanto em nível federal, pelo Ministério do Turismo, quanto estadual, pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo (Sedetur). O atual Mapa do Turismo Brasileiro (2019-2020) divide o Rio Grande do Sul em 27 regiões turísticas e não há, como nas edições anteriores, uma região chamada Serra Gaúcha. Entretanto, na comunicação turística institucional, tanto a pública como a de mercado, há referências ao termo Serra Gaúcha, numa interpretação que reúne municípios de pelo menos quatro regiões turísticas.

Outra discussão que norteia o estudo refere-se à oferta gastronômica, na qual são recorrentes os atributos promocionais como a fartura, a tradição e a herança dos imigrantes europeus, no que se convencionou chamar de comida típica italiana e comida típica alemã. Considera-se o típico, um termo carente de consistência conceitual.

O Café Colonial — refeição composta geralmente de produtos como bebidas quentes, pães, cucas, bolos, tortas, geleias e embutidos, na sua maioria produzidos de forma artesanal — pode ser considerado um elemento demarcador dessa oferta gastronômica? A abundância prometida na Cocanha está disponível na América? Nos relatos dos imigrantes, tanto alemães quanto italianos, não é essa a realidade encontrada. As histórias evidenciam uma preocupação extrema contra o desperdício, com o aproveitamento integral dos alimentos, o que reflete também na produção de conservas, geleias, compotas e embutidos. Como, então, a fartura prometida pela Cocanha, mas não encontrada em terras brasileiras pelos imigrantes, se transforma em apelo promocional e atrativo turístico gastronômico da Serra Gaúcha?

Outro atributo da oferta gastronômica da Serra Gaúcha relaciona-se aos aspectos étnicos e identitários expressos com maior ênfase no que é anunciado como tradição, herança ou legado dos imigrantes europeus, em especial os italianos e alemães, e que são investigados neste estudo com base no campo da memória cultural. Para o antropólogo Joël Candau (2014), memória e identidade estão indissoluvelmente ligadas: se conjugam, se nutrem mutuamente e se apoiam uma

na outra para produzir trajetórias de vidas, histórias e narrativas. Além disso, a transmissão está no centro de qualquer abordagem antropológica da memória. Sabe-se que a transmissão jamais será pura ou uma autêntica transfusão memorial; para atender às estratégias identitárias, terá que atuar no jogo da reprodução e da invenção, da restituição e da reconstrução, da lembrança e do esquecimento (CANDAU, 2014).

Na oferta gastronômica investigada nesta pesquisa, o jogo da reprodução e da invenção está presente em diversos contextos e pode ser compreendido através de exemplos como a Polenta, alimento símbolo da fome que assolava os pequenos povoados italianos de onde se originaram os imigrantes que se fixaram no Rio Grande do Sul, e que hoje está presente nos cardápios de restaurantes e de boa parte dos cafés coloniais que atendem a uma clientela composta, na sua maioria, por turistas.

Entende-se que não há um imaginário turístico Serra Gaúcha acabado, mas alimentado constantemente, reproduzido, inventado e reconstruído. Pelo viés da transmissão, observa-se uma profusão de estabelecimentos identificados, por exemplo, como *Nona Ludia*, *Nono Otávio*, *Café Colonial Opa's*, *Mama Gema*, numa espécie de garantia aos clientes de que encontrarão à disposição pratos preparados a partir de receitas tradicionais familiares. Essas características gastronômicas reforçam os atributos de italianidade e germanicidade relacionados ao imaginário turístico Serra Gaúcha, que estão presentes também em outros elementos, tais como a arquitetura, a ambientação de espaços públicos e privados, as manifestações culturais como danças e grupos musicais e eventos de vários formatos. O desenvolvimento desta tese irá percorrer também os estudos acerca do imaginário, considerando os enfoques multidisciplinares em que se inserem.

Desse modo, determina-se como objetivo geral compreender a contribuição da memória cultural e da gastronomia, associadas ao Café Colonial, na invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha. Os objetivos específicos são: destacar as relações entre memória cultural, gastronomia e imaginário turístico Serra Gaúcha; contextualizar a Serra Gaúcha em suas diferentes configurações (geográfica, histórica, cultural, política, institucional, promocional e turística); e investigar o Café Colonial como elemento demarcador da oferta gastronômica da Serra Gaúcha, considerando os atributos da fartura, da tradição e dos fatores étnicos e identitários. Busca-se responder ao seguinte problema de pesquisa: quais são as relações da

memória e da gastronomia, associadas ao Café Colonial, como contributos à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha?

Portanto, delinea-se como hipótese: o Café Colonial é o elemento marcador da oferta gastronômica porque está relacionado às lembranças e às recordações de "subir a Serra" para desfrutar de uma refeição associada à fartura, à tradição e aos fatores étnicos e identitários, contribuindo à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha.

Em relação à metodologia, este trabalho caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa, de cunho descritivo e exploratório, que considera a complexidade e o caráter multi, inter e transdisciplinar das áreas da Memória, do Turismo e da Gastronomia. De acordo com Bernd (2013, p. 45), "as questões associadas à Memória constituem-se em fundamento de várias disciplinas" e "também de estudos sobre a moda, as práticas alimentares, a genealogia e os álbuns de família, entre tantas outras em que se faz imperativo examinar o passado para melhor entender o presente" (BERND, 2013).

A pesquisa qualitativa "é sempre, de alguma forma, um relato de longa viagem empreendida por um sujeito cujo olhar vasculha lugares muitas vezes já visitados" (DUARTE, 2002, p. 38). Na abordagem qualitativa, busca-se uma forma diferente de "olhar e pensar determinada realidade a partir de uma experiência de apropriação do conhecimento" (DUARTE, 2002, p. 40).

Quanto aos procedimentos, este estudo emprega as pesquisas bibliográfica, documental e de campo. O aporte bibliográfico percorre a produção das áreas da Memória, Gastronomia, Turismo, Imaginário, Antropologia, História e afins, ressaltando a interdisciplinaridade em que se insere o PPG de Memória Social e Bens Culturais. Na pesquisa documental, a consulta recorre à legislação, às páginas institucionais disponibilizadas *on line*, às fotografias, entre outras fontes.

A pesquisa de campo utiliza como técnicas de coleta de dados a entrevista com roteiro semiestruturado, a observação direta e a visitação *in loco*. As entrevistas abrangem cinco depoentes, divididos em dois grupos: o primeiro inclui dois profissionais da área acadêmica com profundas ligações com o turismo no Rio Grande do Sul e no Brasil; o segundo contempla três gestoras de cafés coloniais dos municípios de Morro Reuter, Nova Petrópolis e Gramado, na Serra Gaúcha.

A entrevista semiestruturada representa uma técnica de coleta de dados que supõe uma conversação continuada entre informante e pesquisador, devendo ser

dirigida de acordo com os objetivos da pesquisa. Desse modo, existe uma distinção nítida entre narrador e pesquisador, pois ambos se envolvem na situação de entrevista movidos por interesses diferentes. As entrevistas, previamente agendadas com os respondentes, em datas e locais de suas escolhas, seguem os requisitos de gravação e transcrição. Na coleta, também há a utilização do caderno de pesquisa, definido como um instrumento destinado a efetuar anotações de entrevista, impressões, observações, possíveis dificuldades e dúvidas (DUARTE, 2002).

No primeiro grupo, a escolha dos depoentes está diretamente relacionada às suas trajetórias acadêmicas e profissionais e à ligação com o turismo no Rio Grande do Sul e no Brasil e, em especial, na Serra Gaúcha: a turismóloga Norma Martini Moesch e o geógrafo Antonio Carlos Castrogiovanni. O resultado dos seus depoimentos permeia o capítulo destinado a contextualizar a Serra Gaúcha em suas diferentes configurações.

No segundo grupo, as entrevistas com as gestoras dos cafés coloniais de Morro Reuter (Café Walachay), Nova Petrópolis (Café Colonial Opa's) e Gramado (Café Colonial Bela Vista) ocorreram no mesmo momento das visitas *in loco* e da observação direta. Por observação direta, entende-se a técnica de coleta de dados que utiliza os sentidos para compreender determinados aspectos do que está sendo investigado. Da mesma forma que no primeiro grupo, as entrevistas foram gravadas e transcritas. Contaram, ainda, com o caderno de pesquisa e o registro fotográfico como instrumentos de apoio. Após as entrevistas, a pesquisadora exerceu o papel de cliente nos cafés coloniais visitados, para completar o círculo vivencial da observação direta (DUARTE, 2002).

Portanto, busca-se responder às seguintes questões norteadoras:

- Quais são as relações entre memória cultural, gastronomia e imaginário turístico?
- Por que chamar de Serra Gaúcha um espaço onde não há ocorrência de serra?
- Como os atributos da fartura, da tradição e do legado interferem na oferta gastronômica da Serra Gaúcha?
- O Café Colonial pode ser considerado um demarcador da oferta gastronômica da Serra Gaúcha?
- Quais elementos relacionados à fartura, à tradição e aos fatores étnicos e identitários estão presentes?

Os questionamentos serão respondidos ao longo desta tese, que está estruturada em três capítulos, antecedidos pela Introdução, denominada *O Início da Viagem*, e seguidos das considerações finais, que recebem o nome de *A Chegada*. Após as referências, finaliza-se com o memorial intitulado *O Álbum de Viagem*.

O segundo capítulo, *O Ponto de Partida: Memória Cultural*, objetiva destacar as relações entre memória cultural, gastronomia e imaginário turístico Serra Gaúcha. Num primeiro momento, em *Memória cultural: entrelaçando sabores, aromas e afetos*, parte-se do entendimento de que as experiências gastronômicas vivenciadas em viagens ajudam a preencher um “álbum de lembranças”. Desse modo, justifica-se entrelaçar a memória com sabores, aromas e afetos, percorrendo o campo da memória cultural, compreendida neste estudo como o fio condutor do turismo na Serra Gaúcha. Abordam-se, ainda, as questões da transmissão, da tradição e do legado.

Em *Gastronomia e cozinhas em movimento*, a proposta é salientar as interpretações sobre cozinhas e gastronomia tidas como típicas e tradicionais, e apresentar as discussões sobre como são construídas, inventadas e reinventadas. Em *Da memória da fome à promessa da Cocanha*, o contraponto fome e abundância faz referência às memórias dos imigrantes europeus que chegaram ao Rio Grande do Sul no século XIX, em especial os italianos e alemães. Eles partiam de um cenário famélico em busca de melhores condições de vida, anunciadas pelos agentes imigratórios como a Cocanha, país imaginário da abundância. A realidade encontrada na chegada era bem distante da anunciada e, ao invés da fartura alimentar, precisavam reforçar a frugalidade na relação com os alimentos.

Em *Imaginário turístico: por que falar de invenção?*, discorre-se sobre o papel do imaginário em relação às invenções turísticas e a contribuição das narrativas étnicas à aceitação de heranças memoriais múltiplas, que vão atuar na tessitura de memórias. O imaginário turístico é considerado um elemento agregador que permite a transição entre o aqui e o distante, o conhecido e o desconhecido, interferindo de forma decisiva na viagem. Há, ainda, os relatos de viajantes e as publicações especializadas como aspectos relevantes na construção dos imaginários, ao inventar e reinventar uma cozinha regional em lugares pitorescos. Evidencia-se, também, a contribuição do *Touring Club* italiano e a sensação de liberdade proporcionada pelos deslocamentos rodoviários em estradas com apelo turístico.

No terceiro capítulo, *O Itinerário: uma Serra Gaúcha?*, busca-se contextualizar a Serra Gaúcha em suas diferentes configurações – geográfica, histórica, cultural, política, institucional, promocional e turística. O aporte teórico é entremeado pelos depoimentos da turismóloga Norma Martini Moesch e do geógrafo Antonio Carlos Castrogiovanni. Em *Das escarpas do Planalto à Serra Gaúcha*, a proposta é demonstrar a diversidade de fatores como a língua e os dialetos e as questões culturais, institucionais e políticas que influenciam nos diferentes arranjos de Serra Gaúcha. Já em *Para além do Mapa*, é apresentada a política de regionalização do Ministério do Turismo, que institui o Mapa do Turismo Brasileiro, bem como de que forma os interesses de variadas ordens, como a política, divergem e convergem na formação das regiões turísticas.

Sabores pelo Caminho apresenta de que forma paisagens, clima, sabores e aromas, entremeados pelos fatores étnicos e identitários, compõem as tramas de memórias vivenciadas em restaurantes, cafés coloniais e paradas estratégicas para comprar ou saborear frutos e produtos da Serra Gaúcha ofertados à beira da estrada. Além disso, focaliza a relação do imaginário turístico com os deslocamentos em direção à Serra Gaúcha pela ferrovia e pela BR-116 e, ainda, os impactos provocados pela mudança de fluxo com as novas opções de trafegabilidade nos municípios que integram esses itinerários. Por fim, também pontua a contribuição do *Touring Club* do Rio Grande do Sul, através de Osvaldo Goidanich, na promoção da Serra Gaúcha.

Em *Rota Romântica: reinventando “o subir a Serra”*, busca-se revelar os fatores que influenciaram na concepção do projeto desde as percepções das potencialidades para o surgimento de uma nova rota à inspiração no modelo alemão da *Romantische Strasse*. Demonstra-se de que forma a Rota Romântica “se percebe” atualmente e como ocorre a resignificação dos elementos étnicos e identitários pelo turismo. Já *Mesa farta: pitadas de italianidade e germanicidade* ressalta as discussões sobre as reinterpretações de “comida de pobre e comida de rico” e os conceitos de alimento-âncora e alimento-memória. Como exemplificação, são apresentados produtos relacionados à polenta e à batata.

No quarto capítulo, *O Café Colonial*, o objetivo é investigar o Café Colonial como elemento demarcador da oferta gastronômica da Serra Gaúcha, observando os atributos da fartura, da tradição e dos fatores étnicos e identitários. *Do café com mistura ao marketing turístico* percorre as considerações históricas, a “disputa” pelo

pioneirismo e a oferta atual na Serra Gaúcha, considerando os cafés situados em municípios da Rota Romântica e da Região Turística Uva e Vinho.

Ingredientes e cardápio: apresentando os procedimentos reforça a finalidade da pesquisa de campo. Para atingir o objetivo proposto, empregaram-se a entrevista, a observação e a visita *in loco* a três empreendimentos que ofertam o Café Colonial. Em *Paradas para saborear: a escolha dos locais*, fica claro que a seleção dos empreendimentos decorre de fatores históricos e de uma oferta e promoção relacionada à fatura, à tradição e aos fatores étnicos e identitários, aqui entendidos como herança ou legado dos imigrantes europeus. Na sequência, apresentam-se os resultados da visita *in loco*, da observação direta e das entrevistas aos estabelecimentos localizados nos municípios de Morro Reuter (Café Walachay), Nova Petrópolis (Café Colonial Opa's) e Gramado (Café Colonial Bela Vista). Em *Mesa posta: misturando experiências*, são comparados os resultados da pesquisa de campo, encerrando o capítulo quatro.

A Conclusão é apresentada no capítulo cinco, *A chegada*. O memorial, intitulado *O Álbum de Viagem*, aparece depois das Referências.

2 O PONTO DE PARTIDA: MEMÓRIA CULTURAL

Como em qualquer jornada, a preparação da bagagem é indispensável ao sucesso da presente pesquisa. Assim, torna-se primordial a análise de alguns conceitos, como a memória cultural e suas relações com o ato de compartilhar e comer em conjunto, abarcando também a memória olfativa e a rememoração, a recordação e a reminiscência. Destaca-se, ainda, o conceito de tradição e sua influência sobre os empreendimentos gastronômicos da Serra Gaúcha, passando pelas ideias e mecanismos de transmissão e recepção, relacionando-os à invenção do imaginário turístico da região. Os conceitos de gastronomia, cozinha e identidade também são essenciais a este estudo, por isso, são analisados no capítulo. Além disso, aborda-se o contexto histórico de fome que motivou a entrada de italianos e alemães no Rio Grande do Sul no século XIX, bem como a resignificação de alimentos como a polenta e a batata. Por fim, são destacadas as concepções sobre invenções e imaginários.

2.1 Memória cultural: entrelaçando sabores, aromas e afetos

As experiências gastronômicas vivenciadas em viagens compõem um “álbum de lembranças”. Portanto, justificam a escolha de se iniciar a abordagem entrelaçando a memória com sabores, aromas e afetos. No presente estudo, tal entrelaçamento percorre o campo da memória cultural, que pode ser considerada o fio condutor do turismo na Serra Gaúcha e está presente na oferta turístico-gastronômica expressa no apelo da mesa farta, da tradição e do legado de imigrantes, principalmente italianos e alemães. Defende-se que as relações entre memória cultural e gastronomia vão contribuir à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha.

A mesa farta, tão referenciada na oferta gastronômica da Serra Gaúcha, remete à ideia de compartilhamento, de uma refeição desfrutada em grupo, de participar de uma festa temática, que, para além de um produto turístico, materializa o ato de comemoração. Nesse sentido, compartilhar e comemorar estão intrinsecamente ligados aos processos de memória.

A memória cultural permeia as questões referentes à comensalidade – ato de comer e beber juntos –, que define, além dos aspectos ritualísticos da alimentação,

o sentido de comunidade, de pessoas que se agrupam em diferentes momentos e espaços para compartilhar. Para Aleida Assmann, uma das difusoras dos estudos sobre memória cultural, “comer e beber é a forma elementar de construção de comunidades” (ASSMANN, 2011, p. 37).

Na Serra Gaúcha, as festas temáticas que destacam alimentos e bebidas emblemáticas — Festa da Uva, Festa do Vinho, Festa da Batata, Polentaço, etc. — representam a comemoração e o sentimento comunitário, expressos na sua forma original de organização. Bernd (2013) pontua que o trabalho da memória está tão associado ao viver em sociedade que viabiliza a sensação de pertença do indivíduo a uma determinada comunidade:

Pertencer a uma comunidade significa (com)partilhar memórias, comemorar (= lembrar com) as mesmas festas e seguir os mesmos rituais que nada mais são do que reatualizações de acontecimentos de anos e até de séculos passados que sobrevivem nos dias de hoje graças à capacidade humana de lembrar e de agenciar vestígios memoriais (BERND, 2013, p. 62).

As comemorações referem-se ao recordar e recuperar no presente algo ocorrido no passado, dentro de um processo de reconstrução e ressignificação. Há uma seleção e valorização do que por algum motivo merece ser comemorado. É primordialmente humano comemorar (GONZÁLEZ, 2017).

O compartilhamento de comida e bebida está na gênese dos estudos acerca da memória como forma de homenagear e recordar os mortos. Assmann (2011, p. 38) situa a memoração dos mortos como o núcleo antropológico da memória cultural. Dessa forma, “as pessoas de uma família devem guardar na memória os nomes de seus mortos e eventualmente passá-los às gerações futuras” (ASSMANN, 2011, p. 38). O culto aos que morreram representa a forma mais antiga de recordação, que une vivos e mortos. No Egito antigo, ocorria anualmente a “mais bela festa do vale do deserto”², quando as famílias levavam às sepulturas de seus parentes uma refeição, que era ao mesmo tempo uma forma de homenagear e de

² A Bela Festa do Vale era uma grande festividade dedicada à regeneração, à memória e à bênção dos que “partiram para o outro mundo”, além de fortalecer os laços com os vivos. Ocorria no segundo mês de Chemu, décimo mês do ano solar, que coincidiu no Império Novo com o início do verão, às margens do rio Nilo. As pessoas dirigiam-se até aos túmulos dos seus parentes e organizavam uma festa nesse espaço, com música, comida e bastante bebida. Devia-se participar da festa da maneira mais animada possível. A ingestão de grandes quantidades de bebidas alcoólicas, em geral, cerveja, era frequente e alguns participantes chegavam à semi-inconsciência. O êxtase alcoólico era apreciado e valorizado como símbolo de manifestação divina (FILIPPE, 2011, p. 65-66).

estar em comunhão. O sentido ritualístico de homenagem aos mortos através da comida era também difundido no início da era cristã no mundo romano, com os banquetes fúnebres³. Com o avanço do domínio da Igreja, as formas familiares de culto aos mortos foram reprimidas e substituídas pela memoração dos mártires. Os banquetes fúnebres⁴ deram lugar à ceia comum na paróquia (ASSMANN, 2011).

*Mnemosine*⁵, a deusa grega personificadora da memória, aparece representada numa importante descoberta arqueológica ocorrida em 1935 em Antáquia, região sudeste da Turquia⁶: o *Mosaico do Banquete de Mnemosyne*. A obra é composta por um painel central onde estão representadas figuras femininas reunidas para confraternizar. Os pesquisadores identificam no painel elementos como uma ânfora de vinho, uma ave pronta para consumo e utensílios luxuosos utilizados no serviço de banquetes. Há ainda os que interpretam a cena como o conagração de um conjunto de mulheres reunidas num dia de festa para honrar os seus mortos (SILVA, 2016).

É também em um banquete – seguido de uma tragédia – que o poeta Simônides de Keos exerce pela primeira vez a mnemotécnica, demonstrando “o poder que a memória humana teria sobre a morte e a destruição” (ASSMANN, 2011, p. 40). Simônides é convidado pelo boxeador Skopas para homenageá-lo com um poema durante uma festa em sua casa. O poema apresentado, no entanto, não agrada ao mecenas, que resolve pagar apenas a metade do combinado. Em seguida, o poeta é chamado para fora do local por desconhecidos que lhe procuravam à porta, mas não encontra ninguém no exterior. Neste momento, o salão de festas de Skopas desaba, sepultando o anfitrião e seus convidados. Dentro dos

³ O banquete era um dos ápices das cerimônias fúnebres. No primeiro dia do sepultamento, desenvolvia-se um banquete denominado *silicernium*. Nove dias após, ocorria o *novendialis*, que assinalava o fim do período de luto. Outro banquete poderia ocorrer no trigésimo dia do falecimento, repetindo-se todos os anos no aniversário de morte do defunto (SILVA, 2016).

⁴ Na sociedade romana, os banquetes transcendiam a esfera fúnebre e estavam ligados à sociabilidade e à comensalidade. Denominado de *convivium*, o banquete sugeria a experiência do “viver junto” e, embora de forma restrita, as mulheres da elite, e não apenas as cortesãs, eram admitidas como convidadas (SILVA, 2016).

⁵ Filha de Urano (deus do céu) e de Gaia (deusa da terra), Mnemosine é a “deusa responsável por preservar a humanidade do esquecimento de fatos ocorridos no passado”. É uma das seis Titânides, que gera com Zeus as nove musas (Calíope, Clio, Érato, Euterpe, Melpomene, Polímia, Terpsícore, Tália e Urânia). Estudiosos apontam a existência da Fonte de Mnemosine, a fonte da lembrança, destinada a dar aos que bebiam das suas águas o poder de conservar e lembrar dos estados de consciência passados. A fonte da lembrança estava ligada à Fonte de Lethe, “fonte do esquecimento”. Para beber da Fonte de Mnemosine era preciso beber antes da Fonte de Lethe (SOUZA, 2017, p. 212).

⁶ Antáquia corresponde ao local onde antes ficava a antiga Antioquia da Síria, considerada uma base missionária de propagação do evangelho cristão (CONEGERO, 2019).

preceitos da época, a memoração dos mortos somente seria possível após a identificação dos corpos. Simônides havia memorizado com exatidão onde os participantes estavam sentados, o que permitiu dizer o nome de cada um dos mortos, possibilitando aos parentes providenciar as homenagens fúnebres (ASSMANN, 2011, p. 40).

Sobre o entrelaçamento da memória com os aromas, é pertinente apresentar considerações sobre memória olfativa. O antropólogo francês Joël Candau situa a memória como uma faculdade cujos produtos são a recordação e o esquecimento. Em sua abordagem sobre a antropologia cognitiva, apresenta a memória olfativa — abrigada nas memórias sensoriais — como um mecanismo de dupla função: lembrança e reconhecimento (ou aptidão recognicional). A funcionalidade da lembrança reúne três modalidades. Na primeira, está o forte poder de evocação dos odores, o que favorece a recuperação das recordações (memória episódica e semântica), contribuindo para o caráter subjetivo da percepção. Na segunda, há o entendimento de que as recordações em si podem auxiliar no reencontro dos odores. A terceira modalidade refere-se à capacidade de algumas pessoas em recriar mentalmente uma sensação olfativa na ausência de estímulo, sem passar necessariamente pela sua memória episódica. A outra funcionalidade da memória – o reconhecimento ou aptidão recognicional – considera que, graças às informações olfativas já memorizadas, é possível reconhecer e identificar, eventualmente, os estímulos olfativos com precisão (CANDAU, 2005).

Para Candau, a multissensorialidade e a importância do contexto são duas características conexas na recuperação da recordação olfativa que ocorre na presença do estímulo. Na multissensorialidade, a recuperação da recordação está facilitada pelas associações entre os vários sentidos, onde lembrar de um cheiro é lembrar ou reconhecer todo o ambiente do estímulo inicial, inclusive as mensagens direcionadas aos outros sentidos. Enquanto isso, na importância do contexto, o entendimento é o seguinte:

O contexto é o da sensação de origem, registrada juntamente com todo um ambiente sensorial e emocional, fenômeno bem conhecido sob o nome de síndrome de Proust. As razões para isso são diversas, mas uma das principais é o laço funcional mantido pela percepção olfativa com o tratamento afetivo da informação. [...] O contexto é também o momento da rememoração, que desempenha um papel importante no reconhecimento do estímulo (CANDAU, 2005, p. 200).

No contexto da rememoração, na sensibilidade das obras do filósofo alemão Walter Benjamin, uma série de pequenos ensaios reunidos no título *Comer*⁷ demonstra, sob outras perspectivas, as relações entre memória e gastronomia. Em *Omelete de Amoras*, Walter Benjamin (2012) aborda o caráter experiencial do comer. Ele descreve o desafio proposto por um rei, infeliz e melancólico apesar de todo o seu poder, ao seu cozinheiro real: fazer uma omelete de amoras, tal qual a saboreada há cinquenta anos, na sua mais tenra infância. Acertar a receita resultaria em tornar-se genro e herdeiro, enquanto errar significaria a morte. O soberano descreve as lembranças relacionadas à iguaria preparada por uma vovozinha, relatando tê-la experimentado numa choupana depois de vagar por uma floresta escura em companhia do pai, ambos fugindo da perseguição de um inimigo: ao experimentar o primeiro bocado, sentiu-se consolado, com uma nova esperança entrando em seu coração. O cozinheiro, apesar de conhecer o segredo da omelete de amoras e todos os ingredientes, diz ao soberano para chamar o carrasco:

Pois, na verdade, conheço o segredo da omelete de amoras e todos os ingredientes, desde o trivial agrião ao nobre tomilho. Sem dúvida, conheço o verso que se deve recitar ao bater dos ovos e sei que o batedor feito de madeira de buxo deve ser sempre girado para a direita de modo que não nos tire, por fim, a recompensa de todo o esforço. Contudo, ó rei, terei de morrer. Pois, apesar disso, minha omelete não vos agradará ao paladar. Pois como haveria eu de temperá-la com tudo aquilo que, naquela época, nela desfrutastes: o perigo da batalha e a vigilância do perseguido, o calor do fogo e a doçura do descanso, o presente exótico e o futuro obscuro (BENJAMIN, 2012, p. 223-224).

Após refletir sobre a explicação dada, o rei concede liberdade ao cozinheiro. Benjamin (2012) demonstra na narrativa da comida, através da alegoria da omelete de amoras, uma experiência afetiva e sensorial, um exercício de rememoração. Para Jeanne Marie Gagnebin, o sentido benjaminiano da palavra rememoração

[...] implica uma certa ascese da atividade historiadora que, em vez de repetir aquilo de que se lembra, abre-se aos brancos, aos buracos, ao esquecido e ao recalçado, para dizer, com hesitações, solavancos, incompletude, aquilo que ainda não teve direito nem à lembrança nem às palavras. A rememoração também significa uma atenção precisa ao presente, em particular a estas estranhas ressurgências do passado no presente, pois não se trata somente de não se esquecer do passado, mas também de agir sobre o presente. A fidelidade ao passado, não sendo um fim em si, visa à transformação do presente (GAGNEBIN, 2009, p. 55).

⁷ O capítulo *Comer* inclui as subdivisões *Figos frescos*, *Café Crème*, *Falerno e Bacalhau*, *Borscht*, *Pranzo Caprese* e *Omelete de amoras*, em *Obras escolhidas II: Rua de mão única*.

No entendimento de Teodoro (2017, p. 43), *Omelete de Amoras* ressalta a impossibilidade da recuperação da memória que deposita suas atenções voluntariamente em um objeto específico. Nesse caso, “a comida não é um objeto consumido ao acaso, mas sim um objeto no qual estão depositadas as vontades de recuperação do passado perdido”. Para o soberano, o desejo é recuperar a memória perdida tendo como suporte a reconstrução de uma omelete idêntica à experimentada na infância. Recuperar as experiências do passado, entretanto, revela-se impossível, por estar “condicionada à vontade de recuperação memorialística determinada pelo rei e não pelo acaso” (TEODORO, 2017, p. 43).

Na proposta deste estudo, torna-se válido examinar um breve trecho de outro ensaio que integra o capítulo *Comer*. Em *Figos Frescos*, Benjamin (2012, p. 217) relata uma experiência passada ao avistar uma carreta de figos. Ele compra meio quilo da fruta e, na falta de papel de embrulho, distribui os figos pelos bolsos e pelas mãos. Vai comendo-os pelo caminho, no que já não era um comer, mas um banhar-se de aromas e sabores: “Jamais comeu uma iguaria, jamais degustou uma iguaria quem sempre a comeu com moderação” (BENJAMIN, 2012, p. 217). Para o filósofo, “devorar, isto significa antes de tudo: comer – de cabo a rabo. Não há dúvida de que isso alcança mais profundamente a coisa devorada que o prazer” (BENJAMIN, 2012, p. 217). Na comilança voraz, no devorar, deixa-se subjugar pelos sabores e pela experiência de comer (BENJAMIN, 2012).

A rememoração, portanto, visa à transformação do presente, e integra os mecanismos de memória juntamente com outros termos caros aos pesquisadores da área: a recordação e a reminiscência. Aleida Assmann (2011, p. 33) destaca o paradigma da recordação como formador da identidade e ressalta que o ato de lembrar não é deliberado, diferindo do ato de decorar, ou seja, “ou se recorda ou não se recorda”. Para a autora, é mais correto afirmar que “alguém recorda alguma coisa, mas só toma consciência dela posteriormente”. Portanto,

A recordação procede basicamente de forma reconstrutiva: sempre começa do presente e avança inevitavelmente para um deslocamento, uma deformação, uma distorção, uma reavaliação e uma renovação do que foi lembrado até o momento da sua recuperação. Assim, nesse intervalo de latência, a lembrança não está guardada em um repositório seguro, e sim sujeita a um processo de transformação (ASSMANN, 2011, p. 34).

Na leitura atenta de Bernd (2019, p. 34), “a palavra recordação, empregada

por Aleida Assmann (2011), dialoga com o verbo recordar⁸ que, no entender de Jorge Luis Borges, caracteriza-se por ser um verbo sagrado”, que etimologicamente “corresponde a passar novamente pelo coração” (BERND, 2017a, p. 115).

Em sua tese *Tessituras da Memória: lembrar, narrar e ressignificar*⁹, Tanira Rodrigues Soares (2019, p. 58) esclarece as diferenciações entre rememoração e reminiscência, termo utilizado por Aristóteles, salientando que a

reminiscência é uma busca consciente por informações do passado, é constituída pela intencionalidade e pela vontade, desencadeando um processo de pesquisa e de investigação que adota uma certa ordem, sequência e associação (SOARES, 2019, p. 58).

A autora prossegue frisando que, para ocorrer um ato de memória, é preciso que haja “a coincidência entre a lembrança do objeto e a do tempo de sua ocorrência. No caso de ausência de alguma delas, se terá apenas a reminiscência” (SOARES, 2019, p. 59).

O entrelaçamento de memória e afetos é um conceito que, nos estudos de Assmann (2011), juntamente com a língua, o símbolo e o trauma, é compreendido como um dos estabilizadores da recordação:

A possibilidade de manipulação da memória salta aos olhos tanto na mnemotécnica antiga quanto no experimento psicológico moderno. Aqui, não é uma obviedade que recordação e afeto mantenham qualquer relação; eles são, sim, acoplados de modo consciente, conforme o caso, de modo arbitrário mesmo. Isso muda de passarmos das técnicas artificiais de memorização para as recordações individuais. Neste último caso, recordação e afeto fundem-se num complexo indissolúvel (ASSMANN, 2011, p. 270).

É nessa trama da memória com aromas, sabores e afetos que se busca a aproximação com o campo da memória cultural, compreendida como o fio condutor do turismo na Serra Gaúcha. Destacar as relações entre memória cultural e gastronomia como contributos à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha implica transitar na perspectiva do simbólico e da sensível.

Na sua proposta de redesenhar o conceito, Zilá Bernd (2017a, p. 159) enfatiza que é “através da memória cultural que se dá a rememoração dos mitos,

⁸ A referência à palavra recordação está relacionada ao conto *Funes, o memorioso*, personagem que, após sofrer uma queda de um cavalo, adquire uma memória prodigiosa, lembra-se de todas as coisas que conheceu, aprende línguas e sabe de cor tudo o que consta dos dicionários (BERND, 2017a).

⁹ A tese de Tanira Rodrigues Soares foi a primeira a ser defendida no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais da Universidade La Salle, no dia 06 de agosto de 2019.

obras de arte, artefatos artísticos e literatura”. Ao recorrer a F. Marshall (2008), acrescenta que na extrema mobilidade do mundo atual, onde as informações alcançam velocidade impressionante, é pela memória cultural que se “pode assegurar o fluxo entre passado e presente e a preservação de patrimônios culturais, que de outra forma, desaparecem ou viram sombra nas bibliotecas” (BERND, 2017a, p. 159).

Nos estudos sobre memória cultural, Bernd destaca o trabalho de teóricos como Aleida e Jan Assmann, Andreas Huyssen e Régine Robin, que:

Valorizam os estudos da memória não apenas em termos de armazenamento de dados em arquivos, mas de tudo aquilo que escapa ao registro oficial, como o residual, o que foi obliterado ou se tentou apagar. Enfim, a assim chamada memória cultural incorporaria os elementos que pertencem à esfera do sensível e do simbólico e que escapam ao registro hegemônico do poder e sua tentativa de construção de uma identidade nacional em termos de totalização (BERND, 2018, p. 21).

Embora as referências desses teóricos — em especial Jan e Aleida Assman — sejam elencadas no decorrer deste estudo, a leitura de Bernd sobre esses autores segue como norteadora da proposta de explicitar a memória cultural. Bernd (2018a) ressalta que, segundo Andreas Huyssen (1995), o sentido de memória cultural associa-se à memória geracional. Para algo se transformar em memória, precisa ser transmitido de geração em geração. “O tempo do ato de memória é o presente, e não o passado, embora todo o ato de memória dependa de alguma experiência que ocorreu no passado” (BERND, 2018, p. 22). Quanto a Huyssen (1995, p.19-21), Bernd relembra ainda a metáfora do autor sobre o ocaso ou crepúsculo para definir a memória, mencionando o período intervalar. Quando ainda não é noite, mas já não é mais dia, as memórias emergem. “Ocaso (*twilight*) é o momento do dia que antecede a noite do esquecimento; um entre-lugar em que a última luz do dia ainda pode efetuar maravilhas. É o tempo privilegiado da memória” (BERND, 2018, p. 22).

Em *Da memória cultural à memória saturada: revisão dos conceitos na perspectiva Régine Robin*, Bernd e Duarte (2018b) esboçam uma cuidadosa revisão da obra da autora, apresentando, entre outros aspectos, as suas inquietudes em relação às identidades que permeiam seu trabalho. Nascida na França, filha de pais judeus poloneses, e com uma intensa atuação como docente e pesquisadora no Canadá, Robin é apresentada pelas autoras (2018b, p. 40) como alguém que

prefere ser associada “vivendo intensamente as culturas judaica, francesa e quebequense pelo viés da língua que ama, a língua francesa”. Para Robin, conforme Bernd e Duarte (2018b, p. 40), “a identidade não estaria na obsessão do enraizamento nem na anulação total dos traços identitários, mas em um entre-lugar, um centramento”. Esse entre-lugar pode ser compreendido, então, “em um espaço onde há jogo, vai-e-vem entre uma origem assumida da qual conseguimos nos desprender e o tornar-se outro, mudança que não leva necessariamente à pulverização” (BERND; DUARTE, 2018b, p. 41).

Na produção de Robin, a memória cultural está relacionada à reelaboração do passado no presente do texto, de forma constante e necessária. Como para outros escritores judeus, aos quais a Shoah¹⁰ é um exercício da memória pelo compromisso de não esquecer, Robin assume o dever de memória através da escrita. O escrever permite reunir os restos e reconstituir os fragmentos produzidos pela guerra (ROBIN apud BERND; DUARTE, 2018b, p. 43).

Em *Le roman mémoriel* (1989), Robin reúne, em ensaios e contos, narrativas de vida de grupos da sociedade que foram obrigados, como forma de sobrevivência, a silenciar, esquecer e reprimir. A ênfase está na comunidade judaica, à qual a autora pertence. As lembranças narradas constituem a memória cultural, que não se confunde, conforme Robin, com a memória de grupo, num sentido identitário. Trata-se de uma memória geracional cuja fórmula emblemática é: a memória cultural. O exercício de não esquecer alimenta-se de lembranças presentes em objetos, fotografias, filmes, poemas, livros, etc. É, portanto, uma memória cultural polifônica, melhor desenvolvida em narrativas ficcionais do que na escrita oficial da História (ROBIN, apud BERND, 2018, p. 23).

Jan Assmann (2016) ressalta que a memória cultural é uma instituição, exteriorizada e armazenada em formas simbólicas que podem ser transferidas de uma situação a outra e transmitidas de uma geração a outra. No contexto da memória cultural, o passado não é preservado como tal, e a distinção entre mito e

¹⁰ A Shoah, do hebraico “calamidade” ou “catástrofe”, é o termo que nomeia a perseguição e o assassinato dos judeus na Europa sob o domínio do III Reich alemão. Um dos primeiros relatos da utilização do termo remonta à organização em 1940 de uma coletânea intitulada *Sho'at Yehudei Polin* (O Holocausto dos judeus da Polônia). O emprego do termo se intensificou nos anos seguintes em conferências e eventos sobre o tema. A palavra “shoah”, retirada da narrativa bíblica, estava originalmente associada à ideia de “pecado e punição divina”. Lerner (2003) ressalta os estudos de Uriel Tal, que assinalam a perda do conteúdo bíblico e teológico no hebraico moderno. Shoah passa a adquirir o sentido de “dúvida metafísica”, “reconsideração sobre a validade das faculdades racionais do homem” e “indulgência pessoal no desespero” (LERNER, 2003, p. 4).

história desaparece. O que interessa é o passado que pode ser reclamado como “nosso”. A memória existe somente em interação constante, tanto com outras memórias humanas, quanto com coisas e símbolos externos. Para o autor (p. 119), “coisas não têm uma memória própria, mas podem nos lembrar, podem desencadear nossa memória, porque carregam as memórias de que as investimos”. A memória cultural, para ser recorporificada na sequência de gerações, requer instituições de preservação e recorporificação, e pode ser descrita em termos de tradição e transmissão (ASSMANN, 2016, p. 119).

Dessa maneira, reforça-se a compreensão da memória cultural como fio condutor do turismo na Serra Gaúcha. Ao incorporar “os elementos que pertencem à esfera do sensível e do simbólico e que escapam ao registro hegemônico do poder”, como contextualizado por Bernd (2018a, p. 21), a memória cultural permite entrelaçar as suas relações com a gastronomia. Além disso, está associada à memória geracional, ao que é transmitido, à tradição e às suas invenções.

2.1.1 Nas tramas da transmissão, da tradição e do legado

Nos esforços promocionais da oferta gastronômica relacionada à Serra Gaúcha, a tradição é um apelo recorrente, em especial nos cafés coloniais. Está presente nos *sites*, na folheteria e até em *outdoors* ao longo da BR-116, onde os estabelecimentos anunciam “tradição da culinária típica alemã”. Destina-se a dar uma garantia adicional aos clientes de que naquele estabelecimento os pratos são preparados como antigamente, seguindo receitas muitas vezes atribuídas às *nonas* e às *omas*. Assim, cria-se uma espécie de linhagem gastronômica calcada na tradição. Portanto, abordar as questões pertinentes à tradição, no contexto deste estudo, implica falar também de transmissão e de legado.

Mesmo que os interesses ao nominar um empreendimento gastronômico com o nome de um antepassado (real ou imaginário) possam ter um caráter meramente comercial, é pertinente abordar as questões de nomeação, memória e identidade, visto que nessa ação se estabelece uma relação de homenagem, mas também de memória intergeracional.

Candau (2014) evoca a ligação entre a perda do nome e a da memória a partir de Primo Levi – químico e escritor italiano sobrevivente do Holocausto –, para quem a aniquilação da memória e da identidade dos deportados começa pela de-

nominação, com a substituição do nome de cada pessoa por um número de registro. Desse modo, o nome é uma questão tanto identitária quanto memorial (CANDAU, 2014).

A transmissão, conforme Candau (2014), está no centro de qualquer abordagem antropológica da memória. Admite-se que a transmissão jamais será pura ou uma autêntica transfusão memorial. Para atender às estratégias identitárias, terá que atuar no jogo da reprodução e da invenção, da restituição e da reconstrução, da lembrança e do esquecimento (CANDAU, 2014).

O transmitir, neste caso, representa também uma reinterpretação de memórias geracionais, o que permitem compreender, por exemplo, como alimentos considerados “comida de pobre” entre imigrantes europeus, a exemplo da polenta para os italianos e da batata para os alemães, figuram hoje em cardápios de empreendimentos turísticos-gastronômicos da Serra Gaúcha, como os cafés coloniais, e são figurativos das etnias alemã e italiana. O que era vergonha é ressignificado e se transforma, então, herança geracional e produto de venda.

Há uma associação tradicional entre a transmissão e a origem dos ancestrais, cujos saberes e fazeres são transmitidos de geração em geração. Entretanto, em muitas culturas, pode ocorrer um “choque entre ‘os antigos’ que querem a todo custo preservar a tradição e ‘os modernos’, querendo romper com a tradição para instaurar elementos inovadores” (BERND, 2017, p. 21).

Essa disputa entre a manutenção e o rompimento pode ocorrer também no âmbito empresarial, no momento da sucessão familiar. A preocupação, aqui, não está voltada às questões de gestão, mas às ocorrências em que um empreendimento idealizado não encontra na própria família um sucessor interessado em dar continuidade ao legado, tanto do ponto de vista material e jurídico, quanto do simbólico¹¹.

Há ainda as impossibilidades de transmissão relacionadas ao trauma e/ou às grandes tragédias. Bernd (2017) aborda os casos de “memórias envergonhadas ou feridas, como prefere chamar Laurent Demanze, onde o que predomina é o silêncio em relação ao passado familiar ou total rejeição, inviabilizando a transmissão” (BERND, 2017, p. 24).

Para Candau (2014, p. 137), a busca identitária movimenta e reorganiza “as

¹¹ Essa interpretação será retomada mais adiante, no capítulo destinado a investigar os cafés coloniais.

linhagens mais bem asseguradas”, e estabelece o jogo permanente entre a genealogia naturalizada (relacionada ao sangue e ao solo) e a genealogia simbolizada (construída a partir de um relato fundador). Há na genealogia uma busca incessante de identidade, que “se alimenta dos jogos identitários no presente, aos quais se submete o passado”.

A memória geracional, no entendimento de Candau (2014, p. 142), é “também uma memória de fundação que tem seu lugar no jogo identitário”. Pode ser horizontal ou vertical e apresenta duas formas: a antiga e a moderna. Na antiga, a memória genealógica se estende para além da família:

Ela é a consciência de pertencer a uma cadeia de gerações sucessivas das quais os grupos ou o indivíduo se sente mais ou menos herdeiro. É a consciência de sermos os continuadores de nossos predecessores. Essa consciência do peso de gerações anteriores é manifesta em expressões de forte carga identitária, como “as gerações anteriores trabalharam por nós” ou “nossos antepassados lutaram por nós”, etc. (CANDAU, 2014, p. 142).

Na forma moderna, a memória é intergeracional e “não tem a vocação de ser transmitida: é própria dos membros de uma determinada geração que se autoproclamam guardiões e está fadada a desaparecer com o último deles” (CANDAU, 2014, p. 142). Essa forma moderna também ultrapassa o quadro familiar. A definição desse tipo de geração não se restringe aos critérios biológicos, mas sofre a interferência de critérios sociais, culturais e políticos (CANDAU, 2014).

Em *Indivíduo e Memória Familiar*, a socióloga francesa Anne Muxel (1996) destaca as relações entre o tempo e as funções da memória. A primeira é a transmissão, responsável por designar a afiliação como reconhecimento de uma inscrição geracional no tempo longo de uma história familiar e como vontade de perpetuar certo número de características dessa história de uma identidade compartilhada. O passado é o tempo predominante a ser perpetuado. Busca-se preservar do esquecimento a memória dos rituais e dos saberes familiares. A perspectiva da transmissão é o futuro, considerando que o esquecimento não é o contrário da transmissão. Passagens apagadas serão reapropriadas quando se recontar a história familiar (MUXEL, 1996).

A reflexividade é a segunda função da memória e está centrada no presente. Implica negociação da existência presente diante das experiências do passado. Leva ao passado como forma de inventariar a trajetória de vida. A revivescência

corresponde à terceira função da memória para Anne Muxel, que oportuniza a volta dos estados de consciência considerados esquecidos. A revivescência permite revivenciar, a partir de associações memoriais, os sabores, os odores, as cores, as sensações e os afetos. (MUXEL, 1996).

É pertinente lembrar que o afeto, na concepção da Assmann (2011), atua como um dos mecanismos estabilizadores da recordação. Também estão inseridas neste cenário as recordações gastronômicas que podem ser consideradas negativas, como a associação de um determinado alimento a uma situação desconfortável ou traumática¹², por exemplo.

A idealização das lembranças da infância encontra, com frequência, referências em refeições partilhadas em família. Nesse caso, as mães e as avós costumam ser as personagens preferenciais desse quadro idealizado do passado. A partir das relações entre memória e transmissão cultural, Lunkes (2017, p.71) reforça o entendimento de que “a memória é ‘transmissão sendo’”. Não existindo transmissão, a memória silencia, e o que resta é um vazio: “Encontrar um afeto e as origens em um prato de infância é uma das dádivas que somente a memória pode proporcionar ao portador, de vínculos e pertencimentos” (LUNKES, 2017, p. 71).

Em algumas sociedades e grupos, a recepção de uma herança cultural terá mais ênfase que a transmissão. Consoante Candau (2014, p. 123), receber uma herança – um conjunto de costumes, um patrimônio – “abre mais possibilidades para a invenção e interpretação, princípio mesmo da tradição”, do que a transmissão propriamente dita (CANDAU, 2014).

A partir das concepções de George Balandier, Candau (2014) apresenta três modalidades de tradicionalismo. No tradicionalismo fundamental, o objetivo é a manutenção fiel dos valores. Já no pseudotradicionalismo, há uma tradição remodelada em decorrência de profundas mudanças. Por sua vez, o tradicionalismo formal utiliza “formas que foram mantidas, mas cujos conteúdos foram modificados” (CANDAU, 2014, p. 124). Portanto, seguir a tradição “é tanto respeitá-la sem muitas alterações, como acomodá-la ou mesmo recriá-la” (CANDAU, 2014, p. 124).

Conforme o antropólogo inglês Nelson Graburn (2008), originalmente, o

¹² Em uma viagem de estudos a Lima, no Peru, acompanhando um grupo de acadêmicos do Turismo e da Gastronomia, recordo-me de uma situação ilustrativa onde um alimento provocou numa das alunas um total desconforto pelas lembranças de infância. Ao pedir um prato de ossobuco, que estava “escondido” pelo nome “artístico” no menu, ela simplesmente o rejeitou, não conseguiu sequer provar. Justificou-se contando que era o único tipo de proteína animal a que a sua família, com muitas dificuldades financeiras, tinha acesso. Para ela, esse prato remetia sempre à lembrança da pobreza.

conceito de tradição, a partir do latim *traditio*, derivado de *tradere*, significa *algo entregue*. Em sociedades que mudavam lentamente, era quase equivalente à herança. A tradição era tanto o meio de ganhar a vida, quanto os símbolos, as histórias e as memórias, que davam identidade e *status*. Tradição, ou o que as pessoas daquela sociedade pudessem chamar dessa forma na sua própria língua, era algo muito importante. Correspondia, também, às características culturais que, em situações de mudança, continuariam a ser transmitidas, pensadas, preservadas e não perdidas. Ressalta-se a obra do antropólogo Claude Levi-Strauss, que dividiu as sociedades em dois tipos: os que acreditam que toda geração recria o passado, que o tempo é uma série de ciclos, a quem ele chama de sociedades frias (primitivas), e aqueles que estão conscientes da mudança e da direção irreversível da história, a quem ele rotula de sociedades quentes (civilizadas) (GRABURN, 2008).

Em um consistente trabalho para a segunda edição do *Dicionário de Expressões da Memória Social, dos Bens Culturais e da Cibercultura* (2017), Mário Cezar Silva Leite apresenta o verbete *Pós-Modernidade e Tradição* pontuando que esses temas se caracterizam pela diversidade de teorias, posições polêmicas e plurais. Alerta que nos moldes atuais de cultura e sociedade, que questionam fortemente a ideia de uma história linear e relacional de passado, presente e futuro, ficam comprometidas as percepções e experiências até então aceitas da memória, das configurações do passado e das tradições. Além disso, destaca a obra de Zumthor (1997), *Tradição e Esquecimento*, que considera tradição, a partir de Ortega y Gasset, uma colaboração que se pede ao passado para resolver problemas atuais, entendida a partir de modelos, normas, padrões vinculados pela memória e costumes coletivos. Leite (2017) também recorre a Willians (2007), para quem duas gerações são, no geral, suficientes para tornar algo tradicional, reconhecido como um processo ativo. Para Leite (2017, p. 298), “a tradição de, ou em um grupo sociocultural, estabelece-se entre a circulação da transmissão, elaborada entre o jogo de emissão, recepção e acordos com o presente”. Consoante Leite, a configuração de tempo, espaço e história, mesmo de pequenas narrativas, exigirá tecer uma teia entre memória, transmissão e tradição. Ele finaliza afirmando que “o elo unificador que passa pela memória, pela transmissão, pela tradição, de algum modo estará lá. Mesmo que elas sejam inventadas” (LEITE, 2017, p. 298-299).

O historiador britânico Eric Hobsbawm é organizador, em conjunto com

Terence Ranger, da obra *A Invenção das Tradições*. Hobsbawm e Ranger (2006, p. 9) comentam que “nada parece mais antigo e ligado a um passado imemorial que a pompa que cerca a realeza britânica. E que, no entanto, todo o aparato atual data dos séculos XIX e XX”. Os pesquisadores observam que muitas das tradições que parecem ou são consideradas antigas são bastante recentes, quando não inventadas. O termo tradição inventada é utilizado num sentido amplo, que inclui tanto as tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período determinado e limitado de tempo (HOBBSAWM; RANGER, 2006).

É também num sentido amplo que ocorre a discussão sobre as tradições relacionadas à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha. Tal como explicitado por Hobsbawm e Ranger (2006), não importa terem sido inventadas, construídas ou institucionalizadas, já que a inserção de uma nova tradição vai sempre atender, no presente, a determinados interesses, sejam eles quais forem. Trata-se, ainda, de um passado “que não precisa ser remoto, perdido nas brumas do tempo” (p. 27). Hobsbawm e Ranger alertam que, quando há referência a um passado histórico, as tradições inventadas caracterizam-se por estabelecer com ele uma continuidade bastante artificial. As tradições inventadas seriam, portanto, reações a situações novas que assumem a forma de referência a situações anteriores ou, por outro lado, estabelecem seu próprio passado através da repetição quase obrigatória. Para os autores, também é importante diferenciar tradição de costume. A característica das tradições, inclusive das inventadas, é a invariabilidade, já que o passado (real ou forjado) a que elas se referem impõe práticas formalizadas, como a repetição. Por seu turno, nas sociedades tradicionais, o costume tem dupla função de motor e volante. Ele não impede as inovações e pode mudar desde que pareça compatível ou idêntico ao precedente. Sua função é dar a qualquer mudança ou resistência à inovação a continuidade histórica. Importa ainda diferenciar tradição de convenção ou rotina, que não possuem nenhuma função simbólica ou ritualística (HOBBSAWM; RANGER, 2006).

Um grande avanço nos estudos das redefinições identitárias reside no conceito de *comunidades de memória*, proposto por Pierre Ouellet, em obra de 2012 intitulada *Testaments*. O autor é apresentado por Bernd (2018a) em artigo que observa o processo de reinvenção do que representam os esforços de convivência de diversas etnias no Canadá, um país com altos índices imigratórios, o que implica,

inclusive, o estabelecimento de políticas como o multiculturalismo (BERND, 2018).

De acordo com Bernd (2018a, p.138), a originalidade da concepção de comunidade de memória de Ouellet “apoia-se na ideia de que a identidade não seria dada pela origem étnica ou pela pertença a um território, ou ainda por herança histórica ou religiosa, mas pelas condições fluidas de enunciação entre os sujeitos” capazes de dar “origem um universo discursivo plenamente compartilhado” (BERND, 2018).

Bernd (2018, p. 144) acrescenta que, para Ouellet, o conceito de *comunidades de memória* leva em conta, além da memória dos povos fundadores, “as culturas dos recém-chegados a um determinado país, constituindo através de trocas (*ex-changes*), uma memória múltipla que o autor denomina ‘comunidade de memória’”.

Não se trata de uma memória comum (ou coletiva) porque ela pertence a várias tradições, com diferentes histórias, desenvolvidas em diversos lugares, mas o fato de que pessoas de diferentes origens participem agora da sociedade quebequense faz com que vivamos em uma comunidade de memórias¹³.

Na sua proposta de discutir as redefinições identitárias, Bernd (2018, p. 148) acrescenta que as “funções de transmitir, legar em testamento, receber, fundar e construir estão ligadas às comunidades de memória que realizam a transmissão da herança cultural”. Dessa forma, “é no jogo do legar, do receber e do preservar que as comunidades constroem, desconstroem e reconstroem identidades migrantes” (BERND, 2018, p. 148).

Assim, não importa que a tradição anunciada como um dos diferenciais da oferta gastronômica da Serra Gaúcha seja um processo de invenção. Ela está atendendo aos interesses do presente. O inventado evidencia-se na oferta gastronômica da Serra Gaúcha, e é reforçado pelas reacomodações dos fatores étnicos e identitários, onde motivos de vergonha tornam-se distintivos, apontando os processos de trocas, cruzamentos, invenções e reinvenções.

¹³ Bernd (2018) remete esta citação à entrevista concedida por Pierre Ouellet e publicada na Revista *Letras de Hoje*, PUCRS, v. 5, n. 2, abril-junho 2015, p. 229-240.

2.2 Gastronomia e cozinhas em movimento

Defende-se que a memória cultural e a gastronomia, através de uma oferta gastronômica baseada no apelo promocional da mesa farta, da tradição e do legado, contribuíram à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha. As discussões acerca da gastronomia neste estudo envolvem questões sobre transmissão, identidades, trocas, linguagem, cozinhas étnicas, invenção e tradições gastronômicas, sempre *em movimento*.

O pesquisador italiano Massimo Montanari (2009) defende a cozinha como lugar das identidades e das trocas. Ele parte do entendimento de que a cozinha pode ser equiparada à linguagem e, como essa, contém e expressa a cultura de quem a pratica, atuando como depositária das tradições e das identidades de grupo. Dessa forma, constitui-se como veículo de autorrepresentação e de comunicação. Pode consistir no primeiro modo de entrar em contato com culturas diversas, favorecendo intermediações, abrindo sistemas culinários às possibilidades de cruzamentos e de invenções. Portanto, as tradições alimentares e gastronômicas, por mais que possam ser vistas como conservadoras, serão sempre sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas, inclusive da cultura que as acolhe (MONTANARI, 2009).

A compreensão das influências dos fatores étnicos e identitários sobre a oferta gastronômica da Serra Gaúcha segue nesse sentido de cruzamento, de contaminações e principalmente de invenções que possam atender às lógicas mercadológicas e do imaginário turístico. Desse modo, comida típica, tradição e legado são comunicados e postos à mesa, à disposição dos turistas.

A antropóloga Ellen Woortmann (2013, p. 5) reforça a percepção da comida como linguagem ao “afirmar que a comida ‘fala’ da família, de homens e de mulheres”, tanto para o pesquisador que “realiza uma ‘leitura’ consciente dos hábitos alimentares, como para as próprias pessoas do grupo familiar – e através deste, da sociedade”. A autora ressalta a diferença entre as categorias comida e alimento, que, embora próximas e construídas socialmente, não devem ser confundidas. Ela lembra que as pessoas desejam comer “comida italiana”, “comida balinesa”, etc., e não “alimento italiano” ou “alimento balinês”. Enquanto a comida representa um conjunto simbólico, o alimento depende de todo um processo de preparo, e está à disposição de seres humanos, mas também de animais. A estudiosa acrescenta que

a linguagem expressa através da comida dificilmente manterá o mesmo significado ao longo do tempo e em diferentes espaços e contextos. Exemplifica com a *paella*, que se antes, na Espanha, remetia à fome e à falta endêmica de proteínas, hoje remete a roteiros gastronômicos espanhóis com conotações de charme e glamour (WOORTMANN, 2013).

A atribuição de significado à comida não se restringe apenas ao que se come, quanto se come e onde se come, mas também ao próprio ato de comer, que varia entre as diferentes culturas. De forma semelhante à *paella*, outros pratos emblemáticos e representativos de etnias tornam a dimensão simbólico-ritual do comer um ato diferenciado no contexto turístico:

É interessante que no caso dos turistas, que “já estão fora” de casa, o “comer fora” (do hotel), como que duplica essa dimensão, e explica, por exemplo, as fotos tiradas em restaurantes emblemáticos, que se enquadram na categoria das “fotos-troféus” daquilo que deve ser lembrado e mostrado [...]. Mais do que se alimentar com carboidratos, vitaminas, etc., o turista que viaja à Viena, por exemplo, não pode deixar de ir ao Restaurante Sacher (não é propaganda!) e se deliciar com um hedonístico pedaço de torta do mesmo nome, ao som de valsas. Nessa oportunidade ele viverá uma experiência gustativa e auditiva que o levará a compartilhar um pouco do encantamento da imperial Viena. Nesse caso, alimenta-se o corpo e as memórias gastronômica e auditiva, configurando uma marcante memória *destello* (WOORTMANN, 2013, p. 7).

Na oferta gastronômica da Serra Gaúcha, ficam evidentes os esforços de determinados empreendimentos gastronômicos que trabalham com cozinhas étnicas em reforçar as experiências dos clientes para além dos estímulos gustativos. Agrega-se ao típico do cardápio, por exemplo, desde uma ambientação com objetos que remetem aos *antepassados* (mesmo que emprestados ou inventados), a atendentes que substituem o uniforme por trajes típicos estilizados. São elementos que, ao lado da comida, falam, comunicam e materializam o simbólico, num jogo identitário que somente se mantém num processo dinâmico de constante reelaboração.

Considera-se adequado às finalidades deste estudo apresentar, embora brevemente, a trajetória do conceito gastronomia, a partir da revisão realizada pela pesquisadora em Antropologia da Alimentação Janine Helfst Leicht Collaço (2013). Embora existam autores que preferem não fazer uma diferenciação aprofundada entre cozinhas e gastronomia, Collaço pontua as diversidades entre os termos diante da notoriedade que assumem no cenário atual. Cozinha e gastronomia

implicam pensar em suas bases culturais, históricas, sociais e materiais. Igualmente articulam e dialogam com representações de local, regional, nacional, etnias, classes sociais, gênero, etc., e com questões relacionadas à tradição e à memória. Desse modo, as noções de cozinha e gastronomia acabam se entrelaçando e tornando difícil delinear limites. Pelo senso comum, o discurso mais frequente associa a cozinha à “expressão cultural de um povo”. Nessa mesma perspectiva, a gastronomia pode ser interpretada como “um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários” (COLLAÇO, 2013, p. 205).

Collaço (2013) reforça o entendimento da gastronomia como um aspecto de distinção e de acesso presente, por exemplo, na experiência de jantar num restaurante da moda, comandado por um *chef* em ascensão. Por outro lado, também abarca a sistematização de conhecimentos até então mantidos oralmente e que se tornam acessíveis em livros, revistas e publicações.

A relação entre o popular e o distinto emerge no novo gênero literário – gastronomia – nos idos do século XVIII, associado a uma nova forma de viajar, por recreação, e descortina uma série de eventos relacionados a uma nova atividade, o lazer. Contando com uma malha ferroviária e rodoviária até então nunca vista, cresce o deslocamento de pessoas, especialmente nos primeiros anos do século XX. É também quando a diversidade começa a se delinear de forma mais evidente pelo contato mais estreito promovido pela compressão do espaço e tempo. Esses viajantes, em sua maioria membros de classes mais favorecidas, saíam em busca de lugares para repouso e descanso, especialmente na costa do sul da França (COLLAÇO, 2013, p. 212).

São os interesses desses novos viajantes que contribuem para promover o que emerge como *novidade* no contexto francês da época: as cozinhas regionais. Conforme Collaço (2013), no início do século XX, a produção de romances regionalistas contribuiu com a construção de um imaginário que associa o rural na França a cenários atrativos aos viajantes pelas particularidades das suas províncias, especialmente sua comida. Além disso, a publicação de vários tipos de guias intensificou a curiosidade e o interesse em conhecer as cozinhas regionais. Uma das principais referências é o *Guia Michelin*, editado desde 1901, com suas descrições sobre especialidades culinárias, monumentos e paisagens (COLLAÇO, 2013).

A pesquisadora francesa Júlia Csergo (1998) afirma que o regionalismo gastronômico se evidencia a partir da Revolução Francesa, quando as novas autoridades demonstraram preocupação com a questão da construção nacional e seus impactos na reorganização do território. As diversidades locais que pareciam

excluídas da nova ordem territorial voltaram a aparecer em estatísticas e inventários oficiais, destacando riquezas e costumes locais ancorados num território ou impostos oficialmente. Para Csergo, é nessa perspectiva que as complementaridades das diversidades culinárias ajudam a fundamentar a nação histórica, uma coletividade unida por uma continuidade entre passado e futuro.

Ficar conhecendo o território é também reencontrar a sua memória. No momento em que o país é objeto de um inventário patrimonial, natural e artístico, são criados os museus de província, o espaço local torna-se um objeto de saber e um lugar de memória em que se organiza a relação da França com o seu passado. Nesse aspecto, a especialidade culinária, no sentido em que esta coloca em ação o *savoir-faire* doméstico, artesanal ou industrial, torna-se a área de uma continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum (CSERGO, 1998, p. 811).

Outras discussões pertinentes estão relacionadas à tipicidade. Pesquisador da culinária brasileira, o sociólogo Carlos Alberto Dória observa que ainda na Europa moderna a tipificação das cozinhas regionais está baseada na tradição cultural inscrita num território, ou *terroir*, numa análise cuidadosa decorrente de pesquisas multidisciplinares, tanto de ingredientes e métodos quanto de receitas, considerando o uso presente ou passado. O que emerge, então, são pratos representativos, motivos de orgulho e diferenciação, que compõem um amplo complexo cultural alimentar. “A tipicidade segue regulamentos, baseados em legislação que privilegia o desenvolvimento local, e que determinam como os pratos são feitos, concedendo aos produtores que seguem as normas um estatuto especial” (DÓRIA, 2014, p. 160).

Já a abordagem brasileira, afirma Dória (2014), pende para uma extrema simplificação, onde a relação entre identidade e tipicidade é muitas vezes forçada e não leva em conta a diversidade cultural intrínseca a cada prato, nem mesmo o contexto e as transformações históricas. A crítica se estende à oferta no âmbito do turismo, através dos restaurantes e demais operações gastronômicas que se intitulam, por exemplo, como “cozinha típica italiana”, e dos pratos promovidos a bastiões de uma pretensa tipicidade, tais como o “arroz com pequi”, de Goiás, e o “churrasco gaúcho”. Conforme Dória, “ao simplificar a relação da comida com a cultura em sentido amplo, dá-se uma caricaturização dessa última, fazendo com que os próprios consumidores locais já não mais a reconheçam como autêntica” (DÓRIA, 2014, p. 166).

Importa considerar que, entre os diversos perfis de turistas que procuram a

Serra Gaúcha como destino, há os que buscam justamente essa tipicidade, seja a italiana, a alemã, ou outra etnia, acompanhada de toda a atmosfera que a cerca, o que inclui a quantidade ofertada, e há a quem pouco interessa se isso advém ou não de pesquisas mais aprofundadas. Entende-se que não há como assegurar a oferta de uma culinária italiana ou alemã autêntica na Serra Gaúcha pelo simples fato de não se estar na Itália ou na Alemanha. Pode-se ofertar referências dessas cozinhas, a partir de releituras e reinvenções que contribuem com a sua cota na construção de um imaginário. A “gastronomia rica” e a “fartura”, mais que apelos promocionais, representam essas releituras. Compreender a mesa farta presente na promoção turística da Serra Gaúcha implica também compreender a memória da fome.

2.2.1 Da memória da fome à promessa da Cocanha

A gastronomia atual da Serra Gaúcha é abordada em *blogs* de viagens, *sites* de agências, operadoras, empreendimentos gastronômicos e reportagens voltadas ao turismo. A série *De Manta e Cuia* – composta por material multimídia publicado nos veículos do Grupo RBS de julho a setembro de 2018 – trouxe frequentes referências à gastronomia da Serra Gaúcha, acompanhadas de adjetivos como *rica*, *saborosa* e principalmente *farta*. Em matéria intitulada *Mesa farta e pratos diversificados identificam a Serra Gaúcha*, a historiadora Luiza Iotti salienta que a fartura na mesa caracteriza a região e atribui esse comportamento ao medo que os imigrantes tiveram de passar fome. A memória afetiva está presente na experiência gastronômica da Serra:

Quando você toma sopa de *agnoline*, aquele gosto te remete ao passado, te remete a tua infância, te remete a casa da sua avó, do teu avô, da tua mãe. Tu vens com aquele sentimento e eu acho que é isso também que a gente passa para o turista uma história, um passado, uma vivência que é diferente dos outros locais do país (GAÚCHAZH, 2018).

Acessadas pela comida, são lembranças que remetem ao afeto, às experiências gustativas que se estendem para além das dimensões físicas. A ancestralidade, nesse caso, reforça o valor simbólico da comida, e quando ofertada ao turista como uma receita herdada da nona, mesmo que reinterpretada, inventada e (re)inventada, estabelece um vínculo com o passado que pode ser compartilhado, experimentado.

A memória da fome em oposição às memórias gastronômicas familiares está presente em vários momentos históricos. Na Primeira Guerra Mundial, os meses de janeiro e fevereiro de 1918 são descritos como os mais sombrios da Itália durante o conflito. Giuseppe Chioni, um oficial aprisionado no campo de Celle, perto de Hanover, na Alemanha, compilou um livro de receitas intitulado *Arte Culinária* que, mais do que formas de preparo, é um contraponto à fome a partir dos relatos sobre as saudades do fogão de casa e as lembranças das excelentes refeições preparadas pelas mães e esposas distantes. Chioni escreve que a coleção de receitas surgiu de memórias, arrependimentos e desejos compartilhados pelos companheiros de cárcere. Cada uma das onze seções da coletânea se inicia com um desenho dos alimentos que integram o prato e um minucioso relato de cada ingrediente, como se cada sabor evocasse a promessa de volta ao lar (DICKIE, 2013).

A oposição fome e abundância merece atenção porque parece perpassar aparentes contradições ao se analisar a oferta gastronômica da Serra Gaúcha. De um lado, a abundância alimentar tão prometida no imaginário da Cocanha — país lendário que embalava o imaginário coletivo desde tempos remotos¹⁴ — materializou-se em produtos turísticos que prometem a mesa farta aliada à tradição e à herança gastronômica dos imigrantes europeus. De outro, a escassez e a preocupação em evitar qualquer tipo de desperdício estão presentes nos relatos dos imigrantes, tanto alemães quanto italianos, em especial nas primeiras fases dos processos migratórios.

As primeiras levas de imigrantes alemães chegaram a São Leopoldo em 1824, onde fundaram os núcleos iniciais de colonização no Rio Grande do Sul. Conforme Woortmann (2000), o lugar de origem na Europa não valia a pena ser lembrado, porque remetia a um tempo de fome e humilhações. Mesmo que menos atraente que os Estados Unidos, que, no período de 1830 a 1850, atraíram cerca de sete milhões de imigrantes, o Brasil também representava a busca pelo *Wunderland* (país das maravilhas). Woortmann acrescenta que “os primeiros tempos no Brasil

¹⁴ Franco Júnior (1998) relata que a utilização mais antiga do nome Cocanha para descrever um país imaginário é o *Fabliau de Cocagne*, de meados do século XIII, em um texto proveniente do norte francês, possivelmente da Picardia, consistindo num poema com 188 versos curtos. O texto descreve que nesse país há gordos gansos que giram e vão se assando sozinhos pelas ruas, regados com molho de alho, além de mesas postas com toalhas brancas, onde é permitido beber e comer tudo o que se quiser, sem proibição.

[...] eram tempos de *Not*, de muito trabalho e nenhuma fartura” (WOORTMANN, 2000, p. 206).

Embora os estudos de Rölke (2016) estejam direcionados à imigração alemã no Estado do Espírito Santo, as diferenças entre a promessa anunciada aos imigrantes e a realidade encontrada no Brasil podem ser consideradas semelhantes ao que ocorreu no Rio Grande do Sul. Os agenciadores informavam que a colônia estava situada em ótimo lugar, com clima favorável e possibilidades de progredir rapidamente, onde haveria terra e comida em abundância, além de liberdade religiosa, fácil acesso e apoio do governo brasileiro. A maior parte dos imigrantes não tinha conhecimento da localização correta da América:

Tinham apenas as promessas dos agenciadores de terras na Europa, que prometiam “um lugar onde fluía leite e mel”. Alguns emigrantes não distinguiam entre América do Norte e América do Sul. A propaganda dos agenciadores era feita de forma convincente. A isto se somava a penúria e a fome dos candidatos à emigração. Tudo isto não mais lhes permitia uma análise equilibrada e isenta da sua situação. Muitos só perceberam o embuste dos agenciadores quando já se encontravam nos portos de embarque (RÖLKE, 2016, p. 186-187).

Na perspectiva histórica, os imigrantes italianos que se instalaram na Encosta Superior do Nordeste eram provenientes do norte da Itália, em sua maioria do Vêneto, católicos, pobres e com pouca instrução escolar. Eles deixaram uma Itália com enorme oferta de mão de obra para poucos empregos, escasso acesso às terras para plantio e inúmeros relatos de fome, enfrentando ainda as consequências das sucessivas guerras pela Unificação. Na Itália do século XIX, as campanhas promovidas pelos agentes de imigração prometiam que aqui, na América¹⁵, encontraria-se a Cocanha, onde, entre tantas delícias, nos rios correria vinho ao invés de água e frangos já cairiam assados do céu direto em mesas postas. Embora reconhecessem o apelo como inverossímil, a possibilidade de uma vida melhor pode ter sido convincente para a decisão de emigrar (FRANCO JÚNIOR, 1998).

Nessa outra Itália, no sul do Brasil, o sonho da fartura continuou presente, mesmo com as inevitáveis desilusões entre o sonhado e o encontrado, realimentado pela literatura, teatro e cinema. No Rio Grande do Sul, entre 1924 e 1925, o Jornal

¹⁵ A localização da Cocanha destinada a ter mais sucesso foi a da América. Um texto anônimo publicado em Módena no século XVI é a primeira manifestação desse imaginário geográfico. Franco Júnior (1998) ressalta que no final do século XIX os recrutadores do norte italiano (sobretudo Lombardia, Vêneto e Tirol) comparavam a América à Cocanha (FRANCO JÚNIOR, 1998).

*Stafetta Riograndense*¹⁶ publicou histórias semanais em *talian* sobre a *Vita e Stória de Nanetto Pipetta – Nassuo in Itàlia e vegnudo in Mèrica per catare la cucagna*. De autoria do frei Achilles Bernardi, os textos narravam as aventuras e desventuras do veneziano Nanetto Pipetta, que imaginava a América como o país das delícias feito por Deus, onde se comiam rosquinhas, pães doces, vinhos, licores. Bagno (2010) observa que essa alusão ao Brasil-América enquanto país da Cocanha povoava o imaginário dos italianos em geral, impulsionada pela propaganda direcionada a atrair imigrantes para terras brasileiras. Nanetto emigra sozinho aos 13 anos, deixando para trás a fome e sonhando com uma vida fácil, onde sua tarefa seria desentortar rosquinhas, ganhando o direito de comer as que se quebrassem durante o processo. Bagno (2010) acrescenta que na região de colonização italiana, com um percentual significativo de moradores analfabetos, as histórias desse anti-herói eram transmitidas de forma oral nos filós pelos poucos conterrâneos que dominavam tanto a leitura quanto o dialeto. A realidade encontrada nas novas terras, muito diversa da almejada, tornava as aventuras de Nanetto ainda mais pitorescas.

As relações da Cocanha com a imigração italiana no Rio Grande do Sul também ganharam versões cinematográficas¹⁷. Em 2011, o curta-metragem florense *O País da Cocanha (Il Paese Della Cuccagna)* venceu o festival audiovisual europeu sobre migração italiana, o *Concorso Memorie Migranti VII Edizione*, que ocorreu em Perúgia, na Itália. O documentário produzido pelo Núcleo de Produção Audiovisual de Flores da Cunha/RS ganhou na categoria principal, denominada *Vincitore Assoluto*. Conforme o diretor Juliano Carpeggiani, optou-se por uma versão romântica no curta rodado em Flores da Cunha, a partir das memórias dos netos e bisnetos de imigrantes italianos, que através de seus testemunhos narraram que a realidade encontrada na Serra Gaúcha era muito diversa e bem mais dura que os sonhos de abundância da Cocanha (OTOBELLI, 2011).

Nessa sociedade imaginária, quatro temas são recorrentes em suas diversas

¹⁶ O *Stafetta Riograndense*, pertencente à Ordem dos Frades Menores Capuchinhos, surgiu em 1917, quando frei Bruno de Gillonnay adquiriu a tipografia e redação do semanário *Il Colono Italiano*. Em 1941, com a proibição dos jornais em língua estrangeira, começou a ser publicado em português com o nome de *Correio Riograndense*. A última edição impressa circulou em fevereiro de 2017. O acesso agora é somente pela plataforma *online* (JORNAL PIONEIRO, 08 de fevereiro de 2017).

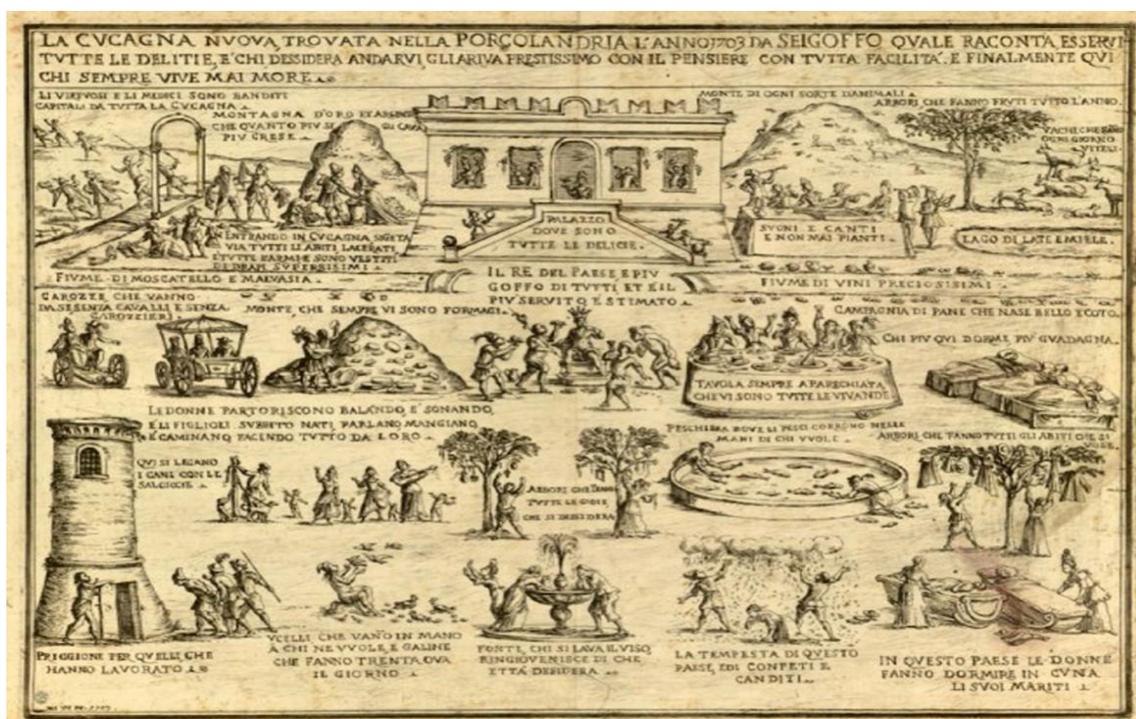
¹⁷ A obra *A Cocanha*, do pesquisador e escritor José Clemente Pozenato, poderá ser adaptada para o cinema pelos produtores e cineastas Luiz Carlos e Lucy Barreto. O anúncio foi feito durante o Festival de Cinema de Gramado que ocorreu no final de agosto de 2017. *A Cocanha* (2000) compõe uma trilogia, juntamente com *O Quatrilho* (1995) e *A Babilônia* (2006), sobre o processo migratório italiano na Serra Gaúcha (JORNAL PIONEIRO, 2017).

versões: a abundância, a ociosidade, a juventude e a liberdade. Jacques Le Goff, no prefácio de *Cocanha: a história de um país imaginário* (1998), de Hilário Franco Júnior, defende que a abundância cocaniana é uma resposta à realidade vivida por uma dupla insatisfação, que reúne carência e fome, diante das limitações da natureza e da economia, e à abstinência e aos jejuns impostos pela Igreja. Le Goff acrescenta que, nesse contexto, a Cocanha é também o ideal anticristão da comilança, um desafio à Igreja que estigmatiza a gula (a paixão de comer) como um dos pecados capitais mais detestáveis, combatido com a instituição da Quaresma (FRANCO JÚNIOR, 1998).

Na Cocanha, a fartura está ao alcance de todos, e a abundância cocaniana, mais do que uma resposta à fome, resulta de um insaciável desejo de comer, presente nas diversas versões que compõem o “mosaico textual” desse país imaginário. (FRANCO JÚNIOR, 1998).

As alusões à Cocanha estão representadas também em imagens, como na estampa, encontrada no século XVIII, apresentada a seguir.

Figura 1 – Estampa da Cocanha



Fonte: Estampa anônima, *La Cucagna Nuova*, encontrada no ano de 1703, século XVIII.

As tradições folclóricas que serviram de fonte para a glotonaria presente na obra de Rabelais, em 1532, são, para Franco Júnior, a indicação de que esse autor

parecia conhecer direta ou indiretamente o *fabliau de Cocagne* e as festas populares de sentido carnavalesco e de espírito cocaniano que inspiraram sua obra e seus principais personagens, os gigantes glutões Gargântua e seu filho Pantagruel¹⁸. O pintor e ilustrador francês Paul Gustave Louis Christophe Doré retratou Pantagruel para uma edição especial das obras de Rabelais, publicada em 1854, através de uma encomenda do editor Joseph Bry.

Figura 2 – Pantagruel



Fonte: Paul Gustave Louis Christophe Doré.

Bakhtin (1987) interpreta que as primeiras experiências de Pantagruel, desde o seu nascimento, são todas alimentares. No livro de Rabelais, as imagens de banquete e os atos de comer e beber estão ligados às festas populares, e não se situam no cotidiano de indivíduos isolados.

¹⁸ Pantagruel é o herói do primeiro romance de François Rabelais, *Les horribles et épouvantables faits et prouesses du très renommé Pantagruel Roi des Dipsodes, fils du Grand Géant Gargantua*, publicado em 1532. Pantagruel é filho do gigante Gargântua e de sua mulher Badebec, que morre durante o parto. Um grande boa-vida, alegre e glutão, destaca-se desde a infância por sua força descomunal – superada apenas por seu apetite. Seu nome significa "tudo alterado" e é também o nome de um demônio do folclore bretão cuja atividade preferida era a de jogar sal na boca dos bêbados adormecidos, para lhes causar sede e fazê-los beber ainda mais. Em suas andanças, Pantagruel encontra Panurge, um clérigo arruinado que se tornará seu companheiro de aventuras e também protagonista de vários episódios do romance. Fortemente inspirada na tradição oral do medievo, nas gestas e nos romances de cavalaria, a narrativa constitui-se de episódios épicos, cômicos, eventualmente delirantes e grotescos, narrados em linguagem simples (EDUCALINGO, 2020).

Trata-se do banquete que se desenrola na festa popular, no limite da boa mesa. A poderosa tendência à abundância e à universalidade está presente em cada uma das imagens do beber e do comer que nos apresenta Rabelais, ela determina a forma de apresentação dessas imagens, o seu hiperbolismo positivo, o seu tom triunfal e alegre. Essa tendência à abundância e à universalidade é o fermento adicionado a todas as imagens de alimentação; graças a ele, elas crescem, incham até atingir o nível do supérfluo e do excessivo (BAKHTIN, 1987, p. 243).

O apetite descomunal de Pantagruel é uma referência que persiste nos dias atuais. O significado do termo pantagruélico é descrito como “aquele que come em excesso” e um banquete pantagruélico é um evento “em que há muita comida” (AULETE DIGITAL, 2017). Na análise de Bakhtin, vai além da abundância, atinge o excessivo. Enquanto a abundância refere-se a uma grande quantidade, a uma fartura na oferta, o excessivo remete ao desperdício.

Importa destacar que o *comer muito* é uma referência que não escapa a ressignificações contrastantes. Considerado um importante especialista em história da alimentação, Massimo Montanari (2003) aponta exemplos de como a abundância é empregada como distinção social. Nos romances de cavalaria, por exemplo, o herói é um personagem de apetite robusto, que ao se retirar da batalha consola-se com uma costela de javali, um pavão assado, um pão gigantesco e dois grandes doces. Também entre os camponeses, o anseio era se aproximar do estilo de vida dos senhores, especialmente quanto à disponibilidade alimentar. “É bonito ser gordo, é sinal de riqueza e de bem-estar alimentar, seja no sentido geral, quantitativo (comer muito), seja no sentido específico, qualitativo (comer muita gordura)” (MONTANARI, p. 207).

É também pela literatura que a escritora brasileira de origem judaica Cíntia Moscovich questiona, nos tempos atuais, a gordura como um fardo. No livro *Por que sou gorda, mamãe?*, narrado em primeira pessoa, a autora tenta investigar as causas da obesidade e da melancolia. O cerne do romance é a transmissão geracional pontuada por conflitos familiares e hábitos alimentares. É, além disso, um acerto de contas com a mãe (MOSCOVICH, 2006).

Em relação à Cocanha, Montanari afirma que o sonho é o antídoto mais eficaz ao medo da fome e projeta-se para além da tranquilidade e do bem-estar alimentar. Sonha-se com um lugar onde a comida seja inesgotável e esteja ao alcance da mão; onde gigantescas panelas de nhoque sejam vertidas sob montanhas de queijo derretido. Nesse novo lugar, não se imaginam alimentos e

bebidas exóticas, mas reservas infinitas de alimentos então inacessíveis por questões financeiras ou religiosas. Na versão alemã coletada pelos irmãos Grimm, “cem carros de banha são transportados por uma cabra”, numa referência que definia uma mesa rica como uma mesa gorda (MONTANARI, 2003, p. 207).

Em *História da Alimentação*, Paolo Sorcinelli (1998), professor de Literatura Moderna na Universidade de Bolonha, aborda as crises de fome e escassez de gêneros alimentícios em períodos determinados da História. Os altos índices de mortalidade foram interpretados nos estudos da demografia histórica como uma compensação à falta de recursos disponíveis para atender à população da época.

Trata-se de acontecimentos cíclicos que dificilmente poderão ser imaginados por quem vive nos países industrializados do século XX. Atualmente é difícil compreender o que representavam a fome e a escassez de víveres, principalmente quando elas tomavam tais proporções que não era de modo algum raro encontrar indivíduos mortos na estrada, com a boca cheia de ervas e os dentes cravados na terra (SORCINELLI, 1998, p. 794).

O temor pela falta de alimentos e pelas colheitas ruins atingia a toda sociedade. Foi a introdução do cultivo da batata e do milho que ajudou a amenizar esse quadro. O milho, em especial, é que permitiu ao cidadão italiano, mesmo que vivendo em pobreza, ao menos não morrer de fome. No entanto, no centro e no norte da Itália, durante todo o século XIX e início do XX, houve surtos de pelagra e de outras doenças atribuídas à falta de nutrientes. A carência nutricional não estava relacionada apenas ao milho ou ao consumo da farinha de milho na forma de polenta, mas por ser preparada sem sal e outros temperos capazes de elevar seu teor de vitaminas e por constituir, em muitos casos, o único alimento disponível (SORCINELLI, 1998).

A aceitação do milho e da batata na cultura europeia só foi possível por um processo de homologação cultural que alterou as formas de utilização desses alimentos, adaptando-os às tradições locais. A batata, especialmente, conseguiu ocupar um espaço cultural diversificado, afastando-se um pouco da ideia de ser comida de animais. O milho, no entanto, permaneceu por um tempo maior confinado à vertente pobre da alimentação (MONTANARI, 2003).

Estudioso da história italiana, John Dickie (2013) descreve como a polenta estava associada à memória da fome. O autor relata os dias que precediam, no porto de Gênova, o embarque para a América:

[...] Muitos dos emigrantes que então faziam fila para ter seus passaportes inspecionados tinham dormido ao relento. Eles chegaram a Gênova, vindos de toda a Itália: famílias de Veneza, expulsas do campo por dívidas, impostos e uma dieta de caldo de cebola e polenta; camponeses da zona rural de Mântua – para sobreviver ao inverno eles eram forçados a cruzar o Rio Pó para suplementar sua dieta de polenta com raízes sem sabor; trabalhadores dos campos de arroz da Lombardia amaldiçoados pela febre, onde pão mofado, gordura de porco rançosa e polenta eram a única recompensa por longos dias trabalhando com as costas dobradas e pernas e braços imersos na água lodosa, castigados pelo sol. Polenta, polenta, sempre polenta (DICKIE, 2013, p. 193).

Dickie complementa que em qualquer dialeto o que se ouvia sobre a razão para partir era o mesmo: *mi emigro per magnar*. Mesmo enfrentando o desconhecido, o futuro na América dificilmente seria pior do que a realidade enfrentada na Itália. De forma contraditória, a “exportação” de camponeses famintos contribuiu para tornar a culinária italiana mundialmente popular, a partir da intensa ligação entre identidade e alimentação. As lembranças alimentares da maioria dos que emigraram estavam associadas a alimentos de pobres, como a polenta, e à exclusão de uma civilização da mesa. No novo mundo, esses sentimentos marcaram a atitude em relação à alimentação e transformaram a comida num distintivo de quem eram e de onde partiram (DICKIE, 2013).

No Brasil, a comida italiana tornou-se uma das mais conhecidas, motivando a abertura de restaurantes, nominando festas temáticas, simbolizando a fartura à mesa. Por outro lado, é uma das mais propícias a alegorias e estereótipos. Na oferta gastronômica, as cozinhas exercem importante papel de atratividade turística. As ideias de mesa farta e de abundância alimentar contribuem com a invenção de imaginários.

2.3 Imaginário turístico: por que falar de invenção?

Entende-se que o imaginário turístico Serra Gaúcha é um processo de invenção histórica, cultural e social, com grande contribuição da memória cultural e da oferta gastronômica baseada em fatores étnicos e identitários, na fartura e na ideia de herança dos imigrantes europeus. Importa esclarecer que, neste estudo, a ênfase recai sobre os imigrantes italianos e alemães, mais frequentemente referenciados na promoção da gastronomia da região. Também se reconhece que essas referências, muitas vezes, estão circunscritas a características mais estereotipadas, num processo de reinvenção para atender a demandas

mercadológicas. Entretanto, percorrem os estudos acerca do imaginário, considerando os enfoques multidisciplinares em que se inserem.

Ao se destacar a invenção, vale elucidar que o “inventado” não significa irreal. Anderson (2005, p. 26) identifica “invenção” como equivalente à “imaginação” e “criação”, ao contrário de Gellner (1964), que interpreta o termo como sinônimo de “fabricação” e “falsidade”.

Em sua obra *A Memória Saturada*, Robin (2016, p. 75) apresenta uma enriquecedora discussão acerca do papel do imaginário em relação às cidades de Santa Fé, no Novo México, e Las Vegas, em Nevada. Para Robin, embora com diferentes características, as duas cidades são invenções turísticas, onde nada é autêntico. A autora salienta a influência dos romances ditos “étnicos” ao abordar o oeste americano como um dos maiores mitos da história dos Estados Unidos, onde a ficção inventa o passado e a história retifica os aportes lendários. No gênero *western*, reproduzido em romances e no cinema, o real e a ficção se juntam, delimitando as novas fronteiras do imaginário americano. Os heróis étnicos contribuem para a aceitação de heranças memoriais múltiplas, coexistentes e atuantes na tessitura de memórias (ROBIN, 2016).

O sociólogo francês Michel Maffesoli (2001) defende a concepção de que o imaginário será sempre coletivo. Ele admite a sua tendência em desvalorizar o individual, embora reconheça a obviedade de que o indivíduo existe, inserido e reforçado na concepção moderna do individualismo. Além disso, evidencia que o imaginário coletivo vai repercutir no indivíduo de maneira particular, mas que, ao atentar para o problema, fica claro que o imaginário do indivíduo tem muito pouco de individual; predomina o grupal, comunitário, tribal, partilhado. Para Maffesoli, “o imaginário é determinado pela ideia de fazer parte de algo. Partilha-se uma filosofia de vida, uma linguagem, uma atmosfera, uma ideia de mundo, uma visão das coisas, na encruzilhada do racional e do não-racional” (MAFFESOLI, 2001, p. 80).

Maffesoli (2001) acrescenta a ideia de aura de Walter Benjamin, onde o imaginário é algo que ultrapassa o indivíduo, que impregna o coletivo ou, ao menos, parte do coletivo. “Não vemos a aura, mas podemos senti-la. O imaginário, para mim, é essa aura, é da ordem da aura: uma atmosfera. Algo que envolve e ultrapassa a obra” (2001, p. 75). Insiste que apesar de a crítica moderna defender que a atualidade está impregnada de individualismo, a sua posição segue outro caminho:

Pode-se falar em “meu” ou “teu” imaginário, mas, quando se examina a situação de quem fala assim, vê-se que o “seu” imaginário corresponde ao imaginário de um grupo no qual se encontra inserido. O imaginário é o estado de espírito de um grupo, de um país, de um Estado-nação, de uma comunidade, etc. O imaginário estabelece vínculo. É cimento social. Logo, se o imaginário liga, une numa mesma atmosfera, não pode ser individual (MAFFESOLI, 2001, p. 76).

Como estado de espírito, atmosfera, o imaginário trabalha com o intangível, mas não significa que seja irreal. Pesquisador das tecnologias do imaginário, Silva (2006, p. 12) destaca que no imaginário tudo é invenção, narrativa, onde nunca há verdade e, no entanto, nem verdadeiro nem falso. Torna-se, então, uma “imaginação do real” (SILVA, 2006, p. 12).

A ideia de conjunto, de agregação de imagens (visuais e verbais) e, principalmente, de coletivo, também está presente nas definições do historiador Franco Júnior (1998) ao se referir à história social do imaginário. É nesse campo que ele situa a Cocanha. O autor (1998, p. 17) ressalta que “o imaginário não pode ser confundido com a imaginação, atividade psíquica individual. Tampouco pode-se reduzir o imaginário à somatória de imaginações”. O imaginário, como coletivo, destina-se a esclarecer articulações entre o material e o psicológico, mundo objetivo e subjetivo, como forma de superar carências vividas no campo do real (FRANCO JÚNIOR, 1998, p. 17).

Sobre imaginário turístico, a arquiteta e urbanista francesa Maria Gravari-Barbas¹⁹ e o antropólogo Nelson Graburn o definem como o imaginário espacial no que se refere à potencialidade de um lugar enquanto destino turístico. É também o elemento agregador que permite a transição entre o aqui e o distante, o conhecido e o desconhecido, interferindo de forma decisiva na viagem. Dessa forma, o papel do imaginário turístico é incontornável, uma vez que ele permite aos indivíduos aproximar-se do lugar turístico em suas várias dimensões, sem que seja perdida sua dimensão material e simbólica (GRAVARI-BARBAS; GRABURN, 2012).

Outros elementos importantes nos estudos do imaginário turístico são as imagens, as significações e os símbolos. Para Gravari-Barbas e Graburn (2012), a relação entre as imagens e o imaginário será sempre dinâmica e mutável, oscilando entre correspondências e dissonâncias, confirmando a proximidade ou a separação

¹⁹ Maria Gravari-Barbas é doutora em Geografia e tem uma longa trajetória de pesquisa em Turismo, especialmente relacionada à temática patrimonial. Integra o Instituto de Pesquisa e Estudos Superiores de Turismo (IREST) da *Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne*, França. É diretora da cátedra Unesco em Turismo, Cultura e Desenvolvimento.

entre o real e a sua representação. Similares ou em desacordo, flutuam entre satisfação ou indisposição, conforto ou desconforto. Desse modo, imagem e imaginário turístico interferem no processo imaginativo do turista e da comunidade local, possibilitando distintas leituras imagéticas, criando e recriando lugares.

O imaginário turístico é constituído, dessa forma, de representações compartilhadas, alimentadas por – ou associadas a – imagens materiais (postais, cartões, blogs, filmes e vídeos, guias turísticos, folhetos, revistas de viagem, e também objetos artesanais e outros artefatos), e imateriais (lendas, contos, relatos, discursos, anedotas, memórias...), trabalhadas pelo imaginário e socialmente compartilhadas pelos turistas e/ou pelos atores turísticos (inclusive, às vezes, por uns ou por outros, ainda que o sentido dado não seja o mesmo) (GRAVARI-BARBAS; GRABURN, 2012, p. 2).

Para o sociólogo argelino Rachid Amirou, em seu livro *Imaginário turístico e as sociabilidades de viagem* (2012), as imagens turísticas não estão limitadas às que são incorporadas pela produção iconográfica, artística ou publicitária. Avançam para o universo das imagens mentais, abarcando, inclusive, os mitos. Amirou (2012) reforça que “as imagens colectivas são legadas pela tradição, difundem-se de uma cultura para outra e atravessam, em diagonal, classes e sociedades. Recenseá-las de forma exaustiva seria um imenso desafio” (AMIROU, 2012, p. 17).

A questão da alteridade permeia abordagens sobre o imaginário turístico. Nos estudos de Gravara-Barbas e Graburn (2012, p. 5), é compreendida como a “desconfiança em encontrar-se com o Outro”, materializada nas relações entre a comunidade receptora e o turista. Amirou (2012, p. 5) expressa esse inquietamento como a “procura de si mesmo e do Outro”. Ele ressalta que, mesmo que cada época tenha definido à sua maneira as formas de mobilidade humana, a procura é o elemento comum que atravessou a trajetória das viagens e permanece na modernidade:

Turismo, férias, viagem, peregrinação são fenômenos que têm em comum o facto de exprimirem uma procura. Procura de si mesmo, do Outro, de um lugar onde renascer (talvez mesmo de saúde pelo movimento e pelo afrontamento do espaço) – eis os temas, as imagens, as significações e os símbolos que atravessam diagonalmente as mobilidades humanas. Ao estudar os três aspectos da mobilidade humana, que são o turismo, a viagem e a peregrinação, o meu objetivo consiste em sublinhar a relação do sujeito consigo próprio, com o espaço e com os outros, que tal experiência consubstancia. A relação com esses três «objectos» é mediatizada pela cultura e pelas tradições (AMIROU, 2012, p. 17).

O imaginário turístico promove o desejo de conhecer um destino turístico e influencia no processo de escolha. Por outro lado, um imaginário turístico que represente fatores negativos pode repelir, fazer com que o turista evite esse destino. Isso evidencia a importância dos estudos acerca dos imaginários no turismo. Como um processo de invenção histórica, cultural e social, o imaginário turístico Serra Gaúcha é também mutável, dinâmico, multidimensional. Para Gravari-Barbas e Graburn, o imaginário turístico deve levar em conta toda a cadeia de produção do turismo (GRAVARI-BARBAS; GRABURN, 2012).

Embora uma das primeiras referências ao imaginário turístico aponte para uma localização geográfica (que também pode ser imaginária) onde ocorre a atividade turística, esse imaginário não poderá estar circunscrito somente a essa dimensão. Deverá considerar as práticas relacionadas ao imaginário dos turistas, dos empreendedores e dos profissionais dos segmentos relacionados, configurando-se, portanto, como multidimensional. O imaginário é também fruto da imaginação do turista, que age tanto como produtor do imaginário quanto dos elementos imaginados, que avançam para além dos estereótipos:

Julgamentos estereotipados do turista, de suas práticas, de seu modo de vestir-se e comportar-se, tem produzido desde há muito tempo uma imagem forte e carregada, que inspira abordagens e análises. De outro lado, as imagens relacionadas com as comunidades receptoras são igualmente moldadas por objetos ou pela produção imaterial do imaginário. Ela caracteriza e classifica as pessoas e, da mesma forma, as prepara, antecipando ou provocando a desconfiança no turista em encontrar-se com o Outro (GRAVARI-BARBAS; GRABURN, 2012, p. 2).

O risco dos estereótipos pode atingir também a forma como são elaborados produtos e serviços no turismo. As imagens materiais e imateriais estão presentes desde o surgimento do turismo e exercem, nos dias atuais, papel importante diante de uma sociedade caracterizada pela onipresença da imagem. Entre as imagens materiais, os artefatos culturais ou étnicos contribuem para um jogo onde as populações locais buscam produzir e pôr à venda aspectos das suas próprias tradições que podem ser geradores de imaginário turístico, capazes de atender às expectativas dos turistas (GRAVARI-BARBAS; GRABURN, 2012).

A proposição de analisar o imaginário turístico se impõe como necessariamente interdisciplinar através da compreensão do turismo na sua contemporaneidade. O imaginário turístico Serra Gaúcha é investigado nesta tese

considerando que se trata de um processo de invenção histórica, social e cultural. Entende-se que nessa invenção há a contribuição significativa da memória cultural e da oferta gastronômica, baseada em fatores étnicos e identitários, nos apelos da fartura e da tradição.

Relatos de viajantes e publicações especializadas são aspectos relevantes na construção dos imaginários. Nesse sentido, é válido destacar a contribuição do *Touring Club* – uma rede internacional de apoio e prestação de serviços aos veículos automotores e ao turismo difundida em vários países – a partir da sua representação na Itália²⁰.

Fundado em 1894 em Milão, o *Touring Club* italiano dedicava-se a promover o uso do automóvel, incentivando o turismo através das paisagens nacionais e produzindo mapas e guias de viagem. Conforme Dickie (2013), pertencer ao *Touring* era um distintivo de patriotismo e de pertencimento à classe média italiana. Os primeiros percursos eram feitos de bicicleta, e depois de automóvel e até de avião. Na missão de conhecer a Itália, os associados acabaram desvendando diferentes curiosidades gastronômicas. Em 1931, alterou-se o foco das montanhas e ruínas para a comida, com o Guia Gastronômico da Itália, uma publicação de 527 páginas enviada a todos os membros. Alguns sabores eram mais conhecidos, enquanto outros eram mais pitorescos, a exemplo do coelho silvestre frito servido com uma mistura de berinjela, azeitonas, alcaparras, aipo, mel e amêndoas, encontrado próximo a Agrigento, na costa da Sicília.

Mais e mais do grande mosaico italiano tornava-se disponível para que pudesse descobri-lo. Na verdade, para esta casta sortuda, comer tornou-se parte da experiência turística. Paisagens novas, dialetos exóticos, vinhos ásperos e inebriantes, tudo se concentrava mais intensamente nas especialidades regionais. Conhecer a Itália era conhecer a sua comida (DICKIE, 2013, p. 230).

O sucesso do *Guia Gastronômico da Itália* impulsionou o surgimento de outras publicações semelhantes, abrindo espaço para o jornalismo gastronômico. Em 1935, Paolo Monelli, jornalista de Modena, pautou reportagens baseadas no *Guia* e percorreu a península desvendando os sabores italianos. A série *O Glutão Viajante*, publicada inicialmente em um jornal de Turim, foi transformada em livro, unindo lugares e sabores (DICKIE, 2013).

²⁰ No Rio Grande do Sul, o *Touring Club* prestou importante contribuição ao desenvolvimento do turismo, aspecto que será destacado no próximo capítulo.

Pesquisador da imigração italiana no Brasil, Trento (2008) afirma que o *Touring Club*, num primeiro momento, reforçava o sentido de pertencimento e de identidade nacional através da descoberta da Itália, chegando a reunir quase 300 mil sócios, em sua maioria da classe média. Na sequência, os interesses se voltaram à América Latina, na visão construída pelos italianos durante a época fascista, a partir do que o autor considera literatura de viagem. Nesse caso, aponta o lançamento, em janeiro de 1924, da revista mensal do *Touring Club*, a *Le Vie d'Italia e dell'America Latina*.

Um dos objetivos declarados da publicação – cujos artigos referiam-se cerca de 40% à Itália e 60% à América Latina – era aquele de unir espiritualmente os irmãos das duas margens do oceano, de criar uma ponte entre os dois continentes e de aproximar as duas áreas também turisticamente. Para este objetivo, a publicação assumia o dever de fornecer uma descrição e uma interpretação não episódica não somente da realidade italiana, mas também da latino-americana, destacando o “progresso econômico e cultural” (TRENTO, 2008, p. 109-110).

A publicação alimentava e reforçava o imaginário acerca da América Latina sob o ponto de vista dos italianos. Para Trento, ela não estava isenta de colocações preconceituosas e da desvalorização do “outro” e do “diferente”, e a favor da afirmação da própria identidade (TRENTO, 2008).

No Brasil, o *Touring* foi fundado em 1923, seguindo o modelo italiano. Ele surgiu com a denominação inicial de Sociedade Brasileira de Turismo, criada com a finalidade “de divulgar de maneira mais eficiente o turismo nacional junto às elites do país, que, na época, optavam quase exclusivamente pela Europa como destino de suas viagens de lazer” (BRASIL, 2016, p. 14).

Na década de 1920, promoveu eventos como o baile do Teatro Municipal, além de concursos de músicas carnavalescas, banhos de mar à fantasia e o curso pela avenida Atlântica, que contribuiu “para criar o mito internacional do carnaval carioca” e “revelar ao mundo uma nova ‘pérola’ do oceano Atlântico: a praia de Copacabana” (BRASIL, 2016, p. 14).

Outra relação entre o imaginário e o turismo é a sensação de liberdade proporcionada pelos deslocamentos rodoviários em estradas com apelo turístico. Parte-se, aqui, do exemplo da Rota 66, estrada histórica nos Estados Unidos aberta em 1926, dentro dos planos do Sistema de Estradas Rápidas dos Estados Unidos (US Highway System), com quase quatro mil quilômetros, ligando Chicago,

em Illinois, a Santa Mônica, na Califórnia:

Para a maioria dos viajantes, a Rota 66 era simplesmente a melhor rota em direção ao oeste para a Califórnia, imortalizada no livro de John Steinbeck. As Vinhas da Ira como a “Estrada Mãe” que a família Joad seguiu para fugir da pobreza durante a Grande Depressão dos anos 1930. A Rota 66 incorpora um lugar e época nostálgicos, antes do advento do sistema de rodovias interestaduais dos EUA no final dos anos 1950, quando uma experiência de viagem pela estrada era mais do que um teste de quanto tempo os motoristas poderiam suportar ver um cenário passar em um piscar de olhos a 110 Km/h, até que, cansados, ter de fazer uma parada para se alimentar e encontrar um lugar para dormir (EMBAIXADA DOS ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA, 2014, p. 1).

Com a construção de novas rodovias interestaduais, o trânsito foi desviado e a falta de clientes acabou impactando o comércio de beira de estrada²¹ – restaurantes, bares, lanchonetes, postos de gasolina, motéis, etc. – que se beneficiava basicamente dos viajantes. O fundador e diretor executivo da *ONG National Historic Route 66 Federation*, David Knudson, ressalta que povoados inteiros começaram a decair, com a maior parte dos estabelecimentos de beira de estrada encerrando suas atividades (NSTOTAL, 2017).

A rota chegou a ser desativada em 1985, passando a ser considerada uma rodovia histórica, protegida por lei nacional, mas ressurgiu depois com uma proposta turística. Embora boa parte das estradas vicinais esteja desativada, há agências especializadas na promoção do roteiro, que se baseia na memória e no imaginário de liberdade relacionado à Rota 66, reforçado pela literatura em obras como *As Vinhas da Ira*, de John Steinbeck, e pelo cinema, como no filme *Sem Destino*. O *Bureau* de Programas de Informações Internacionais do Departamento de Estado dos EUA justifica que “aqueles que procuram os ‘Verdadeiros Estados Unidos’ — os sotaques regionais, as delícias culinárias locais e as pessoas generosas felizes com as coisas como elas são — podem encontrá-los na Rota 66” (EMBAIXADA DOS ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA, 2014, p. 1).

O reavivamento da Rota 66 está associado a um imaginário que mescla a nostalgia e a busca da liberdade. A maioria dos grupos de turistas que passeiam atualmente pela estrada é composta de chineses e brasileiros, seguidos por europeus, na faixa etária de 20 a 70 anos. Há oferta de *tours* a um custo de até US\$ 8 mil por pessoa, que incluem guia, mapa rodoviário, hospedagem, visita a atrativos e aluguel de

²¹ Um dos primeiros motéis e a primeira loja McDonald's foram instalados ao longo da Rota 66.

veículos como *Mustangs* conversíveis ou motocicletas *Harley-Davidson*. Em Pontiac, povoado localizado a cerca de duas horas ao sul de Chicago, com uma população de 12 mil pessoas, há quatro museus e 27 grandes murais que retratam a história da rota. O prefeito da cidade, Bob Russel, afirma que “a Rota 66 tem uma aura especial para o estrangeiro, porque representa a liberdade, a estrada aberta, o vento soprando na echarpe em volta do pescoço e no cabelo” (NSTOTAL, 2017, s/p.).

Outro aspecto relevante refere-se ao ritmo com que se percorrem os *caminhos*. Na sua proposta de discutir os *novos flâneurs*²², Robin (2016) recorre a Benjamin (1978)²³, que em Rua de Mão Única destaca de que forma a percepção e a memorização variam em função do ritmo pelo qual se aborda a realidade.

A força da estrada do campo é uma se alguém anda por ela, outra se a sobrevoa de aeroplano. Assim também é a força de um texto, uma se alguém o lê, outra se o transcreve. Quem voa vê apenas como a estrada se insinua através da paisagem, e, para ele, ela se desenrola segundo segundo as mesmas leis que o terreno em torno. Somente quem anda pela estrada experimenta algo do seu poder e de como, daquela mesma região que, para o que voa, é apenas a planície desenrolada, ele faz sair, a seu comando, a cada uma das suas voltas, distâncias, belvederes, clareiras, perspectivas, assim como o chamado do comandante faz sair soldados de um front (BENJAMIN, 2012, p. 14).

Após uma estadia em Las Vegas, ao se hospedar no *Mirage*, um hotel cassino dedicado ao “falso e ao simulacro”, Robin (2016, p. 449) relata a dificuldade da prática da *flânerie*²⁴. Tudo era ditado pela aceleração comercial e pela funcionalidade dos lugares, com uma condução a locais pré-determinados e disponibilizados aos turistas e viajantes. Contemplar com liberdade se mostrou impossível.

Há também um componente de transgressão que permite tornar um deslocamento uma experiência que alimenta imaginários, em vez de se restringir à funcionalidade de ir de um lugar a outro. O escritor argentino naturalizado francês Julio Cortazar e a sua companheira, Carol Dunlop, em *Os Autonautas da Cosmopista* (1984), contam a experiência transgressora de uma viagem pela autoestrada de Paris a Marseille. Ao invés de agir como milhares de turistas e pegar a autoestrada para ir o mais rápido possível, parando apenas nos pedágios e para

²² Conforme Robin (2016, p. 447), Walter Benjamin, baseando-se na poesia de Charles Baudelaire, fez do *flâneur* um ícone da Paris do século XIX, como alguém que se compraz em seguir o ritmo da sua própria convivência.

²³ Optou-se por recorrer ao texto original de Benjamin na citação.

²⁴ Ato de passear sem destino fixo.

abastecer e realizar rápidas refeições, eles resolveram fazer o contrário. Trataram a viagem como uma expedição distante, “uma aventura épica”. Munidos de diário de bordo, fotografias, localização e descrição de lugares, pararam em todos os estacionamentos, sem pressa. Recriaram uma “etnologia vagabunda do ‘turista’, ao modo de ‘como podemos ser persas?’”²⁵ (ROBIN, 2016, p. 451).

O “subir a Serra”, historicamente, com as suas prazerosas paradas pelo caminho para desfrutar de experiências gastronômicas, ajuda a tecer memórias de sabores, aromas e afetos, a compor as camadas da memória cultural como o fio condutor do turismo. Retoma-se a compreensão do papel do imaginário, que proporciona a aproximação do lugar turístico em suas várias dimensões, tanto a material quanto a simbólica. É um imaginário turístico onde a oferta gastronômica baseada na fartura, na tradição e nos fatores étnicos e identitários ajuda a reinventar um passado e a aceitar “heranças memoriais múltiplas”, que passam a coexistir e a atuar no presente. É através das relações entre memória cultural, gastronomia e imaginário que se busca compreender, de forma multidimensional, a Serra Gaúcha, uma “região” que nem sequer é serra, no principal polo turístico do Rio Grande do Sul.

²⁵ Nota da tradutora ao final do capítulo informa que a autora faz referência ao livro *Cartas Persas*, de Barão de Montesquieu (2009). A obra é um relato imaginário, sob a forma de cartas, sobre a visita de dois fictícios amigos persas, Rica e Usbeck, a Paris, durante o reinado de Luís XIV. Eles escrevem para seus amigos na Pérsia tudo o que veem lá. Por meio dessa narrativa, Montesquieu critica a sociedade, os costumes, as instituições políticas e os abusos da Igreja e do Estado na França e Europa da época. Considerado uma espécie de manual do Iluminismo, foi uma das obras mais lidas no século XVIII (JANSON, 2009).

3 O ITINERÁRIO: UMA SERRA GAÚCHA?

O aporte teórico destinado a contextualizar a Serra Gaúcha em suas diferentes configurações (geográfica, histórica, cultural, política, institucional, promocional e turística) é entremeado pelos depoimentos da turismóloga Norma Martini Moesch²⁶ e do geógrafo Antonio Carlos Castrogiovani²⁷. Ressalta-se que as entrevistas foram gravadas e transcritas de forma integral. Nas citações, procurou-se manter a integralidade das falas, apenas com pequenos ajustes para facilitar a compreensão. Apresenta também discussões referentes às configurações de região as suas relações com o contexto institucional, com a língua, em especial os dialetos *talian* e *hunsrückisch*, com a Gastronomia e o com Turismo,

3.1 Das Escarpas do Planalto à Serra Gaúcha

A região da Serra Gaúcha abriga municípios com divisões diversas, de acordo com critérios que podem ser **geográficos, históricos, culturais, institucionais, políticos, promocionais e turísticos**, que se inter cruzam em vários momentos. Parte-se, portanto, de um entendimento de que a Serra Gaúcha ultrapassa também a ideia de região como espaço físico, natural, e a interpreta como um espaço construído, compartilhado, inventado, imaginado, entremeado por relações de memória cultural e de gastronomia.

O processo de invenção do imaginário turístico está relacionado ao próprio termo, já que se fala de “uma Serra Gaúcha que não é serra” no **contexto**

²⁶ Norma Martini Moesch nasceu em 30 de julho de 1936 em Garibaldi, no Rio Grande do Sul. Integrou a primeira turma do Curso de Turismo da PUCRS, ingressando em 1971 e se graduando em 1974. Concluiu o mestrado em Comunicação Social, também na PUCRS, em 1997. Na gestão pública, em âmbito federal, atuou em diversos projetos como o Programa de Regionalização do Turismo. Na esfera estadual, sua primeira experiência foi em 1974, na Secretaria Estadual de Turismo, como coordenadora da Comissão Intersetorial de Turismo. A segunda participação ocorreu de 1981 a 1983, como subsecretária e diretora de Turismo, quando o zoneamento turístico do Rio Grande do Sul passou a ser chancelado por uma política pública de desenvolvimento do turismo. Atuou ainda como docente de diversas instituições de ensino superior. Na PUCRS, lecionou por quase 25 anos, e entre suas realizações está a concepção do Projeto Rota Romântica. (Informações presentes no processo que resultou na concessão do título de Doutor *Honoris Causa* pela Universidade Franciscana de Santa Maria em 02 de abril de 2019).

²⁷ Antonio Carlos Castrogiovanni graduou-se em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) em 1980. Possui mestrado em Educação pela UFRGS (1995) e doutorado em Comunicação Social pela PUC (2004). Atualmente, é professor associado na UFRGS e adjunto na PUC. É autor de várias obras, capítulos de livros e artigos em periódicos nacionais e internacionais relacionados à Geografia e ao Turismo. (Informações constantes no currículo *lattes*, disponibilizadas em <<http://lattes.cnpq.br/7721027764504488>>).

geográfico. Conforme o geógrafo Antonio Carlos Castrogiovanni (Entrevista em 06 de setembro de 2019), a serra está presente somente em relevos jovens, e o Brasil é muito antigo, logo, “o que nós temos que assim de longe olhando parece a serra é na realidade as Escarpas do Planalto”. Ele acrescenta que os imigrantes a chamavam de serra pelo desconhecimento geológico e geomorfológico:

Na realidade, o termo serra é uma linguagem que os imigrantes trouxeram, os europeus trouxeram. Segundo, houve o aproveitamento porque construiu-se um imaginário europeu. Esse imaginário europeu, na minha leitura, foi construído não apenas pela gastronomia, mas pela questão climática. Durante muito tempo se trabalhou a ideia do frio e, portanto, construiu-se o imaginário que o frio está ligado com a Europa, a um país rico, porque os países quentes são tropicais, e país tropical é pobre. O turismo em país tropical é praia, enfim, tropicalidade, sensualidade. Então o sul do Brasil vai se construindo como um diferencial; nós não temos praias, quer dizer, temos as nossas praias, que, se comparadas com aquele ideário de praia, são horrorosas (CASTROGIOVANNI, Entrevista em 06 de setembro de 2019).

O imaginário do frio²⁸ ainda é recorrente na promoção turística da Serra Gaúcha. O *blog Destino Certo*, por exemplo, anuncia que “se você quer uma experiência quase europeia sem sair do Brasil, seu lugar é em Gramado. Muito frio, chocolate e uma arquitetura que te deixará encantado”. Esse recurso promocional relaciona o “clima europeu” a uma gastronomia característica, com a oferta de *fondue*, vinhos e cafés coloniais (BLOG DESTINO CERTO, 2016).

Para o jornalista Ricardo Freire, especializado em viagens, até os anos 1980 Gramado e Canela eram lugares procurados para desfrutar do frio do inverno e ficar na expectativa da neve. Ele recorda que “subia-se a serra para comer *fondue* e chocolate, acender a lareira, namorar”. Consoante Freire, Gramado e Canela acabaram se reinventando com outros atrativos, permitindo que sejam visitadas o ano todo (VIAJE NA VIAGEM, 2019).

Além do elemento climático, Castrogiovanni (2019) considera que o imaginário Serra Gaúcha está associado às questões da imigração e da gastronomia, que ele classifica, em relação à “tipicidade italiana”, como uma alegoria: “eu trago os meus parentes que vêm da Itália e quando eu digo que é comida italiana eles começam a rir, porque jamais tu vais ver em uma mesa italiana aquele monte de comida junta, por exemplo”. Sobre o significado de “subir a Serra

²⁸ Há uma espécie de lenda, sem autoria confirmada, narrando que o empenho de alguns empreendedores de Gramado em reforçar a ideia de uma cidade invernal resultaria até em baixar, manualmente, a temperatura dos termômetros instalados na área central.

Gaúcha”, relata sua percepção:

Bom, para mim, subir a Serra na realidade é viver uma série de experiências, experiências ligadas todas a um imaginário. Por mais que eu saiba que o termo Serra é uma invenção, ainda mais Gramado, que é de origem italiana, e Canela, originária dos pelo-duro... Por mais que eu saiba, como teórico, que foi inventado, que houve uma construção planejada, e que eu participei de parte disso, são sempre experiências. É uma aproximação com uma forma de estar no primeiro mundo. Eu vejo assim. Por outro lado, eu gosto de frio, eu sou italiano, eu adoro frio, então há essa suspeita. Mas claro, eu não tenho muita paciência com as alegorias. Então fico lá um dia, dois, três... Subir a Serra é se transportar para um imaginário do primeiro mundo (CASTROGIOVANNI, Entrevista em 06 de setembro de 2019).

Em relação a esse “imaginário do primeiro mundo”, Castrogiovanni acrescenta que se sente “um pouco incomodado” com os preços altos e com uma “certa artificialidade” que vai se construindo e agregando simulacros para os turistas de um país onde tudo é limpo, tudo funciona, tudo é organizado. Ele enfatiza que essa representação “é muito forte”, a ponto de os turistas pagarem “coisas muito mais caras em Gramado, na Serra, que poderiam comprar mais barato lá onde eles vivem, mas compram porque é de Gramado” (CASTROGIOVANNI, Entrevista em 06 setembro de 2019).

A Serra Gaúcha, conseqüentemente, ultrapassa qualquer configuração geográfica. Para Castrogiovanni (2008), o Nominalismo contribui para compreender o processo que ocorre na região. Nesse sentido, o autor (p.7) ressalta que “a comunicação do nome desperta o Nominalismo, ou seja, os significados agregados à palavra. O sentido atribuído ao nome faz do local, um Lugar”. Acrescenta que a Serra Gaúcha pode ser enquadrada nesta interpretação:

Lá tem uma coisa muito interessante, que eu acho muito importante, que é o Nominalismo. Então, não é tomar um Café Colonial. É tomar um Café Colonial na Serra, em Gramado, em Nova Petrópolis... Não é comprar um chocolate... Eu posso comprar um chocolate da Lugano em qualquer aeroporto do país. É comprar um chocolate em Gramado. Então Gramado, e o Vale dos Vinhedos, essas referências são muito importantes para nós do Turismo, elas acabam construindo essas representações. Então não interessa o preço que tu pagas, você quer levar um pedaço do lugar. Você não leva um chocolate, você leva um pedaço de Gramado. Você demonstra que teve a experiência (CASTROGIOVANNI, Entrevista em 06 de setembro de 2019).

Sobre a possibilidade de trocar a denominação Serra Gaúcha para Escarpas do Planalto, Castrogiovanni (2019) entende que o nome “está metodologicamente

muito alicerçado”, mas que é possível trabalhar diferenciais na construção de representações novas. Ele até considera a possibilidade de fazer um produto novo: “suba a Escarpa do Planalto, que tem um clima próprio”. Nesse reposicionamento, entraria a questão climática objetivamente: o clima geográfico, atmosférico, do imaginário, da fantasia, do amor (CASTROGIOVANNI, Entrevista em 06 de setembro de 2019).

Para a turismóloga Norma Martini Moesch (2019), o olhar sobre os processos migratórios e as celebrações, especialmente através das festas temáticas, contribui para compreender como a Serra Gaúcha vai se constituir historicamente. A Festa da Uva, evento que ocorre em Caxias do Sul desde 1931, é considerada o “primeiro atrevimento” da região de colonização italiana em se mostrar:

Na verdade, nós precisamos remeter toda essa busca aos primórdios do turismo no Rio Grande do Sul. Eu não vejo outra maneira. Então se nós desdobrarmos assim em períodos, ciclos ou décadas, nós vamos voltar lá para a década de 1930 para dizer que já tivemos um evento nesta região, neste território que começou pequenininho, com um festejo lúdico de um grupo imigratório que veio da Península Ibérica, e vamos falar assim porque não tem só Itália, tem Portugal ali. [...] As primeiras festas da uva, a primeira colheita, a primeira vindima [...] Quero dizer que quando se organizou a primeira Festa da Uva já havia uma pretensão de que ela alcançasse além do território riograndense. Então, essa pequena festa que aconteceu no espaço público da praça de Caxias do Sul, onde o povo cantava aquilo que tinha sido a conquista maior, porque os imigrantes italianos enfrentaram essa natureza perversa como desafio, em busca de uma possibilidade de se construir uma aliança, ou uma comunhão, um casamento entre homem e natureza, já que a Itália tinha sido tão pouco propícia aos interesses dessa comunidade campesina, eles quiseram então cantar aqui a glória dessa conquista (MOESCH, Entrevista em 17 janeiro de 2019).

A Festa da Uva também serviu de modelo para uma série de outras festas que surgiram nos municípios da região, tematizadas em torno de um produto emblemático, como o vinho, em Bento Gonçalves, e o *champagne*, em Garibaldi. Moesch relata que, durante os seus estudos do mestrado, se questionava como os primeiros imigrantes e seus descendentes conseguiam se comunicar e se localizar com tão pouco conhecimento de mapas que pudessem limitar ou delimitar territórios, num tempo em que nem os municípios estavam definidos geograficamente e politicamente:

Tinha que haver alguma forma identitária de localizador, um senso localizador de onde estavam esses parentes, esses nossos parentes que estavam se dedicando ao cultivo de determinadas espécies e que estavam recebendo respostas positivas, parreiras aqui, parreiras mais acolá ou o

milho aqui, o trigo ali, e assim sucessivamente. [...] Quando essas colheitas começaram a render e a produzir os seus frutos, chegou o momento de começar a cantar, como em qualquer lugar do mundo, normalmente na Europa, onde todas as fases de cultivo são fases de festa, fases de louvações, e a louvação na zona italiana se deu quando a uva começou a promover rendimentos, que passaram a ter esse chamamento para as outras pessoas verem essa coisa milagrosa que a terra estava oferecendo a partir do esforço do homem, homem natureza, e era a hora da vindima, e era a hora dos louvores e dos agradecimentos, então fazem a festa. Onde essa festa aconteceu? Lá na montanha, é só montanha, onde exatamente? Na serra, porque era topo do que era elevação topográfica que havia por aqui (MOESCH, Entrevista em 17 janeiro de 2019).

Conforme a pesquisadora, há um indicativo europeu para falar em serra. Com os imigrantes alemães bem assentados nos vales (Vale do Caí, Vale do Alto Taquari, Vale do Sapateiro), a nova prospecção econômica e a nova política de produção rural da zona italiana precisavam apontar para algum lugar. E “esse lugar é lá em cima, não é lá nos vales, é lá na serra, tem que subir toda essa serra para chegar lá” (MOESCH, Entrevista em 17 janeiro de 2019). A partir da história de sua família, ela relata a leitura territorial possível:

Tem Martini que ficou na zona alemã e se tornou um Martini alemão, germânico, e a nossa origem na Itália é norte da Itália, Treviso e Verona, dali é fronteira para a Áustria. Então os que vieram de lá, que já tinham uma relação transfronteiriça, eles procuraram essa parte da várzea e acabaram sendo os Martini do Alto Taquari, Lajeado, Arroio do Meio, Estrela... Somos todos parentes, mas lá se fala alemão. A minha irmã, como os meus pais, depois de um certo tempo da colônia, mudou-se para a zona do vale, em torno do rio, para o escoamento dos produtos da colônia e para chegar aos mercados em Porto Alegre. A minha irmã falava germânico, falava alemão, e eu fiquei na montanha, em Garibaldi, eu fui alfabetizada em italiano e a minha irmã já falava *deutsch*. Quando eventualmente nós nos encontrávamos ali, era uma dificuldade muito grande, era um divisor curiosíssimo que separou uma família a partir da localização do território politicamente definido. Então, eu era a Norma da serra e a minha irmã era a Martini do vale. Isso eu acho que é algo que explica muito bem, porque não havia outra maneira, que recursos que havia para fazer uma leitura territorial de dizer onde vocês moram? Onde vocês estão? Aqui, olha o mapa e mostra lá em cima nas montanhas, naquela serra, e assim se deu. Bom, isso eu havia aprendido e essa era a minha cultura, era assim que interpretávamos essa leitura territorial (MOESCH, Entrevista em 17 janeiro de 2019).

Nos **contextos históricos e culturais**, a partir dos estudos regionais, reforçam-se a amplitude e a complexidade desta discussão. Pesquisador das áreas da cultura e da literatura e autor de obras literárias que abordam o tema da

imigração italiana, Pozenato (2003, p. 33) afirma que o tema “região” o persegue²⁹. Ele atribui essa situação, em parte, ao fato de “viver num espaço, o da colonização italiana, que reivindica de longa data ser classificada como região com identidade própria”. Tanto o conceito como a definição de uma determinada região são construções, representações simbólicas, e não a própria realidade:

Uma determinada região é constituída, portanto, de acordo com o tipo, o número e a extensão das relações adotadas para defini-la. Assim, em última instância, não existe uma região da Serra ou uma região da Campanha a não ser em sentido simbólico, na medida em que seja construído (pela práxis ou pelo conhecimento) um conjunto de relações que apontem para esse significado (POZENATO, 2003, p. 42).

Esse conjunto de relações pode se estabelecer de diversas formas, tanto a partir de uma coletividade que se reconhece como integrante de uma região, quanto por uma determinação política ou até pela visão de uma liderança separatista. A porção da Serra Gaúcha referida por Pozenato e que reivindica identidade própria é a que circunscreve municípios de colonização italiana, onde categorias como língua, dialeto e gastronomia são externalizadas com maior vigor. Portanto, definir o que representa uma região está além dos limites geográficos e cartográficos, da dimensão econômica ou dos estudos específicos como a língua e os dialetos (POZENATO, 2003).

Embora o foco seja a gastronomia, apresenta-se também o fator da língua³⁰. Importa retomar as considerações de Assmann (2011), que apresenta o conceito língua, bem como afeto, símbolo e trauma como estabilizadores da recordação. Há uma porção da Serra Gaúcha que *parla talian* e usa esse recurso na promoção turística. Há, também, o lado alemão, onde se sobressai o dialeto *hunsrückisch*.

Desde 2014, o *talian*, uma das autodenominações para essa língua de imigração falada no Brasil na região de ocupação italiana, é considerado Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro e integra o Inventário Nacional da Diversidade

²⁹ Natural de São Francisco de Paula e residente em Caxias do Sul há mais de 60 anos, José Clemente Pozenato é autor da trilogia sobre a imigração italiana que inclui *A Cocanha*, *O Quatrilho* e *A Babilônia*. As três obras contam desde a chegada dos primeiros imigrantes, em 1875, até as décadas de 1950/1960, destacando questões de memória, costumes e cultura. São romances ambientados em Caxias do Sul e municípios próximos, que têm em comum a colonização italiana. Pozenato foi professor titular na Universidade de Caxias do Sul. Atualmente é Diretor Técnico do Sapiens Centro de Educação e Cultura. Tem experiência em etnografia cultural com ênfase em patrimônio imaterial. É docente colaborador no Doutorado em Letras, Associação Ampla UCS/UniRitter.

³⁰ Também é importante ressaltar que este estudo está vinculado à Linha de Pesquisa Memória e Linguagens Culturais.

Linguística. Elaborado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o processo envolveu ainda a concessão do título de Referência Cultural Brasileira.

Até chegar ao *status* atual de patrimônio cultural, o *talian* – também denominado língua dos *nonos*, *dialeto vêneto*, *dialeto italiano* – passou por uma trajetória que inclui fases estigmatizantes, desde a vergonha enfrentada pelos falantes em função do sotaque carregado, até o pavor de ser preso por somente saber se expressar numa das línguas proibidas pelo governo federal, o italiano. Bernd (2018, p. 28) ressalta que, além do aspecto positivo da transmissão, há o “mal-estar da transmissão”, quando se tem vergonha do seu próprio passado traumático ou do de seus antepassados. Entende-se que o “mal-estar da transmissão” referenciado por Bernd, embora empregado para descrever situações de grande trauma histórico, ajuda a compreender o estigma relativo à língua.

Processo semelhante ocorreu com o *hunsrückisch*, dialeto germânico presente na maior parte dos municípios de colonização alemã no Rio Grande do Sul, que está inventariado desde 2018. Na apresentação de *Hunsrückisch: inventário de uma língua do Brasil* (2018), os organizadores e pesquisadores Cléo Vilson Altenhofen e Rosângela Morello enfatizam que a obra ajuda a cumprir a tarefa de promoção das línguas no Brasil, o que se torna relevante “dada a história de repressão e silenciamento linguístico que atingiu milhares de cidadãos brasileiros, gerando medo para falar sua língua de origem e vergonha por falar o português com a marca de sua língua” (ALTENHOFEN; MORELLO, 2018, p. 13).

Em 1939, o governo de Getúlio Vargas criou o Decreto-Lei nº 1.545, que dispunha sobre a adaptação ao meio nacional dos brasileiros descendentes de estrangeiros. Numa espécie de cruzada nacionalista, estabelecia interferências que iam da proibição explícita do uso de línguas estrangeiras nas repartições públicas, no recinto das casernas e durante o serviço militar (art. 15), aos cultos religiosos, determinando que “as prédicas religiosas deverão ser feitas na língua nacional” (art. 16). Em um único artigo, interferia na língua e na religião.

Na sua discussão sobre a ideia de região, Bourdieu (1989, p. 112) enfatiza que, na prática social, os critérios objetivos de identidade regional ou étnica, tais como a língua, o dialeto ou o sotaque, são objetos de representações mentais, “actos de percepção e de apreciação, de conhecimento e de reconhecimento em que os agentes investem os seus interesses e os seus pressupostos” (BOURDIEU,

1989, p. 112).

As pesquisadoras Vitalina Frosi, Carmen Faggion e Gisele Dal Corno, através do Projeto Estigma, vinculado à Universidade de Caxias do Sul (UCS), investigaram o que denominam de binômio prestígio e estigmatização sociolinguística do dialeto italiano e da língua portuguesa da Região de Colonização Italiana (RCI) do nordeste do Rio Grande do Sul. As autoras pontuam fases como o tempo compreendido entre a década de 1930 e as comemorações do Centenário da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul, em 1975, quando a estigmatização gerou estereótipos e falar em dialeto italiano ou em português com interferências dialetais italianas era suficiente para ser identificado de modo insultuoso como “colono burro”, ou “colono grosso”. No decorrer do projeto, elas verificaram que, ao lado da memória e da lembrança viva do preconceito, dos vestígios de medo e isolamento, houve depoimentos expondo a alegria da vida em família e um sentimento de identidade ítalo-brasileira, mostrando indícios de superação do estigma no tempo presente (FROSI; FAGGION; DAL CORNO, 2008).

O *status* de uma língua varia de acordo com as circunstâncias temporais e as finalidades de uso. Em suas pesquisas de campo realizadas em municípios de pequeno porte da Serra Gaúcha, como Nova Petrópolis, Altenhofen e Morello (2018) constataram em determinadas cidades o domínio do bilinguismo (português e *hunsrückisch*) como requisito de contratação no comércio, justificado como forma de atender à demanda de clientes mais idosos que ainda se comunicam no dialeto. Para os pesquisadores, “em outras palavras, é um contexto mais liberal, pois, se o uso da língua minoritária garante determinado lucro, não importam os preconceitos que eventualmente recaiam sobre essa língua. O cliente pede, está concedido” (ALTENHOFEN; MORELLO, 2018, p. 156).

Da proibição às manifestações mais básicas, como a de se expressar em outro idioma, assiste-se no mesmo século a um outro extremo. Em especial nos anos 1990, a Serra Gaúcha tornou-se palco para o que alguns autores classificam como uma “explosão da italianidade”, com a ampliação da oferta gastronômica, a realização de festas temáticas, a veiculação de programas de rádio, as apresentações teatrais e outras tantas manifestações onde o “ser italiano” assumiu outro *status*. Manfroi (1999) afirma:

[...] a explosão da italianidade que houve e está havendo hoje de forma

mais festiva nada tem a ver com algum espírito nacionalista. É apenas uma homenagem e uma reminiscência de um passado da Itália reconstruída nas colônias do Rio Grande do Sul. [...] Assim como o nativismo gaúcho não é a expressão de nenhum sentimento lusitano, o tradicionalismo italiano do Rio Grande do Sul é apenas a expressão cultural de uma realidade bem gaúcha vivida na região colonial italiana há mais de cem anos. É a lembrança da Itália daqui e não da Itália de lá. Isso é folclore (MANFROI, 1999, p. 53).

Observa-se que a construção da italianidade deve ser vista diante das peculiaridades regionais dos diferentes processos de colonização no Brasil. De acordo com Bao (2015, p. 14), “a italianidade é uma invenção e, como tal, precisa ser constantemente realimentada, pois (re)apropriada pelos sujeitos no tempo presente com base em discursos voltados ao passado – processo de memória”. Não será, portanto, homogênea, mas flutuante na sua espacialidade e temporalidade.

A italianidade e a germanicidade abordadas neste estudo são compreendidas como processos de invenção apropriados pelo turismo num movimento de valorização e posituação de identidades culturais promovidas por diversos grupos nas últimas décadas. Italianidade e germanicidade são referências constituídas por vestígios, por resquícios de um cotidiano reinventado pelas memórias narradas e vividas, que se servem de diferenciação na oferta gastronômica e na promoção turística da Serra Gaúcha (BAO, 20015; KOPPER, 2013).

Na discussão referente à apropriação da etnicidade alemã pelo turismo, é adequado diferenciar germanidade e germanicidade. Em sua tese *Mosaico identitário: história, identidade e turismo nos municípios da Rota Romântica – RS*, Roswithia Weber (2006, p. 37) traça distinções sobre germanidade e germanicidade, ambas como noções que remetem à etnicidade alemã. No decorrer do seu estudo, ela analisou a “formatação de um repertório simbólico relacionado com o processo de imigração européia que constrói representações especialmente em torno da germanicidade”. A autora justifica a preferência pelo termo “germanicidade” a fim de diferenciá-lo da terminologia “germanidade”, associada ao nacionalismo alemão. Ela esclarece que, no âmbito da sua tese, a germanicidade serve como “referência àquilo que caracteriza algo que esteja ligado à Alemanha, servindo para funcionalizar determinada coisa com base na etnicidade, como é o caso da arquitetura étnica” (WEBER, 2006, p. 37).

A aprendizagem do dialeto é também um legado geracional com diferentes estágios de importância e apreensão. A constituição da italianidade encontra um cenário favorável na Serra Gaúcha a partir dos anos 1980, e o reconhecimento do

dialeto vêneto exerce um papel nesse sentido como elemento de transmissão memorial.

Em 2018, o Grupo *Miseri Coloni*³¹ estreou o espetáculo *Mintiincanto – Aventuras e Desventuras de Nanetto Pipetta*, que envolve música, canto e teatro e coloca em cena os mitos tradicionais da cultura italiana. A encenação é produto de criação coletiva empreendida pelos atores, músicos e diretor. Baseada em roteiro escrito por José Clemente Pozenato e inspirada na obra *Mitiincanto*, de Gianluigi Secco, faz também uma releitura do personagem. Falada em *talian* e português, narra as aventuras de Nanetto na Itália e depois de chegar ao Brasil. Durante esse percurso surgem mitos como, por exemplo, o *Sanguanel*³², o *fuochi fatui*³³, o *Orco*³⁴, entre outros que povoavam o imaginário desde as primeiras etapas da colonização italiana nas cidades da Serra Gaúcha. Estavam presentes também nos filós, encontros entre vizinhos de uma mesma comunidade, que serviam de espaço de socialização, com jogos de cartas, contações de histórias e compartilhamento de alimentos. Nanetto Pipetta é, portanto, ao mesmo tempo, o narrador e o anti-herói de uma saga que reconstrói e reinventa a figura do imigrante italiano.

O turismo tem se apropriado do *hunsrückisch* empregando o dialeto para

³¹ O grupo funciona através da Associação Cultural *Miseri Coloni* e teve sua origem em 1980, com a reunião de um grupo de amigos, que foram seus fundadores: Antônio Parenti, Arcangelo Zorzi Neto (Maneco), Auri Pasqual Paraboni, Hugo Lorensatti, João Wianey Tonus, Lídia Tonus, Nadir Tonus e Pedro Parenti Neto. Entre seus objetivos, estão o de resgatar, preservar e cultivar as tradições dos imigrantes italianos e o de desenvolver atividades artísticas contemplando a cultura italiana e as demais culturas que integram a região.

³² O *Sanguanel* é um ser pequeno, geralmente descrito como tendo a cor vermelha, responsável por promover estripulias como trançar as crinas dos cavalos. Há relatos de que também retirava crianças dos berços e as levava a passear na floresta, onde as alimentava com leite e amoras. As crianças eram devolvidas ilesas, apenas com resquícios do que haviam recebido de alimentos ao redor da boca. Ao *Sanguanel* era atribuído também o sumiço de objetos, que apareciam depois em locais inusitados.

³³ Conforme tradução de João Tonus do texto original de Gianluigi Secco, *I fuochi fatui* ou *le lumiere* são pequenas chamas normalmente de cor azulada que podem se transformar em amarelo e em vermelho, que aparecem rentes ao chão ou um pouco acima, em lugares como cemitérios, onde se formam pequenas exalações de biogás devido à decomposição de restos orgânicos com presença de fosfina, que pode provocar uma breve combustão também chamada de fogo frio. O melhor período para observá-los é nas noites frias de outono. As lendas sobre os *fuochi fatui* são muitas. Em algumas interpretações corresponde à demonstração da existência da alma e da presença de mortos que retornam em outro formato de almas vagantes. Tentar seguir as chamas é considerado perigosíssimo, e os que tentavam fazê-lo, ao menos na maior parte dos contos tradicionais, terminavam por deixar a própria pele marcada.

³⁴ De acordo com texto de Gianluigi Secco (2013) traduzido por Clerí Ana Pelizza, os *Orcos* são monstros antropomorfos gigantes, cruéis e devoradores de carne humana. Em geral, o *Orco* da mitologia é um ser descrito como parecido a uma besta ou a um demônio, diretamente confrontado com outros monstros da mitologia grega e romana, como os ciclopes. O *Orco* da literatura fabulesca é frequentemente um gigante homem selvagem que vive em um palácio, castelo perdido ou também em pântanos. Comedor de homens e caçador de fadas, é de caráter ingênuo e bastante estúpido para ser abordado e chateado pelo herói.

nominar festas temáticas como “uma forma de chamar a atenção e atrair turistas, para quem elas soam exóticas” (ALTENHOFEN; MORELLO, 2018, p. 185). Entre os exemplos listados pelos pesquisadores, coletados em cartazes e *outdoors* ao longo das estradas, estão os eventos *Frühlingsfest (Festival da Primavera)*, em Nova Petrópolis, *Kaffeeschneizfest (Festa do Café, Cuca e Linguíça)*, em Picada Café, *Kartoffelfest (Festa da Batata)*, em Santa Maria do Herval, e *Michelskerb (Kerb de Dois Irmãos)*, em Dois Irmãos. Essa apropriação também está presente em outros ícones característicos da germanicidade, como o uso da escrita gótica (*Frakturschrift*) e das marcas da arquitetura enxaimel (*Fachwerk*) (ALTENHOFEN; MORELLO, 2018, p. 185).

O grupo teatral Curto Arte, de Dois Irmãos, fundado em 1992, é considerado uma referência na valorização do *hunsrückisc* e da cultura germânica. No repertório da companhia, através do projeto *Raízes*, constam espetáculos como *Retrato; Thiltapes*³⁵, *a caçada final; Nós somos mesmo maravilhosas; Receitas da Tia Herta; Natal na Colônia; Meu sonho de Natal; Esperando o Thiltapes; e A Sapataria*. O grupo gravou e lançou em DVD a peça *Retrato*, apresentada totalmente em *hunsrückisch*.

De acordo com a região em que ocorrem as apresentações, a língua usada varia entre o português e o alemão, com temáticas que evidenciam os costumes e a história de antepassados imigrantes alemães. O diretor do grupo, Carlos Alberto Klein, relata que as motivações para usar *hunsrückisch* no teatro surgiram dos questionamentos quanto ao forte sotaque dos atores durante o período inicial da companhia. Conforme Klein, durante a participação em festivais, a proveniência do sotaque era uma pergunta frequente. Adotar o *hunsrückisch*, conseqüentemente, foi uma forma de destacar falas e costumes (ALTENHOFEN; MORELLO, 2018, p. 195).

Herta, personagem criada e interpretada por Klein, participa de eventos na

³⁵ O *Thiltapes*, também grafado *Tilltaps*, é um ser imaginário que prega peças em crianças e pessoas ingênuas, presente nos relatos dos imigrantes alemães e seus descendentes na região Sul do Brasil. Tradicionalmente, recém-chegados a uma comunidade eram convidados a caçar *Thiltapes* em noites de luar, pois uma de suas características é ser atraído pela claridade noturna. À vítima da brincadeira é explicado que uma pessoa deve ficar posicionada no meio da floresta, segurando um saco de anagem com a boca aberta e próxima ao chão, enquanto os outros membros da equipe de caça correm pelo mato assustando os *Thiltapes* e tentando direcioná-los para onde está o saco. Os animais acabam entrando no saco por conta própria. Normalmente, os aplicadores voltam para casa e deixam a vítima segurando o saco até que se dê conta de ter caído em uma peça. As características físicas dos *Thiltapes* variam conforme a localidade ou a vontade do narrador. Muitas vezes eles são descritos como pássaros semelhantes ao *kiwi*, ou então como um tipo de preá (WIKIPEDIA, 2015).

região interagindo com o público através de entrevistas, misturando o dialeto alemão com o português. Mantém uma página no Facebook para informações sobre os eventos e peculiares dicas de autoajuda:

Me conda: Você valoriza as bequenas goisas da vita? Como sapem denho 75 anos, venho de uma geração que o bouco era muido, uma simbles poneca de espiga de milho era a felicidade, o feijão no focão a lenha e um ovo frito era um panquete, uma TV preto e pranco era cinema. Me conta: Você valoriza as pequenas coisas da vida? Como sabem tenho 75 anos, venho de uma geração que o pouco era muito, uma simples boneca de espiga de milho era a felicidade, o feijão no fogão a lenha e um ovo frito eram um banquete, uma TV preto e branco era cinema. (HERTA, Facebook, 2020, tradução nossa).

No campo do imaginário de uma Serra Gaúcha de diferentes correntes migratórias, convivem o *Thiltapes*, o *Sanguanel*, o *fuochi fatui* e o *Orco*, com as devidas reapropriações. Organizadora do *Dicionário de Figuras e Mitos Literários das Américas*, Bernd (2018, p. 126) ressalta que os procedimentos de apropriação dos “mitos antigos em terras americanas são verificados em diversos contextos, inscritos em textos produzidos nas quatro línguas predominantes em nosso continente”. Esses mitos são ainda reatualizados: “através de interpenetrações transtextuais originárias de diferentes culturas presentes nas Américas, acontecem transações, o que implica negociações de um lado e de outro, trocas e transações recíprocas” (BERND, 2018, p. 126).

No **contexto institucional**, existem distinções no que se entende por Serra Gaúcha. No processo de planejamento territorial do governo estadual, a Região Metropolitana da Serra Gaúcha (RMSG) foi instituída pela Lei Complementar nº 14.293 de agosto de 2013, sendo constituída por 14 municípios³⁶. A região corresponde à antiga Aglomeração Urbana do Nordeste, criada em 1994, acrescida dos municípios de Antônio Prado, Ipê e Pinto Bandeira – este último emancipado de Bento Gonçalves e instalado em 2012. Entre as atribuições da RMSG está o desenvolvimento de projetos voltados à mobilidade urbana, ao uso do solo, ao saneamento e à segurança. A criação de regiões metropolitanas, aglomerações urbanas e microrregiões está contemplada na Constituição do Estado do Rio Grande do Sul (artigo 16). Esses agrupamentos destinam-se a integrar a organização, o

³⁶ Antônio Prado, Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Ipê, Monte Belo do Sul, Nova Pádua, Nova Roma do Sul, Pinto Bandeira, São Marcos, Santa Teresa. (GOVRS, 2020).

planejamento e a execução de funções públicas de seu interesse e de municípios limítrofes do mesmo complexo geoeconômico e social (CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DO RIO GRANDE SUL, 1989).

É possível situar, na década de 1970, o **reconhecimento institucional** das potencialidades turísticas da Serra Gaúcha. Consoante Gastal e Castro (2008), o primeiro Plano Plurianual de Turismo desenvolvido pela Secretaria de Estado do Turismo, na década de 1970, incluía a Serra Gaúcha entre as nove zonas turísticas que consideravam o reconhecimento do território e de seus atrativos. A partir dessa época, em especial com os preparativos para as comemorações do sesquicentenário da imigração alemã e do centenário da imigração italiana, há uma gradual mudança dos valores relacionados às questões étnicas.

Hohlfeldt e Valles (2008) ressaltam que a política de preservar as raízes culturais do estado já se estendia por alguns anos – desde o tradicionalismo dos CTGs até as comemorações da Revolução Farroupilha e do aniversário de Porto Alegre. Portanto, com a coordenação do Serviço de Turismo (Setur), órgão do governo do estado, foi criado um projeto a fim de buscar um elo para destacar, através de uma série de eventos, as diversas etnias como formas representativas do multiculturalismo gaúcho. O projeto se transformou no Decreto nº. 22.410, de 22 de abril de 1973, pelo qual se instituiu o Biênio da Colonização e Imigração. Os autores acentuam o discurso do então governador Euclides Triches³⁷ no lançamento:

Queremos reavivar a lembrança e exaltar os feitos dos desbravadores, especialmente para as novas gerações, para as crianças, para os jovens, aos quais entregaremos um dia o Rio Grande. Queremos mostrar que os seres humanos passam, mas permanece indelével o ideal de construir uma civilização sólida e sadia e que vise, acima de tudo, o bem-estar da pessoa humana, a sua formação e a sua realização plena (HOHLFELDT; VALLES, 2008, p. 38).

Percebem-se, no processo de comunicação turística promovido pelo Setur, os esforços em ressignificar a imagem dos imigrantes e seus descendentes a partir de

³⁷ Triches repete, como governador, a estratégia de exaltar a contribuição dos imigrantes europeus que ele já havia chancelado junto às comemorações da Festa da Uva em Caxias do Sul durante seu mandato como prefeito, entre 1951 e 1954. Nesse período, ocorreu a inauguração, em 27 de fevereiro de 1954, do Pavilhão da Feira, uma sede própria para o evento, que sediou edições até 1972. Para exaltar a contribuição dos imigrantes, o prefeito e a comissão organizadora da festa encomendaram um mural ao pintor italiano Aldo Locatelli. Intitulada *Do Itálico Berço a Nova Pátria Brasileira*, a obra tem 30,8 m de extensão por 2,75 m de altura e é formada “por oito sequências, que retratam a chegada dos italianos, o trabalho na vitivinicultura, a vindima, o lavrador semeando a terra e os operários atuando nas primeiras indústrias. O artista também faz menção aos índios que habitavam a região e aos gaúchos” (LOPES, 2019, s/p.).

lembranças reavivadas, instalando-se uma espécie de culto aos desbravadores. Para atender às finalidades deste estudo, são evidenciados os esforços relacionados às imigrações alemã e italiana.

Para dar conta dos diversos eventos e demais atividades programadas para o biênio, foram montadas comissões e subcomissões. O jovem jornalista Oswaldo Goidanich, primeiro atendente do Setur, foi nomeado como representante da comissão para o estabelecimento de contatos com Alemanha, Itália, Áustria e Portugal, o que implicava a realização de diversas viagens a esses países. Considerando que os festejos durariam dois anos, os momentos de maior concentração das atividades ficaram para o sesquicentenário da imigração alemã, em 1974, e o centenário da imigração italiana, em 1975 (HOHLFELDT; VALLES, 2008).

O programa de comemorações relativo ao sesquicentenário, iniciado em 1973 e finalizado em 1974, atraiu um considerável número de turistas. No dia 25 de julho de 1974, uma cerimônia em São Leopoldo reproduziu a chegada dos primeiros imigrantes alemães às margens do Rio dos Sinos. Em Novo Hamburgo, ocorreu a inauguração da Sesquibral – Exposição do Sesquicentenário da Imigração Alemã, com a finalidade de mostrar a evolução das empresas e a contribuição dos imigrantes alemães e seus descendentes para o desenvolvimento brasileiro. No encerramento, houve a inauguração do Monumento Estadual do Sesquicentenário da Imigração alemã, em São Leopoldo (HOHLFELDT; VALLES, 2008).

Em 1975, ocorreu o centenário da imigração italiana, com destaque para eventos turísticos como a Festa da Uva, em Caxias do Sul, e a Festa Nacional do Vinho, em Bento Gonçalves. A programação incluiu ainda: seminário de história da imigração, fórum de estudos brasileiros, exposição de artes plásticas, mostra de cinema italiano e festival da canção popular italiana. No dia 20 de maio, em Nova Milano, então distrito de Farroupilha, com a presença do presidente da República Ernesto Geisel e demais autoridades brasileiras e italianas, ocorreu o lançamento da pedra fundamental do Parque Monumento do Centenário, sucedido pelo hasteamento das bandeiras da Itália, do Brasil e do Rio Grande do Sul. O encerramento oficial das festividades ocorreu no dia 13 de dezembro de 1975, com a inauguração de uma réplica do Leão de São Marcos e uma gôndola original vinda de Veneza (HOHLFELDT; VALLES, 2008).

Fica nítido que em ambas as programações há uma preocupação em

materializar as homenagens aos imigrantes e seus descendentes através de monumentos e da presença de autoridades políticas dos dois países. Para a historiadora Françoise Choay, a concepção do termo monumento³⁸ relaciona-o sobretudo ao afetivo:

A especificidade do monumento deve-se precisamente ao seu modo de atuação sobre a memória. Não apenas ele a trabalha e a mobiliza pela mediação da afetividade, de forma que lembre o passado fazendo-o vibrar como se fosse presente. Mas esse passado invocado, convocado, de certa forma encantado, não é um passado qualquer: ele é localizado e selecionado para fins vitais, na medida em que pode, de forma direta, contribuir para manter e preservar a identidade de uma comunidade étnica ou religiosa, nacional, tribal ou familiar (CHOAY, 2006, p. 17).

Para Moesch (1997), o desenvolvimento do projeto biênio contribuiu com as festas temáticas, mescladas com danças e gastronomia típicas, demonstrando aos turistas e visitantes o sucesso do empreendimento migratório. A autora destaca o trabalho de valorização cultural de Luis Carlos Barbosa Lessa durante a sua gestão na Secretaria Estadual de Cultura, com a divisão do estado em 12 regiões turísticas. Segundo a autora, ao lançar o *Projeto Os 12 Rio Grandes*, Lessa abalou os alicerces dos tradicionalistas, introduzindo na folheteria turística o gaúcho loiro, de olhos azuis, que toma mate, come galetto com polenta e se delicia com o Café Colonial, num contraponto ao mito do gaúcho fronteiro (MOESCH, 1997).

Embora as novas lideranças do mercado turístico se esforcem para diversificar os atributos promocionais da Serra Gaúcha, o apelo da fartura gastronômica ainda está presente e se sobressai. Na comunicação turística, tanto a institucional – promovida pelas secretarias do estado e dos municípios – como a realizada pelo mercado turístico, são frequentes termos como “gastronomia rica” e “mesa farta”, relacionados a uma “tradição herdada” dos imigrantes alemães e italianos.

Nos **contextos promocionais e turísticos**, a Serra Gaúcha apropriada pela promoção turística impõe-se como região emergindo das conveniências mercadológicas. A CVC, maior operadora de turismo do Brasil, tem no destino Serra Gaúcha o principal produto de venda relacionado ao Rio Grande do Sul.

³⁸ O sentido original do termo é o do latim *monumentum*, que por sua vez deriva de *monere* – advertir, lembrar –, aquilo que traz à lembrança alguma coisa (CHOAY, 2006, p. 17-18).

Um Brasil com cara de Europa te espera no sul do país, com paisagens de tirar o fôlego, gastronomia rica, muito vinho e – claro – o friozinho característico das montanhas, com direito a neve de vez em quando. Formada por dezenas de municípios do Rio Grande do Sul, a Serra Gaúcha possui dois núcleos turísticos principais: na Região das Hortênsias estão Gramado, Canela e Nova Petrópolis. No Vale dos Vinhedos, ficam Bento Gonçalves, Garibaldi e Carlos Barbosa. Próximas uma da outra, separadas por cerca de uma hora e meia de carro, é possível conhecer estas duas regiões em poucos dias de viagem. A 130 quilômetros da capital Porto Alegre, a cidade de Bento Gonçalves é o paraíso dos amantes do vinho, com parreiras carregadas de outubro a dezembro. As famosas Gramado e Canela possuem maior infraestrutura para o turismo, com muitos hotéis, restaurantes, museus e festivais. Visite estes cenários lindos e encante-se! (CVC, 2019).

Anunciam-se “o friozinho característico das montanhas, com direito a neve de vez em quando” e uma “gastronomia rica” para justificar o que está explícito no anúncio: “Um Brasil com cara de Europa” numa Serra Gaúcha que não se restringe a uma região ou a um mapa. No *site* da Sedetur, há um roteiro que oferece a oportunidade de conhecer Porto Alegre e cidades da Serra Gaúcha de forma conjugada. Porto Alegre é descrita como “a capital mais europeia do Brasil”, com uma estrutura receptiva de qualidade, opções gastronômicas e vida noturna. Na Serra Gaúcha, Gramado e Bento Gonçalves são destacados como

eixo de consagrados atrativos naturais e de lazer da Serra Gaúcha, região de pousadas acolhedoras, fartos cafés coloniais e pratos típicos das culinárias italiana e alemã, cantinas de vinhos e de famosos espumantes e de paisagens exuberantes (SEDETUR, 2019).

O roteiro completo abrange também Canela, Nova Petrópolis, Cambará do Sul, Garibaldi e Caxias do Sul (SEDETUR, 2019).

3.1.1 Para além do Mapa

Em *Comunidades Imaginadas*, Benedict Anderson (2005, p. 221) atribui ao mapa, ao lado do censo e do museu, a personificação de instituições de poder capazes de moldar a forma como o Estado³⁹ imagina a sua soberania, a natureza dos seres humanos que governam, a geografia dos seus territórios e a legitimidade da sua ancestralidade. Para o autor, o mapa pode ser interpretado como uma narrativa político-bibliográfica de domínio, uma gramática capaz de explicar as

³⁹ Anderson refere-se no texto à constituição do Estado colonial.

formas de um Estado imaginado.

São composições que transitam no contexto político e atendem a um discurso regionalista, definido por Bourdieu (1998, p. 116) como “discurso performativo, que tem em vista impor como legítima uma nova definição das fronteiras e dar a conhecer e fazer reconhecer a região assim delimitada”. A categorização, quando realizada por uma autoridade reconhecida, exerce, então, poder por si. No contexto institucional e político, na gestão pública do turismo brasileiro, o discurso oficial atual é o da regionalização, que agrupa os municípios em regiões turísticas. Cada estado trabalha individualmente a categorização das suas regiões turísticas, que compõem o Mapa do Turismo Brasileiro.

O Ministério do Turismo (MTur) classifica o Mapa do Turismo Brasileiro como um instrumento de ordenamento que auxilia no desenvolvimento das políticas públicas para o setor. Integra as ações do Programa de Regionalização do Turismo (PRT), que delimita o recorte territorial a ser trabalhado prioritariamente pelo MTur. O órgão define região turística como o espaço geográfico que apresenta características e potencialidades similares e complementares, capazes de serem articuladas e que definem um território delimitado para fins de planejamento e gestão. As atualizações do mapa ocorrem a cada dois anos (BRASIL, 2019).

Embora estabeleça que cada estado possui autonomia para definir o mapa de regionalização turística da sua Unidade, dentro do que classifica como gestão descentralizada, instituída pela Lei 11.771/2008, o MTur estabelece critérios de ordem administrativa e institucional. Entre as determinações para participar do mapa, o município deve possuir e apresentar legislação que comprove a existência de órgão ou entidade responsável pelo turismo, além de destinar dotação para o turismo na lei orçamentária anual, possuir conselho municipal de turismo ativo e prestadores de serviço cadastrados no Cadastur. Para integrar uma região turística, os municípios devem ser limítrofes ou próximos, e possuir características similares, complementares e aspectos que os identifiquem enquanto região, ou seja, que tenham identidade histórica, cultural, econômica e/ou geográfica em comum (BRASIL, 2019).

A Secretaria Estadual de Desenvolvimento Econômico e Turismo (Sedetur) segue o processo de regionalização do MTur, dividindo o Rio Grande do Sul em 27

regiões turísticas⁴⁰. Nesse conjunto, não há uma região denominada especificamente como Serra Gaúcha. Pode-se considerar que, na promoção turística da Serra Gaúcha, estão contemplados municípios de pelo menos quatro regiões com características geográficas, históricas, sociais, econômicas e culturais diversas: Uva e Vinho, Hortênsias, Campos de Cima da Serra e Vale Germânico.

As regiões Uva e Vinho e Hortênsias são as mais conhecidas e desenvolvidas turisticamente. Apesar de haver um contínuo esforço das novas lideranças do mercado turístico em diversificar a oferta e a promoção, os aspectos relacionados à etnicidade ainda são frequentes. A Uva e Vinho, formada por 29 municípios⁴¹, mantém maior relação com o enoturismo e as referências à italianidade. As referências à germanicidade são mais frequentes na região das Hortênsias, que engloba seis municípios⁴², e na do Vale Germânico, que contempla nove cidades⁴³. A região Campos de Cima da Serra⁴⁴, com dez municípios, emprega na sua promoção turística, com maior frequência, referências luso-brasileiras.

Os critérios de categorização das regiões por similaridade e complementaridade identitárias dos municípios, mesmo com a autonomia concedida, revelam-se insuficientes na prática. Municípios com maior grau de desenvolvimento turístico acabam se sobressaindo. Além disso, os interesses políticos de diferentes grupos, em alguns casos, subvertem a lógica espacial e os critérios identitários.

O Ministério do Turismo apresenta o Mapa dividido pelas unidades da federação. A seguir, o mapa referente às regiões turísticas do Rio Grande do Sul.

⁴⁰ O Ministério do Turismo realizou, em 2019, a atualização do Mapa do Turismo Brasileiro, que abrange renovações também nos mapas de cada estado, e que ocorre bianualmente.

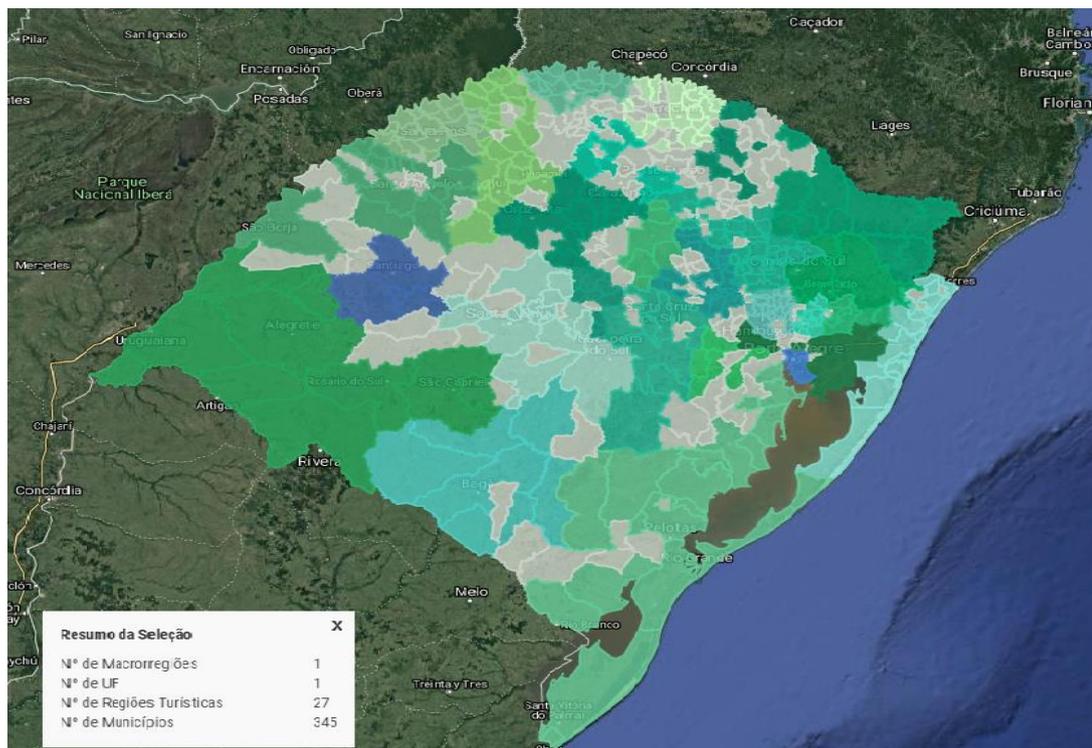
⁴¹ André da Rocha, Antônio Prado, Bento Gonçalves, Carlos Barbosa, Coronel Pilar, Cotiporã, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Guaporé, Marau, Monte Belo do Sul, Nova Alvorada, Nova Araçá, Nova Bassano, Nova Pádua, Nova Prata, Nova Roma do Sul, Pinto Bandeira, Protásio Alves, Santa Tereza, Santo Antônio do Palma, São Marcos, São Valentim do Sul, Serafina Correa, Veranópolis, Vila Flores, Vila Maria, Vista Alegre do Prata.

⁴² Canela, Caxias do Sul, Gramado, Nova Petrópolis, Picada Café e São Francisco de Paula.

⁴³ Araricá, Campo Bom, Dois Irmãos, Ivoti, Morro Reuter, Novo Hamburgo, Santa Maria do Herval, São Leopoldo, Sapiranga.

⁴⁴ Bom Jesus, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Capões, Muitos Capões, Pinhal da Serra, São José dos Ausentes e Vacaria.

Figura 3 – Mapa das Regiões Turísticas do Rio Grande do Sul



Fonte: BRASIL, 2019.

Para Bourdieu (1989, p. 115), mesmo as regiões delimitadas por critérios tidos como concebíveis, como língua e extensão territorial, expressam uma “realidade” (grifo do autor) que será sempre social de parte a parte, com características que nada têm de natural, mas são resultado de uma imposição arbitrária. Nesse sentido, na composição do Mapa do Turismo Brasileiro, há uma narrativa de interesses difusos que parecem se sobrepôr, às vezes, aos esforços de aglutinar municípios pelas semelhanças culturais e pela proximidade geográfica. Em julho de 2019, durante o processo de renovação da composição das regiões, se estabeleceu uma polêmica envolvendo o município de Caxias do Sul, que se movimentou para fazer parte da Região das Hortênsias⁴⁵, deixando de integrar a Região Uva e Vinho, à qual estava vinculado desde 1971. Em entrevista ao Jornal Pioneiro, em 26 de junho de 2019, a então secretária do Turismo de Caxias, Renata Carraro⁴⁶, justificou a mudança pelo fato de a cidade ter mudado seu perfil, tornando-se mais similar à região almejada (JORNAL PIONEIRO, 26 junho de 2019).

⁴⁵ A Região das Hortênsias passa a ser composta pelos municípios de Canela, Caxias do Sul, Gramado, Nova Petrópolis, Picada Café e São Francisco de Paula.

⁴⁶ Renata Carraro pediu desligamento do cargo de secretária de Turismo de Caxias do Sul no dia 05 de novembro de 2019.

O então secretário de Turismo de Gramado, José Carlos de Almeida⁴⁷, votou contra a inclusão de Caxias do Sul na Região das Hortênsias. Ele justificou que Caxias não possui as características turísticas, culturais e geográficas para fazer parte da região (MARQUES, 2019).

A 2ª Vara Cível Especializada em Fazenda Pública do Foro de Caxias do Sul, por meio de despacho do juiz João Pedro Cavalli Júnior, deferiu liminar que impedia a mudança de Caxias do Sul para a Região das Hortênsias. A ação com efeito cautelar foi ingressada pelo presidente do PDT de Caxias, Mauricio Flores. A concessão da liminar invalida provisoriamente, portanto, a decisão da Prefeitura pela saída da Região Uva e Vinho e inserção na Região das Hortênsias. A ação alegava que a decisão feriu a Lei Orgânica Municipal (LOM), citando trechos que invalidariam a forma como a questão foi conduzida pela Prefeitura, em especial o inciso XVII do art. 61, que atribui à Câmara de Vereadores competência para autorizar a participação do município em regiões metropolitanas, aglomerações urbanas ou microrregiões (JORNAL PIONEIRO, 10 de agosto de 2019, p. 5).

A polêmica sobre a mudança de região turística incluiu a convocação da então secretária de Turismo, pela Câmara de Vereadores, para comparecer ao legislativo e esclarecer os motivos da alteração. O cartunista Iotti, em charge publicada no Jornal Pioneiro no dia 16 de agosto de 2019, retratou o possível estranhamento que a mudança de região turística de Caxias do Sul poderia provocar. Na cena, dois personagens com trajes folclóricos alemães questionam numa mistura de português e *talian* se teriam de cantar “*em alemon*”, enquanto a Genoveva, outra personagem do cartunista, planta hortênsias ao redor de um prédio em estilo enxaimel. O então prefeito⁴⁸ está representado como um rei, trajando manto, coroa e cetro (JORNAL PIONEIRO, 16 de agosto de 2019).

⁴⁷ José Carlos de Almeida deixou a Secretaria de Turismo de Gramado no dia 31 de dezembro de 2019.

⁴⁸ Daniel Guerra foi afastado do cargo de prefeito de Caxias do Sul após a Câmara de Vereadores aprovar o pedido de *impeachment* no dia 22 de dezembro de 2019. Tornou-se, ainda, inelegível por um período de oito anos.

Figura 4 – Charge Iotti



Fonte: Charge Iotti – Jornal Pioneiro, 16 de agosto de 2019.

A Procuradoria Geral do Município (PGM) de Caxias do Sul conseguiu a retirada da liminar que impedia a troca de Região Uva e Vinho para Região das Hortênsias. A PGM argumentou que o “fato de ser alterada a região não descaracterizará a identidade cultural da cidade, pois continuará sendo preservada a história do Município, bem como a Festa Nacional da Uva e suas raízes culturais” (Jornal Pioneiro, p. 6, 10 e 11 de agosto de 2019).

Por fim, o MTur oficializou a inclusão de Caxias do Sul na região turística das Hortênsias dentro do Mapa do Turismo Brasileiro, em portaria publicada no dia 26 de agosto de 2019 (BRASIL, 2019).

O Vale Germânico é uma das mais recentes composições de região turística do Rio Grande do Sul. Surgiu a partir de articulações de dirigentes da Câmara Setorial de Turismo da Associação dos Municípios do Vale do Rio do Sinos (Amvars). Os gestores de turismo dos municípios definiram como conceito e eixo articulador dos trabalhos a temática *Caminhos da Imigração*, que reúne mais de 50 atrativos turísticos que referenciam, de algum modo, o legado germânico.

Para reforçar as referências de germanicidade, o lançamento do projeto Caminhos da Imigração, no dia 1º de novembro de 2019, reuniu apresentações de dança e bandinhas no espaço em frente à Igreja de Pedra de São José do Herval, comunidade de Morro Reuter, próxima das divisas entre os municípios de Santa

Maria do Herval, Sapiranga, Nova Hartz e Dois Irmãos. O evento contou com a participação de prefeitos, secretários e convidados, numa clara demonstração das articulações que determinaram a configuração da nova região turística. Os prefeitos utilizaram elementos simbólicos da germanicidade, como o brinde com canecas de chope e o uso de adereços figurativos como chapéu e guirlanda.

No encerramento, houve uma mostra gastronômica com cucas, linguiça, *strudel*, bolinho de batata, pão de laranja, *schmier*, chucrute, *eisbein*, pães, bolos e chope (DANDEL, 2019).

Figura 5 – Prefeitos no Lançamento do Projeto Caminhos da Imigração



Fonte: Divulgação – Prefeitura de Ivoti.

Figura 6 – Apresentações Lançamento Caminhos da Imigração



Fonte: Divulgação – Prefeitura Municipal de Campo Bom. Foto: Éder Zucolotto.

Ao discutir a ideia de região, Bourdieu (1989, p. 117) aponta que o efeito de conhecimento de um discurso que anuncia a um grupo a sua identidade está fundamentado no reconhecimento e na crença que os membros do grupo lhe concedem, bem como nas propriedades econômicas ou culturais que eles têm em comum. É um princípio determinado de pertinência que torna visível essas relações.

As ideias de comunidade imaginada de Anderson (2005) e de pertinência de Bourdieu (1989), portanto, contribuem para compreender as relações que se estabelecem entre a região turística institucionalizada pelo MTur e o imaginário turístico Serra Gaúcha. Embora não figure como região no Mapa do Turismo Brasileiro, se faz conhecer e reconhecer para além dos limites geográficos, cartográficos e institucionais, entre disputas de interesses e acertos de convivência. O “subir a Serra” representa também vivenciar experiências gastronômicas que compõem um peculiar imaginário turístico.

3.2 Sabores pelo Caminho

Na invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha, paisagens, clima, sabores e aromas com apelos étnicos vão compondo a trama de memórias que não se restringem às vivenciadas em mesas de restaurantes e cafés coloniais. Estão também nas recordações das paradas estratégicas para comprar ou saborear frutas e produtos da Serra Gaúcha ofertados à beira da estrada.

Assim, o “subir a Serra” compõe camadas do imaginário, alimentadas pela coexistência de memórias e narrativas, onde convivem o inventado, o falso e o real. Retoma-se aqui o que Robin (2016, p. 76) classifica como “aceitação de heranças memoriais múltiplas”, onde está intrínseca a influência do turismo. A reflexão da autora baseia-se nas narrativas acerca do oeste americano, especialmente entre as cidades de Santa Fé e Las Vegas, e de um elemento comum, as infraestruturas que permitem os deslocamentos:

Havia, portanto, doravante, coexistência de memórias, de falas, de tempos, mas também coexistência do falso, da fraude e do real. O turismo e Hollywood se apossaram totalmente do Oeste e o transformaram, também reutilizando suas lendas, seus clichês e estereótipos para vender o mito, mesmo a “autenticidade”. Nessa imensa fábrica do falso, duas cidades se opõem de forma emblemática, Santa Fé, no Novo México, e Las Vegas, em Nevada. [...] **Santa Fé é uma cidade mais antiga e ela se tornou verdadeiramente turística graças à estrada de ferro, enquanto Las Vegas não é pensável sem a estrada, o automóvel, mais exatamente a autoestrada.** A primeira parece congelada no tempo e evoca uma espécie de passado imemorial do Oeste, enquanto a segunda não é senão um turbilhão permanente, um fluxo, um frenesi que não chega a se fixar (ROBIN, 2016, p. 76).

O acesso aos principais destinos da Serra Gaúcha deu-se historicamente pela estrada de ferro e pelas rodovias. O trem impulsionou o turismo nas cidades de Canela, Gramado, Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi, ao permitir a ligação com a capital, Porto Alegre. O transporte de passageiros na região foi desativado na década 1970 e retomado somente com finalidades turísticas em 1992, operado pela Giordani Turismo. O passeio de trem da Maria Fumaça é atualmente um dos principais produtos turísticos dos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Carlos Barbosa, transportando, anualmente, 330 mil turistas. A atração é descrita como uma “animada viagem de 23 quilômetros entre Bento Gonçalves, Garibaldi e Carlos Barbosa com atrações típicas e as deliciosas degustações no emocionante retorno

ao passado na Maria Fumaça – Trem do Vinho” (GIORDANI Turismo e Eventos, 2019).

Por outro lado, às opções de deslocamento rodoviário soma-se a importante contribuição que se dá com a implantação do *Touring Club* do Rio Grande do Sul. Criado em 1935, nos moldes dos congêneres europeus, surgiu com a finalidade de atender aos seus associados em viagens de carro por outras localidades. A iniciativa partiu de um grupo formado por Clio Fiori Druck, Jorge de Mello Feijó, Fernando de Abreu Pereira, Newton Netto, entre outros. A sede social ficava na Rua dos Andradas, 736, na parte térrea do Hotel Majestic. O jornalista Osvaldo Goidanich, primeiro atendente do *bureau* de turismo – um centro de informações instalado junto ao *Touring* –, considerava que a entidade deveria atuar como *um completo terminal turístico*, prestando serviços não só aos associados, mas também a turistas do país e do exterior. O início das atividades coincidiu com o ano dedicado às comemorações do Centenário Farroupilha, quando o *Touring* organizou uma excursão turística a bordo do navio Flecha com destino a Pelotas e Rio Grande.

O *Touring* também se encarregou de levar os visitantes, que chegavam a Porto Alegre atraídos pelas comemorações farroupilhas, a conhecer a Serra Gaúcha. Utilizava trem ou *carro-motor*. A primeira meta turística foi Caxias do Sul, onde o vinho, a metalúrgica e as malhas eram a atração. Caxias do Sul foi, assim, o primeiro ponto turístico do Estado, afora Porto Alegre, a despertar interesse nacional. A fonte do vinho, durante a Festa da Uva, evento realizado desde 1931, e a neve cobrindo a cidade nos dias de inverno foram imagens que passaram a mexer com o imaginário brasileiro dos anos 1930, mesmo sem as facilidades de divulgação da mídia de hoje em dia (GASTAL; CASTRO, 2008, p. 38).

Os deslocamentos à Serra Gaúcha por via rodoviária ganharam impulso na década de 1940 e coincidiram com a política rodoviarista, impulsionada pelo processo de industrialização. Inaugurado em 9 de novembro de 1942, o trecho gaúcho da BR-116 é também um marco num deslocamento peculiar, “a subida da Serra”, demarcada com paradas estratégicas, seja para compra de frutas e flores, ou para saborear um “*café com mistura*”, precursor do Café Colonial. O ato de subir a Serra se transforma, então, a partir das experiências encontradas no caminho e que (per)duram nas memórias dos viajantes.

A construção da estrada BR-116 representou uma nova era no modelo de transportes no Brasil e uma das referências no conjunto de obras do presidente Getúlio Vargas. No *Documentário Histórico do Município de Caxias do Sul*, lançado

em 1950 dentro das comemorações dos 75 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul, o jornalista Duminiense Paranhos Antunes ressaltou a dimensão nacional da estrada, que cruzava, somente em Caxias do Sul, 84 quilômetros, ligando o estado ao Rio de Janeiro (LOPES, 2019).

A inauguração simbólica da ligação entre Porto Alegre e Caxias do Sul, com a presença do presidente Getúlio Vargas, ocorreu num itinerário ainda não asfaltado, mas que mesmo assim era a passagem de todos que saíam do Rio Grande do Sul para chegar ao centro do país. O asfalto chegaria somente a partir de 1956. A ligação rodoviária motivou o surgimento de empreendimentos como a estação rodoviária, com amplo restaurante, inicialmente administrado pelos Sperb, depois pelos Ott. A rodoviária passou a ser um local estratégico, que proporcionou a oportunidade de ganhos extras para os moradores dos municípios das redondezas. Pequenos agricultores de cidades como Dois Irmãos passaram a plantar frutas e flores, vendidas pelos filhos na frente da rodoviária. No período de grandes eventos como a Festa da Uva, em Caxias do Sul, ou a Festa das Hortênsias, em Gramado, havia intenso fluxo de turistas subindo a Serra ou voltando para Porto Alegre e região. A venda à beira da estrada federal representava um complemento importante na renda das famílias. O “subir a Serra” incluía as paradas, uma espécie de prévia da viagem, constituindo parte indissociável da experiência para viajantes e turistas:

Para abastecer e se alimentar, motoristas e passageiros consolidaram a parada obrigatória. Com isso se beneficiaram os pequenos agricultores das redondezas, que passaram a plantar frutas e flores, vendidas pelos filhos na frente da Rodoviária, entre as dezenas de ônibus e carros estacionados. Todos os dias vinham veículos a caminho de Caxias, Gramado, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio. Quando era época de Festa da Uva ou Festa das Hortênsias, a parada em Morro Reuter fervilhava de gente, indo para a Serra ou voltando para a região de Porto Alegre. Por cerca de duas décadas, entre 1950 e 1970, a venda de morangos na BR-116 completou a renda familiar e fortaleceu o caráter da gurizada que oferecia frutas para os turistas de excursões, passageiros de linhas regulares de ônibus e qualquer pessoa que passasse pela estrada federal, onde o ponto de convergência era o prédio da Estação Rodoviária. Os morangos vinham recém-colhidos dos canteiros cultivados pelas famílias. Cada menino, ou menina recebia uma quota de pratinhos para vender. Precisava-se ter poder de comunicação, senso de humor e presença de espírito para conquistar compradores (URBIM, 2003, p. 29).

Posteriormente, uma mudança nas alternativas de deslocamento viário impactou os municípios situados às margens da estrada federal. No final da década de 1960, ficou totalmente asfaltada a BR-101, entre Osório e Torres. A maior parte

das empresas de ônibus interestaduais optou pela nova ligação junto ao litoral, principalmente quando a *Freeway* foi inaugurada, em 1973. O esvaziamento do fluxo de viajantes se ampliou quando ficou pronto o asfalto que também leva à Serra, desviando por Portão e São Vendelino. Boa parte dos estabelecimentos comerciais e de serviços instalados na beira da rodovia sentiu o impacto do esvaziamento do fluxo, o que determinou o encerramento das atividades (URBIM, 2003).

Viajantes continuaram acessando os municípios da Serra Gaúcha por outros caminhos, como a RS-122, via São Vendelino, com novas opções de paradas pelo caminho através das tendas de beira de estrada e dos restaurantes que se beneficiaram do fluxo de veículos. O “subir a Serra” perdeu um pouco de encanto, mas persistiu nas lembranças de turistas e viajantes.

3.2.1 Rota Romântica: reinventando o “subir a Serra”

O “subir a Serra” pela BR-116 voltou a ter apelo turístico, impulsionado desta vez pelos atrativos relacionados à germanicidade, em 1995, com a criação da Rota Romântica, que reúne atualmente 14 municípios⁴⁹. Administrada pela Associação Rota Romântica (ARR)⁵⁰, apresenta-se, no seu *site* oficial, como uma sugestão aos “amantes da natureza, de jardins e da cultura germânica”, que podem transitar por uma estrada “rodeada por plátanos, que no outono oferecem um colorido especial, paisagens de tirar o fôlego e repleta de construções no estilo enxaimel”. Também referencia que a “Rota Romântica já esteve por diversas vezes na lista das dez estradas mais bonitas e charmosas para se fazer de carro no Brasil”, um título obtido “principalmente pelo zelo que todas as cidades têm pelas suas estradas bem cuidadas e ladeadas, em sua maioria, por plátanos” (ROTA ROMÂNTICA, 2018).

O zelo pelo paisagismo da estrada remete às primeiras ações da AMRR. Weber (2006, p. 165) relata que já no protocolo de intenções do projeto da Rota apresentou-se como “procedimento o plantio de plátanos, árvores escolhidas para simbolizá-la” e que, ao longo da sua extensão, a “paisagem europeia foi ‘reforçada’ com a plantação de 1.000 plátanos”. Para Weber, a paisagem adotada “consiste

⁴⁹ Canela, Dois Irmãos, Estância Velha, Gramado, Ivoti, Lindolfo Collor, Linha Nova, Morro Reuter, Nova Petrópolis, Picada Café, Presidente Lucena, Santa Maria do Herval, São Leopoldo, São Francisco de Paula (ROTA ROMANTICA, 2018).

⁵⁰ A Associação Rota Romântica surgiu como Associação dos Municípios da Rota Romântica. Em 2008, houve alteração do nome para Associação Rota Romântica, para atender novas demandas (ROTA ROMANTICA, 2018).

numa estratégia para atrair o turista frente a outras possibilidades de acesso à Serra Gaúcha, o que, por longo tempo, se deu através da utilização da BR 116” (WEBER, 2006, p. 165-166).

Atualmente, a manutenção do itinerário continua sendo uma preocupação da AMRR, entretanto, observa-se que se torna mais visível nos trechos dos municípios de menor porte — como Ivoti, Dois Irmãos, Morro Reuter, Picada Café e Nova Petrópolis — e entre os que possuem uma maturidade turística, como Gramado e Canela. Por outro lado, em São Leopoldo e Novo Hamburgo não se verifica compromisso semelhante.

A inspiração do modelo brasileiro é atribuída a um dos principais destinos turísticos da Alemanha, a *Romantische Strasse*. Em 1996, uma delegação de representantes de municípios, órgãos públicos e entidades privadas de turismo gaúcho participou de uma viagem de estudos a 27 cidades históricas do sul da Alemanha para conhecer a *Romantische Strasse*, fundada cinco anos após o fim da Segunda Guerra Mundial. Conforme Moisés Kopper,

[...] A *Romantische Strasse* – como foi definido o traçado que conecta tais municípios –, constituiu-se num arrojado empreendimento turístico que visava, em primeiro lugar, recriar a Alemanha como destino turístico no cenário internacional, passado o nazismo hitlerista. Embora o trajeto já fosse conhecido desde o século XIX, quando era usado economicamente para conectar o rio Main aos Alpes bávaros, sua reinvenção romântica, nos anos 1950, caminhava lado a lado com os rearranjos políticos da nação alemã do pós-guerra (KOPPER, 2013, p. 217).

Os primeiros turistas foram os soldados das forças de ocupação americana e os seus familiares. Ao longo dos anos, a *Romantische Strasse* se consolidou como destino turístico e, somente em 2017, foram registrados 6,3 milhões de pernoites, como informa o Grupo de Trabalho de Turismo da *Romantische Strasse*, sediado em Dinkelsbühl e responsável pela criação do trajeto e de seu nome. A *Romantische Strasse* é um dos principais destinos turísticos para os brasileiros que visitam a Alemanha. São 460 quilômetros de estrada ao longo das regiões da Francônia e Suábia, entre os estados da Baviera e Baden-Württemberg, onde os principais atrativos se estendem ao longo dos caminhos percorridos entre castelos e vinhedos situados em vilarejos medievais. Há uma preocupação com o visual que os turistas vão encontrar à beira das estradas, que recebem uma atenção paisagística e sinalização turística ao longo de todo o percurso (DW, 2019).

Os primeiros encontros destinados a discutir a criação da versão brasileira da *Romantische Strasse* ocorreram entre o final de 1994 e o início de 1995, com a participação de representantes dos municípios, órgãos públicos de Turismo, entidades públicas e privadas. Uma das principais idealizadoras da Rota Romântica, Norma Martini Moesch, relata como se deu o processo:

E tão rico e tão farto esse banquete na Serra Gaúcha, que em um determinado momento nós entendemos que temos mais do que isso. Nós temos lá os Campos de Cima da Serra, que é tão rico e tão grande e tão amplo que lá pelas tantas nós dissemos assim: tudo bem, tá tudo bem desenhado, só que daqui de Porto Alegre até Gramado, será que não existe nada, nada tem significado e toda essa história linda que foi marcada, escrita pelos alemães, portugueses não merece nenhum apelidinho, nenhum nomezinho? E aí eu disse, eu vou lançar essa ideia aqui, vou batalhar por ela, a PUC vai bancar, vamos criar uma rota diferenciada de Porto Alegre até Nova Petrópolis, que é a rota da imigração alemã. E aí foi outra história que veio a se chamar Rota Romântica, porque os empresários, que não eram ainda legítimos empresários do turismo, atendem a um convite da Tere, a Terezinha Haas, nossa colega e que sempre foi criadora. Já tínhamos pensado em criar a Rota Romântica, não chamávamos rota romântica, a gente queria fazer essa rota duas pernas Porto Alegre/Gramado, Porto Alegre/Nova Petrópolis/Gramado por aquele cotovelo que passa por Presidente Lucena, Morro Reuter, Picada Café... e têm coisas maravilhosas ali e é totalmente ignorado. E de Porto Alegre pensar São Leopoldo com toda a sua força telúrica nesse processo imigratório, ser o marco, a partida de um novo roteiro, daqui até os alemães da Linha Imperial, era ali que terminava o nosso roteiro (MOESCH, Entrevista em 17 janeiro de 2019).

Entretanto, a ideia inicial de uma rota baseada no legado germânico ampliou-se para municípios com outras referências de etnicidade e de estágio de desenvolvimento turístico. Moesch acrescenta:

Por uma questão política, precisamos estender envolvendo Gramado, Canela, São Francisco, porque o prefeito Drechsler, que fazia a coordenação política, que estava em Nova Petrópolis, questionou “como eu vou excluir os nossos vizinhos, que nos deram espaço para entrar na Rota das Hortênsias?” Então Gramado, Canela e São Francisco de Paula constituíram a rota. Tecnicamente, não deveríamos ter dado prosseguimento, porque Gramado é 60, 70% italiana e não germânica, São Francisco é pelo duro, portuguesa com certeza, Campos de Cima da Serra é bugre. Então, a rota imigratória deveria acabar aqui na Linha Imperial, que é onde Padre Amstad fez o marco dele, começou com tudo aquilo que hoje se poderia dizer turismo rural, turismo de base local... Enfim, para definir esse território do Rio Grande do Sul foi preciso buscar algo maior do que simplesmente a montanha ou Morro Reuter, foi a Serra Gaúcha (MOESCH, Entrevista em 17 janeiro de 2019).

De acordo com Terezinha Haas (2006), outra idealizadora da Rota Romântica e atual diretora vice-presidente da ARR, o projeto surgiu de pesquisa técnico-

científica do Curso de Turismo da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul – PUC/RS, ancorada na inventariação turística aplicada aos municípios de colonização alemã que se estendiam ao longo das estradas BR-116, RS-326 e VRS-815 e que teriam como objetivo comum:

A opção por resgatar as tradições, a cultura, os hábitos e o patrimônio histórico originados na forte presença de imigrantes alemães, no local, a partir do século XIX. A germanidade presente nestes municípios seria uma “prova”, uma história viva e um testemunho de marcas culturais de um outro tempo, mas ainda presentes, um passado a ser articulado na forma de memória para que, como tal, continue a alimentar identidades tradicionais associadas a este passado germânico, mas também a construir novas identidades a partir de uma suposta germanidade criada e recriada (HAAS, 2006, p. 8).

Kopper (2013, p. 226) reforça que “a reinvenção cotidiana da germanidade, potencializada pelo empreendimento turístico, está na origem do projeto de constituição da Rota Romântica”. Os municípios integrantes buscaram “nos resquícios de uma germanidade reinventada pela memória narrada e vivida” atributos específicos de diferenciação na elaboração de seus argumentos turísticos (KOPPER, 2013, p. 220).

O jogo memória e identidades étnicas ocorre também na lógica das hospitalidades pública e comercial, exteriorizada em suportes como as estradas ladeadas por plátanos e hortênsias, a arquitetura dos prédios com técnica enxaimel, as festas temáticas e a oferta gastronômica. Esse conjunto de suportes contribui na reinvenção do imaginário turístico Serra Gaúcha. A Rota Romântica acentua o “lado alemão” da Serra Gaúcha convivendo com o “lado italiano” da Região Uva e Vinho, realimentando imaginários múltiplos.

Gastal (2005) alerta que trabalhar no turismo exige reforçar e inovar os imaginários, sempre dinâmicos e renováveis a cada temporada. Ao imaginário não importa a autenticidade, mas atender às expectativas dos turistas por ele atraídos.

Muitos dizem, em nome de uma suposta autenticidade, que “na Alemanha não é assim”, que Gramado não é a Alemanha. E de fato não é. Quem olhar do ponto de vista do imaginário poderá responder: não faz diferença, porque não estamos falando da realidade concreta, mas da realidade dos imaginários. E o compromisso dos imaginários, repetimos, é com as necessidades que estão no coração de cada turista, e é a isso que devemos procurar atender, não apenas ao seu possível conhecimento de história e geografia (GASTAL, 2005, p. 88).

Com 25 anos de existência, à Rota Romântica são atribuídas outras contribuições ao desenvolvimento do turismo na Serra Gaúcha. Conforme Haas, o fluxo dos turistas na região proporcionou uma nova relação entre eles e a comunidade local:

Pouco a pouco, permeados pela conscientização de que as comidas e as festas típicas atraem a atenção e a curiosidade dos turistas, os habitantes de diversos municípios, principalmente os de pequeno porte como Presidente Lucena, Santa Maria do Herval, Morro Reuter e Nova Petrópolis, entre outros, começaram a deixar de sentir-se envergonhados de falar português com sotaque alemão e a ter orgulho de suas raízes e a recuperar o sentido da história, da vida e da trajetória dos antepassados, passando a preservar e a recuperar tradições coloniais. Este resgate fica mais claro com a proposta das Festas Típicas que os municípios possuem em seus calendários de Eventos oficiais como: Festival de Folclore de Nova Petrópolis, *Schmierfest* de Presidente Lucena, *Kartoffelfest* de Santa Maria do Herval, entre outras (HAAS, 2006, p. 8).

Também na gastronomia, para atender à lógica da hospitalidade comercial, é necessário diversificar a oferta. É preciso atender tanto aos anseios de turistas que buscam em pleno território gaúcho a proximidade com uma Europa imaginada, em operações gastronômicas que oferecem comida típica alemã, quanto aos desejos dos que procuram locais que proporcionem uma maior familiaridade com os seus hábitos alimentares. Na Rota Romântica, a diversificação da oferta gastronômica mais direcionada aos turistas é percebida nos municípios com maior fluxo turístico, como Gramado, Canela e Nova Petrópolis, com diferentes realidades. Em Canela, por exemplo, o complexo Estação Campos de Canella reúne uma diversidade de empreendimentos gastronômicos que não se restringem à tipicidade. Em São Francisco de Paula, verifica-se um movimento semelhante de valorização da gastronomia através de lideranças que guardam laços afetivos com a cidade, caso do Parador Hampel, do *chef* Marcos Livi, que promove aos domingos a experiência *A Ferro e Fogo* e mantém um restaurante com cardápio elaborado a partir de pesquisas sobre a cozinha gaúcha.

3.2.2 Mesa farta: pitadas de italianidade e germanicidade

Na invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha, defende-se a existência de uma narrativa da comida associada à fartura, à tradição e ao legado. Embora abrigue municípios de diferentes influências étnicas nos seus processos migratórios,

este estudo está focado numa oferta turístico-gastronômica em que as cozinhas italiana e alemã se sobressaem, expressas nos processos da italianidade e da germanicidade. Como já argumentado, a italianidade e a germanicidade abordadas neste estudo são compreendidas como processos de invenção, apropriadas pelo turismo num movimento de valorização e positivação de identidades culturais e étnicas promovidas por diversos grupos nas últimas décadas. Italianidade e germanicidade são referências constituídas por vestígios, resquícios de um cotidiano reinventado pelas memórias narradas e vividas, e que servem de diferenciação na oferta gastronômica e na promoção turística da Serra Gaúcha (BAO, 2015; KOPPER, 2013).

Procura-se exemplificar esse argumento retornando brevemente à temática das cozinhas étnicas através da ressignificação de alimentos e comidas que, antes estereotipados como representativos da pobreza, são reapropriados pelo turismo e ressurgem como motivo de orgulho, capazes de nominar festas e se transformar em patrimônio imaterial. A polenta e a batata são apresentadas como exemplos desse processo de ressignificação.

Na interpretação de Woortmann (2016), entre um grupo étnico pode surgir um alimento-âncora, selecionado e eleito coletivamente, entre os alimentos disponíveis e disponibilizados do passado, para ser atualizado pela memória. Para a autora, a “memória alimentar constitui um discurso sobre o passado e mais do que isso, constitui um discurso sobre o presente” (WOORTMANN, 2016, p. 69).

Entre os descendentes de italianos, os “gringos polenteiros”, a polenta é um dos alimentos que assume essa ancoragem. Battistel e Costa (1982), em *Assim vivem os italianos: vida, história, cantos, comidas e estórias*, relatam que, nos primórdios da chegada à região, a alimentação era pouco variada, mas suficiente, em decorrência dos produtos da terra e da caça abundante. Uma refeição usual incluía polenta, queijo, salame e *radicci*, e, apesar de saborosa e nutritiva, era interpretada como comida de pobre, pela falta de produtos industrializados. A polenta ocupava espaço diário no cardápio, e os seus acompanhamentos é que variavam tanto a dieta de uma família, quanto demonstravam suas condições econômicas. Polenta com *radicci*, por exemplo, denotava dificuldades financeiras (BATTISTEL; COSTA, 1982).

A polenta (re)inventada-se e ganha eventos próprios. Emblemático, inclusive no nome, o Polentaço, em Monte Belo do Sul, realizou sua décima edição em maio de

2019. Entre as atrações anunciadas estão o tomo de uma polenta gigante de 800 quilos, a “única exposição de esculturas de polenta do mundo” e o café com polenta. No Polentaço, os organizadores ofertam aos visitantes e turistas uma tradição reinventada. Partem de uma forma tradicional de preparo, com o cozimento lento da farinha de milho em uma panela gigante, mexida de forma manual, para, ao final, cenicamente e de forma apoteótica, tombarem a polenta. As proporções gigantescas, 800 quilos, aludem à abundância e reforçam a atratividade turística, tornando o acontecimento uma imagem a ser compartilhada em tempos de redes sociais. A polenta é compartilhada com todo o público presente, reforçando o simbolismo como alimento festivo e de comemoração (10º POLENTAÇO, 2019).

Figura 7 – Tombo da Polenta



Fonte: Divulgação – Prefeitura de Monte Belo do Sul.

Em busca de maior participação da comunidade local, a organização premia as melhores esculturas, que podem ser produzidas de forma individual, ou através de grupos, entidades ou associações. O objetivo do Concurso de Esculturas de Polenta é, segundo o regulamento, “valorizar o alimento que sustentou as inúmeras famílias imigrantes italianas que colonizaram parte da Região Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul (Serra Gaúcha), bem como dar aspecto criativo e popular às suas diferentes formas”. Os 15 jurados escolhem os vencedores a partir de critérios

como criatividade, tema escolhido e originalidade, e concedem os troféus *Cagliera*⁵¹ *D'Oro*, *Cagliera D'Argento* e *Cagliera di Bronzo* para as três melhores esculturas. Há ainda o troféu *Cagliera Nera*, concedido como destaque à escultura mais original e feita somente de polenta.

Figura 8 – Troféu Melhor Escultura de Polenta



Fonte: Divulgação – Prefeitura de Monte Belo do Sul.

Figura 9 – Esculturas de Polenta



Fonte: Divulgação – Prefeitura de Monte Belo do Sul.

⁵¹ *Cagliera* é a panela antigamente utilizada para o cozimento da polenta, que era mexida com a *mescola*. Tradução de Clerí Ana Pelizza.

Entende-se que o trunfo do Polentaço como expressão da ressignificação da polenta está no envolvimento da comunidade local, que colabora na organização geral, participa do concurso de esculturas e dos jogos rurais e, com os visitantes e turistas, entra no jogo identitário.

Para os descendentes germânicos, os termos pejorativos de “alemão-batata” e “chucrutes”, relacionados a um passado de fome ou de escassez de alimentos, também são reapropriados, no presente, através da oferta turístico-gastronômica expressa na germanicidade. Entre os exemplos, constam ações que ocorrem nos municípios de Santa Maria do Herval e Sapiranga, ambos integrantes da região turística Vale Germânico.

Conforme Giralda Seyferth (2012, p. 32), “a colonização criou hábitos alimentares próprios, que juntaram alguma tradição alemã à produção colonial”. Para a autora, a ideia de uma fidelidade à cozinha alemã — que ela entende como inexistente no cotidiano familiar — está presente nas festas turísticas, nas reuniões comemorativas, nos restaurantes e nos tantos estereótipos que associam os descendentes ao consumo de produtos como a batata, a cerveja, o *sauerkraut* (repolho fermentado), a salsicha e outros embutidos, o *strudel* (inclusive de banana) e a cuca.

A *Kartoffelfest*, Festa da Batata, é realizada desde 1997 em Santa Maria do Herval, geralmente no mês de maio. A programação concentra-se aos finais de semana e inclui atrações como mostra de produtos coloniais e artesanato, apresentações de danças e bandas típicas, parque de diversões e passeios turísticos. Em 2019, foi lançado o Roteiro Caminhos do Teewald, que passa por sete pontos de visitação. O símbolo do evento é anunciado em “oficinas de receitas de batata” e “culinária típica de batata” em mais de 30 opções. O bolinho de batata é apontado como o produto campeão de vendas (22ª KARTOFFELFEST, 2019).

Figura 10 – Card de Divulgação da 22ª Kartoffelfest



Fonte: Divulgação – Prefeitura de Santa Maria do Herval.

Figura 11 – Mascote da 20ª Kartoffelfest



Fonte: Jornal NH, 13 de maio de 2017 – Foto: Juliana Nunes – GES/Especial.

Entre os municípios do Vale Germânico, o bolinho de batata (*Kartoffelknödel*) é considerado Patrimônio Histórico-Cultural Imaterial de Saporanga⁵², através da Lei municipal nº 5.950 de 18 de agosto de 2016. O artigo 1º argumenta que o objetivo é a “preservação das tradições trazidas pela imigração alemã” e descreve o produto

⁵² Os subsídios para embasar o projeto de lei partiram de pesquisa acadêmica desenvolvida em disciplina do Curso de Turismo da Universidade Feevale.

como uma “iguaria caseira, salgada, inerente a culinária alemã, confeccionada com os ingredientes batata rosa (ralada), farinha de trigo, ovos, óleo vegetal (para a fritura), sal e temperos a gosto” (PREFEITURA MUNICIPAL DE SAPIRANGA, 2016). A lei também autoriza a divulgação do bolinho de batata pela Prefeitura em impressos oficiais, materiais didáticos e outros meios de comunicação visual. O produto está presente em eventos municipais como a Festa das Rosas e a Festa da Colônia, e representa a cidade em eventos externos através de um *food truck* que comercializa, exclusivamente, o bolinho de batata, preparado através de receita vencedora na primeira edição do concurso gastronômico (PREFEITURA MUNICIPAL DE SAPIRANGA, 2016).

Figura 12 – Card Bolinho de Batata



Fonte: Divulgação – Prefeitura de Saporanga.

De alimento cotidiano entre as famílias descendentes de imigrantes alemães, o bolinho de batata é ressignificado como patrimônio imaterial e transformado em produto para consumo. Ele está presente também em muitos outros municípios de colonização alemã, incluindo os demais integrantes do Vale Germânico. No entanto, é em Saporanga que ele se sobressai, em função da sua patrimonialização.

Além de alimento-âncora, termo definido por Woortmann (2016), é relevante ressaltar o conceito de alimento-memória. A turismóloga Maria Henriqueta

Sperandio Garcia Gimenes (2008, p. 55) detalha que essa definição parte dos estudos do historiador Carlos Antunes dos Santos (2004) em sua produção sobre a história da alimentação. Na interpretação de Gimenes, alimento-memória

Diz respeito às iguarias que, ao serem degustadas, permitem uma experiência nostálgica e uma conexão com conteúdos simbólicos que podem estar associados tanto à memória individual (lembranças pessoais da infância) quanto à memória coletiva (lembranças de situações experimentadas – ou “herdadas”, nas palavras de Pollak – no seio dos grupos sociais), exercitando a chamada memória gustativa (GIMENES, 2008, p. 56).

Gimenes (2008, p. 56) acrescenta que a intenção de quem prepara e de quem degusta é determinante à compreensão do conceito de alimento-memória. No seu entendimento, essa “conexão memorial que se dá a partir da ingestão de uma iguaria só é possível tendo como base algo ao qual um dia se esteve efetivamente ligado de forma emocional, seja por meio de uma vivência pessoal ou coletiva” (GIMENES, 2008, p. 56).

Para Santos (2011, p. 111-112), a “captação dos traços da dinâmica composta pela tríade memória, tradição e identidade permite fazer com que a alimentação seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória”. Consoante o autor, a alimentação, através da conexão dos ingredientes, é capaz de expressar o “patrimônio histórico gustativo de uma cultura”. Desse modo, “tão importante quanto conhecer as formas de transmissão de um saber culinário é buscar compreender como se origina este tipo de conhecimento, que posteriormente será resguardado e repassado para as gerações futuras” (SANTOS, 2011, p. 111-112).

Em sua tese intitulada *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*, Juliana Cristina Reinhardt (2007) estuda as tradições culinárias entre os descendentes de imigrantes alemães luteranos em Curitiba, investigando como elas se mantêm e são reelaboradas. Através da metodologia da história oral, a pesquisadora entrevistou um grupo ligado à Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB). Entre os depoentes, é frequente a referência à carne de porco e à batata. Reinhardt ressalta que algumas comidas estão enraizadas, identificando e sendo identificadas:

A carne de porco; o chucrute; o *spätzle*, as derivações de *klösse*; a batata usada de várias maneiras; o uso de legumes como repolho verde e roxo, beterraba, vagem; a broa de centeio; o uso, para passar no pão, de geleias, *mus*, nata, requeijão, salsicha Blumenau, salame; [...] e o uso da mostarda são tradições e práticas culinárias presentes no cotidiano das depoentes (REINHARDT, 2007, p. 159).

Outra característica da cozinha alemã que permanece no cotidiano atual dos respondentes é a prática de misturar o doce com o salgado. O sabor agridoce é considerado uma combinação que agrada aos paladares dos descendentes de alemães. Verifica-se que essa característica se repete também em outros municípios e regiões influenciados pela colonização germânica. De acordo com Reinhardt (2007, p. 163), “outra constatação é em relação ao jantar, que é constituído por um ‘lanche’ ou uma sopa”. Um dos entrevistados afirma que “o alemão não janta” (REINHARDT, 2007, p. 163). Em substituição, a refeição noturna é mais frequentemente composta por itens como café com leite ou chá, pão ou broa com manteiga, queijo, salame, presunto e geleia caseira (REINHARDT, 2007).

Nas datas festivas, há referência ao café servido nas comemorações de aniversários. O cardápio costuma incluir “café com leite, broas com frios e geleias, às vezes algum salgado, como um empadão, *strudel* de maçã e tortas” (REINHARDT, 2007, p. 137). Entre as tortas mais lembradas pelos depoentes e que seguem receitas familiares constam Floresta Negra, *Käsetorte* (torta de requeijão), coroa de *Frankfurt*, *Mokkatorte* (torta de café) e *Legen Golden Glosch* (torta de chocolate com laranja). Reinhardt (2007) observa que se trata de uma comida cerimonial reservada às datas especiais, que segue “ritos de composição, de preparação e de consumo” (REINHARDT, 2007, p. 137).

Compreende-se que a descrição do cardápio e o simbolismo do café servido nos aniversários é semelhante, de certo modo, ao que é ofertado nos cafés coloniais. Em ambos, representa uma refeição especial, para ser compartilhada, e há variedade de produtos, incluindo as tortas mais elaboradas, que seguem receitas familiares. A diferença primordial e evidente é que, enquanto o primeiro se insere no âmbito da hospitalidade doméstica, o Café Colonial é produto da e para a hospitalidade comercial – uma forma de tornar acessível, mediante pagamento, tradição, etnicidade e fartura.

Entre a oferta turístico-gastronômica — baseada na fartura, na tradição e nos fatores étnicos e identitários legados dos imigrantes — e os turistas que se

interessam por esses atributos, se estabelece, por vezes, um jogo que somente se torna possível no âmbito do imaginário e dentro de uma lógica de hospitalidade comercial. O gosto nostálgico do sabor da infância é transformado em produto. Esses turistas, na sua maioria, esperam encontrar pratos que representem suas expectativas de uma gastronomia típica, farta, tradicional. As operações gastronômicas, por sua vez, se esforçam em colocar à mesa essas perspectivas.

4 O CAFÉ COLONIAL

Este capítulo apresenta breve histórico da trajetória do *café com mistura* ao Café Colonial e as relações com a construção da estrada BR-116, na Serra Gaúcha. Além disso, expõe os resultados obtidos com a pesquisa de campo destinada a investigar o Café Colonial como elemento demarcador da oferta gastronômica da Serra Gaúcha, considerando os atributos da fartura, da tradição e dos fatores étnicos e identitários. Destaca as impressões resultantes da observação direta e da análise *in loco* da ambientação, da produção, do cardápio e do ritual de serviço dos cafés coloniais pesquisados, situados nas cidades de Morro Reuter, Nova Petrópolis e Gramado. Constam ainda os principais pontos levantados pelas gestoras entrevistadas nesses estabelecimentos. Por fim, a análise resultante da pesquisa.

4.1 Do *café com mistura* ao marketing turístico

Neste estudo, o Café Colonial é compreendido como um elemento demarcador da oferta turístico-gastronômica da Serra Gaúcha, considerando os atributos da fartura, da tradição e dos fatores étnicos e identitários. É pertinente apresentar a sua trajetória a partir de alguns marcos históricos – do *café com mistura*⁵³ ao *marketing* turístico – e as características que contribuem para entender as questões relacionadas à fartura, à tradição e aos fatores étnicos e identitários, vistos no contexto de legado dos imigrantes europeus.

Para Seyferth (2012, p. 32), a relevância da comida na configuração das identidades étnicas, regionais e nacionais

explica a invenção do Café Colonial, que apresenta itens de uma culinária híbrida, característica das áreas de colonização. Aliás, a abundância é a principal prerrogativa do Café Colonial, pois remete simbolicamente à suposta autossuficiência do colono” (SEYFERTH, 2012, p. 32).

A abundância ou fartura é um apelo frequente na promoção dos cafés coloniais da Serra Gaúcha, juntamente com referências à tradição e aos fatores étnicos e identitários. O termo colonial remete à ideia de produtos preparados de forma artesanal e característicos de ambientes rurais. Em geral, os cardápios dos

⁵³ O termo *café com mistura* era usado pelos empreendedores de Morro Reuter no início da oferta da refeição.

cafés coloniais apresentam uma refeição que inclui pães, embutidos, queijos e derivados, cucas, bolos, tortas, biscoitos, manteiga, mel, geleias, café, leite e chá. Apesar do nome café, pode ser degustado em qualquer hora do dia.

Na interpretação de Woortmann (2013, p. 14), o turismo e as migrações de descendentes de imigrantes para áreas urbanas acrescentaram uma “certa sofisticação à comida tradicional”:

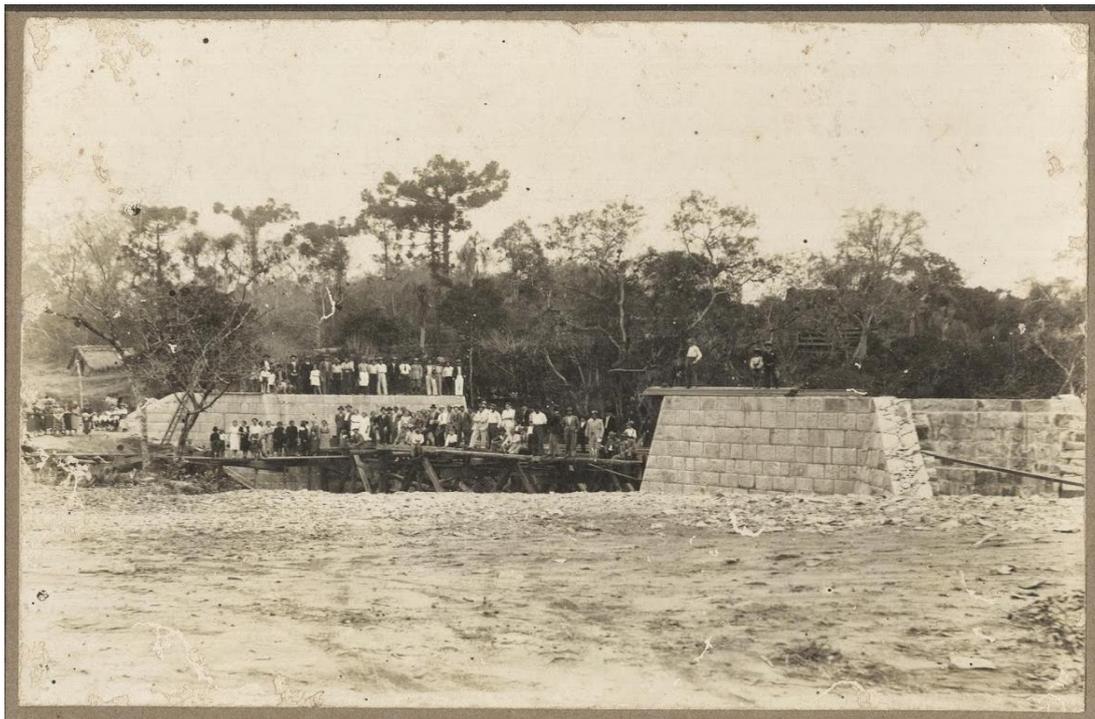
É o caso do chamado “Café Colonial”, um “must” do roteiro turístico-gastronômico do Vale do Rio dos Sinos e da Serra Gaúcha. Hoje existem vários restaurantes – como o já referido Wolf⁵⁴ – de renome nessa região, que servem a “comida colonial”, isto é, aquela do “sistema antigo” para turistas e para ex-colonos urbanizados. Para estes últimos, é como que acionar uma “memória gastronômica”, e celebrar em conjunto um patrimônio culinário (WOORTMANN, 2013, p. 14).

É no espaço do Café Colonial que ambos os grupos podem celebrar em conjunto. Fatores como o cardápio, a ambientação e o ritual de serviço são suportes que reforçam essa experiência. Não se trata apenas de uma refeição, mas da oportunidade de vivenciar um imaginário onde transitam a mesa farta e a ideia de tradição e de legado.

O histórico do Café Colonial está relacionado ao “subir a Serra”, proporcionado pela abertura da Estrada Federal – nome inicial da BR-116 e que foi, por muito tempo, a única opção de deslocamento entre Porto Alegre e Caxias do Sul e o centro do país. Os relatos sobre o início da construção apresentam pequenas variações que a situam entre 1938, segundo Rammiger (2016) e Sebastiany (2003), e 1939, conforme Vier (1999). De qualquer forma, os autores são unânimes em atribuir à BR-116 a responsabilidade por uma era de desenvolvimento e de visibilidade para Morro Reuter, primeiro como distrito de São Leopoldo e, posteriormente, de Dois Irmãos.

⁵⁴ O Restaurante Wolf está localizado em Morro Reuter e serve um cardápio com pratos da culinária colonial alemã.

Figura 13 – Construção Trecho Gaúcho da BR-116 – Estrada Federal Getúlio Vargas



Fonte: acervo de Felipe Kunh Braun. Fotógrafo: não identificado.

O fluxo constante de veículos de passeio e ônibus de passageiros estimulou a abertura de estabelecimentos à beira da rodovia. Com a construção da estação rodoviária, passou a haver uma parada obrigatória no trajeto de empresas de ônibus como Caxiense, Canelense, Pluma, Penha e Frederes. Nos anos 1950, o restaurante da estação rodoviária, o Restaurante do Turista e o Galetto Copacabana começaram a servir um café acompanhado de produtos fornecidos pelos agricultores locais ou elaborados nos próprios estabelecimentos. O cardápio, em geral, incluía café, leite, chá, pães, rosca de polvilho, cucas, queijos, embutidos variados (linguiça, morcilha, queijo de porco, salsicha bock), conservas (rabanete, pepino, cebolinha), manteiga, mel e nata. Estava instituído, então, o *café com mistura*⁵⁵.

Algumas famílias são consideradas precursoras do *café com mistura* em Morro Reuter. Conforme Urbim (2003, p. 31), a família Schäfer construiu, em 1935, “a parte inicial do Restaurante Klaus Haus, no quilômetro 216 da BR-116, nº 1445”. A Distribuidora Shell instalou a primeira bomba de gasolina da região, que funcionava manualmente e era a única alternativa de abastecimento no trecho entre Novo

⁵⁵ Há também referências ao Paradoiro e ao Restaurante do Posto Weber como locais que serviam o *café com mistura* (SEBASTIANY, 2003).

Hamburgo e Nova Petrópolis. A família Feltes, em 1950, adquiriu o posto e o restaurante, ampliou a construção, mecanizou a bomba e reinaugurou a operação gastronômica com o nome de Galetto Copacabana. O galetto acompanhado de massa caseira, polenta e saladas atraía os passageiros que passavam pela faixa federal. Em seguida, além de almoços, os Feltes passaram a oferecer o *café com mistura* (URBIM, 2003; RAMMIGER, 2016).

Figura 14 – Restaurante Galetto Copacabana



Fonte: Acervo pessoal Sílvia Strassburguer.

Figura 15 – Restaurante Turista



Fonte: Acervo pessoal Sílvia Strassburguer.

Pela BR-116, na época – em uma mostra da sua efervescência – circulavam veículos particulares, ônibus, caminhões e até comitivas presidenciais que se dirigiam a Caxias do Sul para participar das solenidades de abertura da Festa da Uva. Outro evento temático, a Festa das Hortênsias, em Gramado, também movimentava o percurso. Ao final da década de 1960, com a conclusão do asfaltamento da BR-101, entre Osório e Torres, e da estrada de São Vendelino, a maior parte das empresas de ônibus passou a optar pelos novos caminhos, impactando na economia de Morro Reuter. A estação rodoviária já havia sido transferida para Dois Irmãos, com a emancipação do município em 1959. Rammiger (2016) ressalta que o esvaziamento do fluxo de veículos refletiu na economia do distrito. De acordo com Urbim (2003), a família Feltes manteve o Galeto Copacabana até 1982. O casal Elton e Carmen Wedig adquiriu o prédio que estava abandonado há algum tempo. Após reformas, ele foi reaberto em 1988 com o nome de Restaurante Klaus Haus. O prédio da estação rodoviária e de seu restaurante passou a ser ocupado por uma fábrica de calçados, e onde existia o Restaurante do Turista funcionou um setor de costura de calçados, sendo substituído depois pelo novo prédio de uma metalúrgica (URBIM, 2003; RAMMIGER, 2016).

Para Urbim (2003, p. 31), “Gramado e Canela deram fama nacional ao café com dezenas de iguarias cada vez mais sofisticadas”, enquanto “Dois Irmãos ostenta o título de Capital do Café Colonial”. Entretanto, “foi em Morro Reuter, à beira da estrada federal, que nasceu o simplesmente chamado *café com mistura*, origem do que veio a se tornar atração turística”.

Já na década de 1970, Gramado passou a oferecer o Café Colonial. O dentista e empresário Jayme Praver é considerado o idealizador do Café Colonial no município. Dornelles (2001) relata que a inspiração para o negócio teria partido das experiências de Praver em visita a pacientes residentes na “colônia”, que recebiam o dentista como uma autoridade, oferecendo-lhe o que tinham de melhor da sua produção caseira de alimentos. Percebendo a potencialidade das saborosas iguarias produzidas no interior, Praver colocou em prática a ideia de oferecer aos turistas uma refeição diferenciada, composta por pães, geleias, frios, tortas, salgados, suco e bebidas quentes (café e chá), servida com a mesma fartura que ele encontrava nas suas visitas ao meio rural. Em 1972, ele mandou construir uma casa de madeira ornamentada com elementos da arquitetura imigratória europeia para abrigar o Café Colonial Bela Vista, que anunciava a proposta de servir a

tradicional mesa farta e saborosa dos imigrantes italianos e alemães (DORNELLES, 2001).

Figura 16 – Casa de Madeira Bela Vista



Fonte: Café Bela Vista, 2019.

Em 1973, Praver convidou Lira Caliari, que trabalhava de empregada doméstica, para assumir o Café Colonial Bela Vista junto com seu marido. A sua experiência inicial no empreendimento havia sido como assistente, e pouco tempo depois passou a atuar como doceira. É dela a autoria da maior parte das receitas que ainda hoje compõem o cardápio seguido nas unidades de Gramado e Porto Alegre, administradas atualmente pela filha e pelo genro. Na comunicação institucional, o Bela Vista ostenta o título de *1º Café Colonial do Brasil*, o que acaba chamando atenção diante das referências que apontam que, desde 1950, já havia registro da oferta em Morro Reuter.

A ligação com um passado familiar para aumentar a atratividade é recorrente na publicidade da maior parte dos cafés coloniais de Gramado e das demais cidades da Serra Gaúcha, junto à promessa de fartura. Outro discurso comum é o que atribui a origem dessa mesa farta aos costumes dos imigrantes alemães e seus descendentes de saborear essas tantas iguarias após um dia de trabalho intenso.

Em sua investigação sobre a presença do turismo em Nova Petrópolis,

Luciane Schommer (2014, p. 299) menciona a trajetória do Hotel Maria Hertel, iniciada em 1946 com a chegada do casal alemão Hertel à cidade, afirmando que o “sucesso deste empreendimento foi marcado pelo que seria o primeiro Café Colonial a ter sucesso em toda a região”. Baseada nas pesquisas de Paz (2006), ela sublinha a criatividade de Dona Maria, que, ao observar os costumes locais quanto ao café da tarde em épocas festivas, percebeu a oportunidade de um novo negócio. Reuniu, assim, numa única refeição, itens como tortas, frutas e nata batida, pães e embutidos e criou o cardápio do primeiro Café Colonial da região. A aceitação da novidade foi tanta que se tornou necessário ampliar as instalações para dar conta da demanda de clientes (SCHOMMER, 2014).

Outra referência histórica sobre o Café Colonial em Nova Petrópolis está relacionada ao Veraneio da Tia Gretel, aberto em 1953 com uma proposta direcionada às crianças que passavam temporadas no local. Margareth Finke, verdadeiro nome da Tia Gretel, era uma judia emigrada da Alemanha que contava com o apoio do irmão, residente em Porto Alegre, na divulgação da iniciativa. A filha Tatiana assumiu a direção do estabelecimento em 1968, transformando-o em hotel e agregando a ele um Café Colonial. “Atraídos pela fartura e qualidade de alimentos oferecidos, o empreendimento passou a ser muito frequentado por turistas” (SCHOMMER, 2014, p. 299).

Em Morro Reuter, na busca pela retomada de suas raízes históricas, a Prefeitura, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais e a Emater promovem anualmente o Café da Colônia. A primeira edição ocorreu nos dias 19 e 20 de agosto de 2017. O evento aconteceu no entorno da Praça Municipal, onde foram dispostas mesas com toalhas. O kit café, composto por pão, cuca, rosca de polvilho, bolo, linguiça e torta, acompanhados de *schmiers*, nata, mel e café, foi comercializado a R\$ 17,00. A composição de alimentos foi destacada pelos organizadores como “gostosuras que não podem faltar no tradicional *café com mistura*” (PREFEITURA DE MORRO REUTER, 2017).

Na segunda edição, em 2018, os organizadores agregaram um concurso de cucas aberto à participação dos moradores locais. As cucas foram avaliadas por uma comissão que considerou apresentação do produto, corte dos pedaços, textura e sabor da massa e do recheio, equilíbrio e harmonia entre os sabores, inovação e criatividade. Entre os jurados estava o jornalista José Antônio Pinheiro Machado, apresentador do programa *Anonymus Gourmet*. Conforme Urbim (2003), é na

crônica *O carinho de Morro Reuter*, publicada em 25 de outubro de 2002, que Pinheiro Machado torna pública a certidão de nascimento do Café Colonial.

Morro Reuter é uma das minhas primeiras, digamos assim, memórias gastronômicas, anos 50 e 60, quando íamos a Caxias, meu pai pilotando o seu flamante *Aero Willys*, Serra acima. Parávamos para o Café Colonial, e ali descobri pela mão de meu pai o encanto inexecedível de um sanduíche feito de fatias de cuca açucarada com boa manteiga colonial e salame italiano. Depois, Morro Reuter se tornou uma referência naqueles sábados nublados que pedem uma mesa farta, de sotaque alemão e alguma cerveja, antes da sesta inevitável (MACHADO, 2002).

Na programação do Café da Colônia, percebem-se os esforços para relacionar o evento às manifestações presentes na germanicidade, entre elas, as apresentações de grupos de dança e bandas típicas alemãs, os jogos germânicos e a participação da Herta – personagem interpretada pelo ator Carlos Alberto Klein. Na edição de 2018, o kit café foi comercializado a R\$ 19,00 e incluía pão, cuca, rosca de polvilho, bolo, torta, linguiça, queijo, nata, mel, *schmier*, bolacha, ovo de codorna curtido, pepino, pastel, café e chá à vontade. Na promoção, da mesma forma que anteriormente, os organizadores destacaram que essas são “delícias que não podem faltar no tradicional ‘café com mistura’ ” e que “tudo é feito no município e comercializado diretamente pelos produtores” (PREFEITURA DE MORRO REUTER). A terceira e mais recente edição do Café da Colônia ocorreu nos dias 6 e 7 de julho de 2019, repetindo o formato das duas anteriores, tanto na programação quanto na configuração do cardápio (PREFEITURA DE MORRO REUTER).

Figura 17 – Kit Café



Fonte: Tânia Goulart, Divulgação.

Na composição do kit café, fica evidente a preocupação em incluir produtos próximos aos que integravam o cardápio do *café com mistura*, como pães caseiros, rosca de polvilho, embutidos, conservas, geleias, nata e torta. Vale mencionar que há uma quantidade bem mais modesta de itens em comparação com a oferta atual dos cafés coloniais.

Em Dois Irmãos, através da Lei nº 2.932/2010, a Prefeitura instituiu o mês de julho como o mês do Café Colonial no município. Em suas mídias sociais, declara a relação histórica com o *Kolonial Kaffee*, afirmando que a cidade serviu o primeiro Café Colonial do estado, por volta da década de 1940. Também ressalta que Dois Irmãos “ostenta o título” e é conhecida como o “Berço do Café Colonial”. Na edição de 2018, o lançamento da *Baumschneis Kolonial Kaffee* ocorreu dia 24, véspera das comemorações do Dia do Colono, 25 de julho. No evento aberto à comunidade, na Praça do Imigrante, região central da cidade, foram comercializados, ao preço de R\$ 20,00, kits de café contendo “uma fatia de pão, uma fatia de cuca, duas fatias de rosca, uma fatia de bolo, uma fatia de bolo salgado ou pizza, uma salsicha bock, seis rodelas de morcela branca ou preta, três rabanetes, sachê de nata, *schmier* e mostarda” (PREFEITURA DE DOIS IRMÃOS, 2018), além de café, leite e chá à vontade para quem consumisse o kit no local. A programação incluiu feira de artesanato, venda de produtos coloniais e brinquedos infláveis gratuitos para as crianças, tudo isso ao som de uma bandinha típica alemã. O evento foi promovido pela Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio e Turismo e pelo Conselho Municipal de Turismo (PREFEITURA DE DOIS IRMÃOS, 2018).

Figura 18 – Espaço do *Kolonial Kaffee* 2018

Fonte: Divulgação, Prefeitura de Dois Irmãos.

De um evento em espaço aberto, em 2018, com kits de café vendidos em embalagens descartáveis, o *Baumschneis Kolonial Kaffee* de 2019 ocorreu na Sociedade Atiradores, no dia 25 de julho, e retomou o ritual de ser servido à mesa. Assim, torna-se possível perceber maior aderência aos elementos da germanicidade, que se evidenciam na retomada de rituais de serviço e na programação artística. Na divulgação do evento, a Prefeitura recorreu a uma comitiva formada pelas soberanas de Dois Irmãos e pelo rei e a rainha do *Kerb* em seus trajes típicos. A produção passou a ser profissionalizada com a contratação da Curto Arte Companhia de Teatro, que incluiu no programa a participação da Tia Herta, intervenções sobre os 60 anos de emancipação de Dois Irmãos e os 190 anos de imigração alemã na cidade, fotos à moda antiga, bandinha típica alemã *Baila Baila*, Coral Herval e grupo de dança folclórica *Baumschneis*. O valor dos ingressos ficou em R\$ 40,00, com parte do lucro revertido para entidade assistencial (JORNAL DOIS IRMÃOS, 2019).

Figura 19 – Card Kolonial Kaffee 2019



Fonte: Divulgação, Prefeitura de Dois Irmãos.

Figura 20 – Kolonial Kaffee 2019 na Sociedade Atiradores



Fonte: Divulgação, Prefeitura de Dois Irmãos.

As comemorações do *Baumschneis Kolonial Kaffee* seguem determinação instituída em lei. Além das atividades organizadas pela Secretaria de Agricultura, Indústria, Comércio e Turismo e pelo Conselho Municipal de Turismo, os

organizadores do evento destacam, no material promocional, os estabelecimentos que ofertam Café Colonial no município. De uma listagem de oito, nenhum dos empreendimentos trabalha exclusivamente com Café Colonial durante todo o ano.

Morro Reuter e Dois Irmãos criaram eventos temáticos relacionados ao Café Colonial. Em ambos, a proposta de um cardápio com menor número de itens assemelha-se com o que compunha o *café com mistura*. Os atributos da germanicidade estão presentes tanto no Café da Colônia, em Morro Reuter, quanto no *Baumschneis Kolonial Kaffee*, em Dois Irmãos, principalmente através das atividades artísticas, como as bandinhas alemãs, os grupos de dança e a participação de Herta. Verifica-se, ainda, que vinculam as propostas às questões de memória, com as releituras e reinterpretações do presente.

Em Gramado, um dos principais destinos turísticos do Brasil, o Café Colonial é um dos produtos que, em alguns casos, já compõe o pacote comercializado pelas principais operadoras. Estabelecimentos maiores, como o Bela Vista, oferecem traslado gratuito ida e volta dos hotéis e pousadas para os cafés. Embora procurem, na comunicação institucional, evidenciar atributos de tradição e legado, configuram-se de uma forma evidente como produtos “embalados” pelo *marketing* turístico e postos à venda, na maior parte dos casos, com eficiência.

Esse percurso, *do café com mistura ao marketing turístico*, reforça a interpretação do Café Colonial como elemento demarcador da oferta gastronômica da Serra Gaúcha, considerando os atributos da fartura, da tradição e dos fatores étnicos e identitários. A investigação dessa questão continua a seguir, quando são apresentados os procedimentos metodológicos empregados na pesquisa de campo, os resultados obtidos e a análise interpretativa.

4.2 Ingredientes e cardápio: apresentando os procedimentos

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa com viés descritivo e exploratório. Entre os procedimentos metodológicos está a pesquisa de campo apresentada neste capítulo, que objetiva investigar o Café Colonial como elemento demarcador da oferta gastronômica da Serra Gaúcha, considerando os atributos da fartura, da tradição e dos fatores étnicos e identitários.

De modo geral, conforme Rosália Duarte (2002), pesquisas qualitativas comportam, como técnicas de coleta, a realização de entrevistas e a observação,

empregadas nesta investigação em conjunto com a visita *in loco*. A seleção dos sujeitos das entrevistas levou em conta a necessidade de contextualizar de forma mais abrangente os cafés coloniais que integram a pesquisa, optando-se por entrevistar as gestoras em seus locais de trabalho a partir de um roteiro semiestruturado, que auxiliou também na observação direta. Foram seguidos os procedimentos de gravação e transcrição. Na observação direta, procurou-se atentar aos detalhes que escapam das descrições oficiais, como, por exemplo, os relacionados à ambientação, às formas de receber os clientes e ao ritual de serviço, utilizando os sentidos para compreender determinados aspectos do que está sendo investigado. Dessa forma, incluiu-se a degustação, como cliente pagante, dos cafés coloniais pesquisados, completando o círculo vivencial. Importa esclarecer que essa etapa não ocorreu em todos os locais no mesmo dia das visitas *in loco* e das entrevistas. A utilização de instrumentos como o caderno de pesquisa e o registro fotográfico contribuiu com a abordagem qualitativa e serviu para subsidiar a análise interpretativa (DUARTE, 2002).

Antes da escolha das paradas para saborear, é indispensável apresentar de que modo os “ingredientes” **da fatura, da tradição** e dos **fatores étnicos e identitários** são considerados para compor o “cardápio” da pesquisa de campo. Vale destacar que não são investigados de forma estanque, mas “misturados” a outros atributos:

a) **a ambientação**, abarcando a existência de objetos decorativos de cunho familiar ou memorialístico, o uso de uniformes diferenciados e demais referências visuais;

b) **a produção**, abrangendo a origem dos insumos e das receitas, as formas de preparo e os profissionais envolvidos, especialmente na cozinha;

c) **o cardápio**, incluindo a forma de apresentação e a quantidade de itens;

d) **o ritual de serviço**, observando principalmente o modo de servir à mesa.

Na Serra Gaúcha, o maior número de estabelecimentos⁵⁶ que operam com Café Colonial concentra-se nos municípios integrantes da Rota Romântica, que passa, então, a ser o primeiro recorte espacial. Numa primeira checagem, identificou-se a oferta em 11, das 14 cidades⁵⁷, com um total de 37

⁵⁶ Levantamento realizado junto à Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra), entidade que atende aos municípios da Região Uva e Vinho, e à Associação Rota Romântica (ARR).

⁵⁷ São Leopoldo, Estância Velha e Linha Nova, na relação fornecida pela ARR, não apresentam

empreendimentos. Em um segundo momento, foram considerados os estabelecimentos que atuam somente com o Café Colonial e estão abertos durante todo o ano⁵⁸, resultando em 17 locais distribuídos em seis municípios⁵⁹: Novo Hamburgo (01), Picada Café (03), Morro Reuter (01), Gramado (06), Canela (01) e Nova Petrópolis (05).

Na próxima etapa, a escolha dos cafés coloniais a serem investigados considerou os seguintes critérios: tipologia do empreendimento, localização em município da Serra Gaúcha com fluxo turístico representativo, gestão familiar, historicidade, referências relacionadas aos fatores étnicos e identitários — entendidos aqui como legado dos imigrantes europeus — como, por exemplo, na proposta de cardápio, na ambientação e na promoção. Em relação à tipologia, foram selecionados os empreendimentos dedicados exclusivamente à oferta do Café Colonial. Quanto à localização, estão situados nos municípios de Morro Reuter, Nova Petrópolis e Gramado, que compõem a Rota Romântica e são compreendidos como integrantes da Serra Gaúcha. Em termos de gestão, são todos administrados pelos proprietários, em primeira ou segunda geração da família. Em diferentes contextos, apresentam referências de legado expresso nos fatores étnicos e identitários.

4.3 Paradas para saborear: as cidades e os cafés coloniais escolhidos

As *paradas para saborear* no itinerário da pesquisa de campo são as cidades de Morro Reuter, Nova Petrópolis e Gramado, que integram a Rota Romântica e outros agrupamentos de municípios em termos de organização turística, como o Vale Germânico e a Região das Hortênsias.

Como já apresentado, Morro Reuter⁶⁰ está inserido no Vale Germânico, recente região turística que compõe o novo Mapa do Turismo Brasileiro e tem o

estabelecimentos que forneçam café colonial.

⁵⁸ Não foram considerados os estabelecimentos que atendem apenas por agendamento, que incluem café colonial e almoço ou café colonial e espeto corrido na mesma refeição, que têm atendimento sazonal, nem as padarias e confeitarias.

⁵⁹ Em Dois Irmãos, apesar da ênfase que o município tem dado ao *Baumschneis Kolonial Kaffee*, dos oito empreendimentos que constam na listagem da ARR, nenhum deles trabalha exclusivamente com café colonial.

⁶⁰ Há uma curiosa designação para Morro Reuter: “primeiro degrau da Serra Gaúcha”, conforme consta na Wikipédia, relacionando a acepção às características geográficas da Serra (WIKIPEDIA, 2019).

propósito de articular ações integradas que valorizem o legado da imigração. Dentro da temática deste estudo, sobressai-se pelo *pioneirismo* na oferta do *café com mistura*, que pode ser compreendido como o precursor do Café Colonial. Sua comunicação institucional informa que a cidade está “situada nos primeiros patamares da Encosta da Serra do Nordeste e que seus recursos naturais proporcionam visões inesquecíveis, de um lugar mágico que valoriza a educação e tem a lavanda como inspiração” (PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRO REUTER, 2020).

Na oferta gastronômica, afirma que “muitos nos visitam para prestigiar a saborosa gastronomia da região que é fundada por imigrantes germânicos” e que a cidade “é sugestão de visita aos que trilham a Rota Romântica e a BR-116” (PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRO REUTER, 2020). Emancipada de Dois Irmãos em 1992, tem uma população estimada em 6.407 habitantes (IBGE, 2019), majoritariamente na área urbana. Destaca-se por apresentar um dos mais baixos índices de analfabetismo do Brasil, com 1,10% (IBGE, 2010).

Nova Petrópolis⁶¹ constitui, como Gramado, a Região das Hortênsias, juntamente com Canela, Caxias do Sul e São Francisco de Paula. Há relatos que situam a cidade como uma das primeiras da Serra Gaúcha a oferecer Café Colonial. Na sua comunicação institucional, o município emprega o título de Jardim da Serra Gaúcha. A população é estimada em 21.353 habitantes (IBGE, 2019). Na promoção turística oficial, apresenta-se como uma cidade “colonizada por imigrantes alemães” e que “cultiva seus costumes com muita força e representatividade, sendo uma das joias mais germânicas da Rota Romântica” (TURISMO NOVA PETRÓPOLIS, 2020). Em seu discurso promocional, afirma ainda que a “preservação da língua alemã, as danças e músicas folclóricas, os trajes típicos, a gastronomia germânica e a arquitetura enxaimel perpetuam a identidade trazida pelos desbravadores desta terra” (TURISMO NOVA PETRÓPOLIS, 2020). Quanto à oferta gastronômica, enfatiza que “tipicamente germânica, a culinária da cidade reserva delícias ao paladar dos visitantes” e lista “iguarias alemãs como *Bratwurst* (salsichão branco), *Nürnberger* (linguiça típica), *Schüblich* (salsichão), *Sauerkraut* (chucrute), *Eisbein* (joelho de porco), *Kassler* (café defumado) e a *Apfelstrudel* (torta de maçã)”

⁶¹ Em *blogs* e *sites* especializados em viagens é frequente a referência a Nova Petrópolis como “o município mais alemão do Rio Grande do Sul”. Na comunicação institucional não foi localizado este título.

(TURISMO NOVA PETRÓPOLIS, 2020). Frisa que os “cafés coloniais⁶² e os restaurantes típicos alemães brilham em um cenário que oferece espaço também para a gastronomia italiana” (TURISMO NOVA PETRÓPOLIS, 2020) e outras opções, distribuídas em 40 estabelecimentos gastronômicos.

Gramado é classificada como um dos destinos turísticos brasileiros mais visitados, em diferentes *rankings*. A cidade que tem uma população estimada em 36.232 habitantes (IBGE, 2019) chega a receber 6,5 milhões de visitantes por ano, segundo a Prefeitura. Somente no Natal Luz, um dos seus principais eventos, circulam em torno de dois milhões de pessoas. A comunicação institucional⁶³ enfatiza que possui a “maior infraestrutura turística do Estado do Rio Grande do Sul”, que “oferece mais de 200 casas gastronômicas⁶⁴ que servem desde o mais simples até o mais exigente paladar” (GRAMADO INESQUECÍVEL, 2020). Ainda, coloca em evidência os eventos temáticos como o Festival de Cinema, a rede hoteleira diversificada com 15 mil leitos, “os produtos com a qualidade de Gramado, entre chocolates caseiros, malhas, móveis, artesanato, couro e produtos coloniais” (GRAMADO INESQUECÍVEL, 2020). As referências à etnicidade estão no histórico do município, que ressalta a “colonização europeia, iniciada por imigrantes lusos, em 1875, seguida pelos alemães, cinco anos mais tarde e ainda por imigrantes italianos, vindos de Caxias do Sul, que faz divisa com Gramado” (GRAMADO INESQUECÍVEL, 2020). Além disso, demonstra a preocupação em destacar a diversidade, apresentando a influência do gauchismo.

Apresentados os municípios, a *viagem* da pesquisa de campo prossegue com a seleção dos cafés coloniais nas paradas para saborear, o que seguiu os critérios de tipologia, localização, gestão familiar, historicidade e legado, resultando nos seguintes estabelecimentos:

a) Café Walachay: localizado em Morro Reuter, iniciou suas atividades em 2007. Funciona apenas aos sábados, domingos e feriados, das 11h30min às 19h. É administrado por duas sócias. A visita e a entrevista com a gestora Regina Seibert

⁶² Nova Petrópolis conta com cinco empreendimentos de café colonial: Café Colonial Serra Verde, Recanto dos Plátanos, Café Colonial Opa's, Café Colonial Sabor do Campo e Kaffehaus Café Colonial.

⁶³ As informações são provenientes do *site* <www.gramadoinesquecivel.tur.br>, que se identifica como *site* oficial do turismo de Gramado.

⁶⁴ Gramado tem seis estabelecimentos exclusivos de café colonial: Aroma Café Colonial, Café Colonial Bela Vista, Café Colonial Coelho, Café Coelho Gramberry, *Ramm's Typischer Kaffee* e Torre Café Colonial.

ocorreram no dia 10 de janeiro de 2020.

b) Café Colonial Opa's: fundado em 1986 em Nova Petrópolis. Funciona de terça a sexta-feira das 14h às 20h, aos sábados das 13h às 20h, e aos domingos e feriados das 12h às 20h. É administrado por Cristina Kolb Seibt, que prestou o depoimento e pertence à segunda geração da família, sendo filha dos fundadores. A visita e a entrevista aconteceram no dia 17 de janeiro de 2020.

c) Café Colonial Bela Vista: aberto em 1972 em Gramado⁶⁵, como já destacado, utiliza em seu material promocional o título de primeiro Café Colonial do Brasil. Atende de segunda a sexta-feira das 11h30min às 23h, e aos sábados e domingos das 10h às 23h. A administração atual é do casal Daiane Caliarí Guizzardi e Walter Guizzardi Júnior, que representa a segunda geração. Daiane é filha de Lira e Osmino Caliarí, e prestou o depoimento no dia 21 de janeiro de 2020, data em que também ocorreu a visita ao empreendimento em Gramado.

Para a contextualização dos locais, são empregadas diferentes abordagens. Num primeiro momento, foram consultados os *sites* e as mídias sociais⁶⁶, que produzem descrições aqui entendidas *como o modo que o empreendimento quer ser visto*, considerando texto, fotografias e demais elementos visuais. A segunda etapa foi construída a partir das visitas aos empreendimentos, da observação da pesquisadora e das entrevistas com as gestoras.

4.3.1 Morro Reuter e o Café Walachay

A *primeira parada* é em Morro Reuter, no Café Walachay, fundado em 2007⁶⁷, localizado na entrada do distrito de mesmo nome. Promocionalmente⁶⁸, apresenta-se como “**um autêntico Café Colonial**, onde todos os quitutes são preparados pelas proprietárias” e ressalta que a utilização de ingredientes da comunidade local, como “manteiga, leite, *kaschmier*, linguiça, mel, melado”, entre outros, resgata “**receitas simples, preparadas como por nossas avós**, mantendo o máximo de originalidade das receitas”. O *site* também coloca em evidência “pães feitos à mão, com farinha de milho ainda moída na pedra, cucas, bolos e *schmiers*, tortas, tudo preparado de

⁶⁵ O Café Colonial Bela Vista possui uma unidade em Gramado e outra em Porto Alegre.

⁶⁶ Emprega-se o termo mídias sociais ao se referir à plataforma da qual as empresas fazem uso para se comunicar e passar informações e promoções aos usuários da rede.

⁶⁷ Apesar da fundação ser recente, na tipologia de servir apenas café colonial é o mais antigo em funcionamento, atualmente, em Morro Reuter.

⁶⁸ (WALACHAY, 2019).

forma artesanal”. Embora não empregue os termos fartura ou mesa farta, refere que “o café oferece mais de 50 variedades entre doces e salgados” (WALACHAY, 2019).

A composição do cardápio não traz enunciados diretos quanto à germanicidade. Os produtos estão agrupados entre pães, bolos,ucas, tortas, salgados, geleias e bebidas. Entre os mais generalistas, estão bolos nega maluca, cenoura e amendoim, enroladinho de salsicha, croquetes, pastéis e pizzas, vinhos, sucos, chás e café. As referências germânicas estão presentes nos pães de centeio, aipim e milho, rosca de polvilho, *strudel* de maçã,ucas, tortas, melado, nata, *kaschmier*, lombinho de porco, linguiça cozida, *eierschmier* (*schmier* de ovos) e conservas como ovos de codorna, pepino e cebola (WALACHAY, 2019).

O café está instalado numa casa ampla, com terreno grande, ajardinado e com espaços de convivência ao ar livre. Na recepção, uma cristaleira guarda objetos que remetem à ideia de antiguidade. A **ambientação**, em geral, é discreta: pratos pintados à mão da artista plástica Carmem Backes adornam as paredes e ramos de hortênsias secas servem para prender as cortinas. A proprietária, Regina Seibert, relata que a decoração foi sendo montada aos poucos, diante dos recursos financeiros escassos.

Os pratos da Carmem Backes, no começo, eu coloquei como exposição, porque não tinha dinheiro para comprar. Mas os clientes gostavam tanto que acabavam comprando e eu ficava sem. Os lustres eu me inspirei num modelo antigo, mas os que eu pesquisava estavam muito caros! Um dia, no Brique da Redenção, eu vi uma banca com lustres. Pedi se ele faria a partir de um modelo se eu mandasse a foto, e ele topou. Ficou um preço bem mais acessível (SEIBERT, Entrevista em 10 de janeiro de 2020).

Figura 21 – Ambientação Café Walachay



Fonte: Divulgação, Café Walachay.

Assim como a ambientação, Regina conta que toda a proposta do empreendimento foi montada aos poucos, sem que existissem antecedentes de empreender na área gastronômica. Representante de produtos e equipamentos da área médica, o que tinha de conhecimento sobre Café Colonial eram as lembranças da infância:

Sempre fui apaixonada por Café Colonial! Lembro muito do Café Santa Helena, aquele café era histórico! O meu pai gostava de ir a Gramado, Caxias para almoçar, preferia comida mesmo, mas eu e o restante da família gostávamos mais de Café Colonial (SEIBERT, Entrevista em 10 de janeiro de 2020).

A decisão de abrir um Café Colonial exigia um conhecimento em gastronomia que ela não possuía. Por sugestão do marido, convidou a vizinha da casa que sedia o café, e que já produzia alimentos, como sócia. Desde o início, a decisão sobre o que servir seguiu a ideia de **produção** local, e Regina afirma que “o diferencial é ser o mais artesanal possível”. Na cozinha e no salão, trabalham ao todo quatro pessoas. As receitas foram reunidas e testadas pouco a pouco. Conforme Regina, parte delas está relacionada às lembranças da infância, como o pão de milho, que no café é feito manualmente, com farinha moída na pedra: “a comida é uma viagem no passado. Passei dois meses na casa dos meus tios, bem no interior, até aprender

o pão de milho, receita da minha avó, que não está mais viva. Ela não falava português, só alemão. O pão tinha que sair como eu me lembrava”.

Outra receita reproduzida é a *eierschmier* (*schmier* de ovos). Sua introdução no **cardápio** surgiu para atender à demanda de clientes que pediam ovo frito: “tem um cliente que todas as vezes que vinha queria ovo frito, com a gema no ponto, nem muito frito e nem mole; depois disso todos os clientes queriam ovo frito, cada um de um jeito. Aí lembramos da *eierschmier* como opção para contentar a todos”. Regina recorda que o prato despertou a curiosidade de um grupo de alunas de Turismo⁶⁹, que pediu mais informações sobre o histórico do prato e a forma de preparo. A *eierschmier* pode ser consumida quente ou fria, ser doce ou salgada. Seu consumo era frequente entre os imigrantes de origem alemã no café da manhã, como incremento do pão⁷⁰.

Figura 22 – *Eierschmier*



Fonte: Divulgação, Café Walachay.

Outros pratos que constam no **cardápio** e tiveram suas receitas adaptadas para a produção atual são as tortas. A torta de aveia, por exemplo, hoje leva leite

⁶⁹ As alunas lembradas por Regina desenvolveram uma pesquisa para atender a uma demanda da disciplina de Comunicação Turística do Curso de Turismo da Universidade Feevale, no segundo semestre de 2015. O grupo era formado por Carolina da Costa, Larissa Brumm, Marieli de Alexandre Kaspar e Soleidi Anacleto.

⁷⁰ As informações sobre o preparo e consumo constam no projeto *Café Colonial e Morro Reuter: introduzindo o eierschmier como produto gastronômico símbolo da cidade*, desenvolvido pelas acadêmicas.

condensado. Na receita antiga, era executada somente com clara de ovos, sem farinha. Regina acrescenta que são realizados testes; ela se lembra de dois exemplos recentes: a rabanada e o pão frito com açúcar, que remetem à preocupação em evitar o desperdício de alimentos, já que são feitos com pão de dias anteriores. Sobre o total de itens no **cardápio**, que varia entre 57 e 60 variedades, ela afirma que não há preocupação em competir em quantidade com os outros cafés, mesmo que nos últimos anos a concorrência tenha aumentado com a abertura de outros estabelecimentos similares.

Em relação ao **ritual de serviço**, o café é todo servido à mesa. Há um olhar para a apresentação, com o uso de bandejas decoradas, servidas por garçons uniformizados, com as porções bem dispostas.

Figura 23 – Bandeja de Serviço



Fonte: Divulgação, Café Walachay.

As bebidas quentes como café e leite vêm em bules esmaltados, dispostos num *réchaud* para manter a temperatura. Não há uso de descartáveis. Um diferencial apontado por Regina é que todos os funcionários falam alemão, o que atende às expectativas daqueles que migraram do interior para o meio urbano e ainda recordam o dialeto.

Figura 24 – Mesa Café Walachay



Fonte: Divulgação, Café Walachay.

Pela **observação direta**, entende-se que a localização do Café Walachay, num distrito do interior com propriedade ajardinada, favorece o imaginário relacionado ao colonial, à expectativa de saborear comidas artesanais. Na ambientação, as referências à germanicidade não são muitas, mas suficientes para entender a proposta. Os produtos estavam frescos, na temperatura certa, **servidos à mesa** num ritmo adequado.

É perceptível a preocupação com pratos que atendam tanto às questões históricas quanto às demandas da clientela. As sugestões são muitas e nem todas acabam sendo incorporadas ao cardápio, como é o caso do pão de queijo, pedido com insistência por alguns clientes. Também fica clara, na entrevista e em momentos mais informais, a compreensão da entrevistada sobre a importância do Café Colonial na promoção turística de Morro Reuter, especialmente pelas referências germânicas.

4.3.2 Nova Petrópolis e o Café Colonial Opa's

A segunda parada para saborear ocorre em Nova Petrópolis, no Café Colonial *Opa's*⁷¹, localizado em um bairro residencial, o Pousada da Neve. Apresenta-se

⁷¹ Conforme Cristina Kolb, o nome inicial era *Oma's Kaffeehaus*. No entanto, o nome precisou ser

como “um charmoso espaço preservado da colonização alemã” onde “os clientes são recepcionados pelos funcionários vestidos a caráter” e “tudo é servido à mesa”. Enfatiza-se que o “Opa’s é o único Café Colonial do Brasil estrelado pelo Guia 4 Rodas pela qualidade de sua cozinha” e que tem a proposta de “oferecer um típico Café Colonial da época da imigração, preservando a cultura alemã na região da Serra Gaúcha e proporcionando aos seus clientes uma experiência cultural e gastronômica”. A ideia de um empreendimento familiar é reforçada no *site* pela explicação do seu surgimento, quando o professor Gerhard Kolb, “visando preservar a antiga casa de seus pais, juntamente com a esposa Dionéia e filhos, deu início, em 1986, ao *Opa's Kaffeehaus*” (OPA’S, 2019).

Na apresentação do **cardápio** no *site*, salienta-se que “são 45 variedades entre doces e salgados”. Há também a versão impressa⁷², em português, alemão e inglês, frisando que “QUALIDADE e não QUANTIDADE é lema adotado desde o início pela família Kolb, proprietária do Café Colonial Opa’s, por isso desde 1991, o Opa’s é o único Café Colonial do Brasil estrelado pelo Guia Quatro Rodas, pela qualidade de sua cozinha”. Em alguns produtos, é detalhada inclusive a quantidade, como seis tipos de torta, quatro geleias com frutas da época e cinco tipos de frios (morcela branca, vermelha, queijo de porco, salami e presunto defumado). A listagem inclui ainda pães variados, cuca, bolos, mel, manteiga, nata, requeijão puro e com temperos, torta de cebola, torresmo, bolo de requeijão salgado, conservas de pepino, cebola e ovos de codorna, chucrute, linguiça fresca cozida, queijos, café, leite e chá de maçã. Filha dos proprietários e atual gerente, Cristina Kolb Seibt faz questão de enfatizar que a quantidade nunca foi preocupação, e aponta como diferencial o fato de “não ter *buffet*, não ter frituras e não ter carnes” (SEIBT, Entrevista em 17 de janeiro de 2020):

Porque é café, não é almoço. Tem um casal que sempre vem aqui e eles dizem assim, se quer comer galetto vai numa galetoria, se quer comer carne vai numa churrascaria. Se vem num café, é café, não é para comer galetto, para comer polenta frita. Gramado colocou isso e alguns cafés aqui também colocaram. E muitos que vêm de Gramado acham que todos os cafés têm que ter isso. A gente *tá* lutando em não colocar e estamos conseguindo.

alterado devido à existência de outro estabelecimento com o mesmo nome em Gramado, que já estava patenteado.

⁷² O cardápio impresso relata a “Origem do Café Colonial em Nova Petrópolis”, afirmando que “surgiu na década de 1950, com a senhora Maria Hertel, proprietária do atual Hotel Recanto Suíço”. O *Chá das Cinco* servido inicialmente aos hóspedes acabou se transformando no café colonial e atraindo clientes de Porto Alegre e da região metropolitana.

Nós temos muitos fregueses que vêm e voltam por causa de não ter fritura e não ter carnes (SEIBT, Entrevista em 17 de janeiro de 2020).

Conforme Cristina, manter tudo servido à mesa como **ritual de serviço** também é um referencial. As tortas são servidas ao final e ficam dispostas num carrinho auxiliar. Ela relembra que na década de 1980 todos os “cafés serviam tudo na mesa e foi depois que Gramado começou o *buffet*”. Ela acrescenta que os clientes “dizem que a semana inteira eles almoçam a quilo, no *buffet*, e quando eles saem, eles querem ser servidos e não se servir”. A gerente admite que o custo é bem maior servindo tudo na mesa do que em um *buffet*, mas conta que está conseguindo dar continuidade dessa forma.

Figura 25 – Mesa Servida



Fonte: Acervo da pesquisadora, 2019.

Além de servir à mesa, o **ritual de serviço** inclui atendentes com trajes típicos que vão anunciando cada prato colocado. Cristina não sabe precisar o autor da ideia de caracterizar a equipe, mas relata que é um procedimento empregado desde o início. Atualmente, é destacado na comunicação institucional como um diferencial: “os clientes são recepcionados pelos funcionários vestidos a caráter” (OPA’S, 2019).

Figura 26 – Equipe com Trajes Típicos



Fonte: Divulgação, Café Colonial Opa's, 2020.

Os trajes típicos das atendentes reforçam a proposta de **ambientação** que remete a um imaginário de germanicidade e de legado. O idioma alemão está presente em detalhes como placas sinalizadoras, bem como no som ambiente e no cardápio. Ganham destaque na decoração e nas mídias sociais os objetos familiares como um relógio cuco e uma tapeçaria de parede que retrata o Vale do Eco, ambos heranças do avô, pastor luterano que emigrou da Alemanha no século passado.

Figura 27 – Divulgação Café Colonial Opa's



Fonte: Divulgação, Opa's Café Colonial, 2020.

Sobre as 45 variedades de doces e salgados oferecidos, parte da **produção** é feita no próprio café, como as tortas, enquanto pães, cucas e embutidos são adquiridos com fornecedores locais. Na cozinha, a funcionária mais antiga está presente desde a abertura, e é ela que se responsabiliza por transmitir as formas de preparo aos novos colegas. Conforme Cristina, as receitas também são as mesmas do início, e a maior parte delas foi reunida pela sua mãe com a ajuda da senhora Hertel, proprietária de um dos mais antigos cafés coloniais de Nova Petrópolis.

O **cardápio** e a **produção** não passaram por alterações nem mesmo para atender às demandas de clientes com restrições alimentares como a intolerância ao glúten e à lactose.

Não temos nada para atender quem tem intolerância ao glúten. Uma porque aqui tudo é feito com farinha, tudo é feito com leite, então quando vem alguém assim, principalmente que é intolerante à lactose, a gente logo diz “tem alguma ou outra coisa que não vai leite, mas o resto tudo tem leite”. E muitos vêm (porque a gente sabe) porque eles tomam o comprimido né, e o papelzinho fica na mesa, aí a gente sabe. Tem uns comprimidos hoje em dia que eles tomam. Às vezes, como a minha mãe tem intolerância à lactose, eu pego o leite lá e trago aqui, mas senão, a maioria daí toma chá (SEIBT, Entrevista em 17 de janeiro de 2020).

Em relação aos clientes vegetarianos, Cristina afirma que a solução costuma ser mais fácil, já que o cardápio não contém carnes.

Quando vêm os vegetarianos, a gente não coloca os frios, não coloca a linguiça e não coloca empada, que é o que tem a carne, o resto daí eles comem. Eu não sei se já veio alguma vez vegano aqui. Então se ele veio não iria comer nada [risos], mas eu acho que desses nunca veio, eu não me lembro de alguém ter me dito “eu sou vegana”. Eu acho que não veio ninguém, só vegetarianos, que daí eles pedem para não colocar os embutidos (SEIBT, Entrevista em 17 de janeiro de 2020).

A preservação da casa, pertencente aos avós, é manifestada como uma das motivações para a abertura do café, na década de 1980. Durante a entrevista, Cristina enfatiza que sempre procuraram manter ao máximo a originalidade do imóvel.

Não sei como é que dá para chamar o estilo da casa aqui, mas a estrutura da casa é igual. O que nós mudamos é aquela parte de vidro lá na frente, que não tinha; era uma varanda, daí foi fechada com vidro, depois foi feita mais uma peça ali, fizemos mais um banheiro, o banheiro masculino. O banheiro feminino é o original como era da casa, só acrescentamos um vaso a mais, porque o banheiro é um salão de festa. O banheiro e a louça que tem lá dentro é a louça original, inclusive tem uma banheira com uma

caldeira lá que era da casa e a gente deixou. O pessoal adora, tira fotografia, é um ponto turístico (SEIBT, Entrevista em 17 de janeiro de 2020).

Figura 28 – Sala de Refeições



Fonte: Divulgação, Opa's Café Colonial, 2020.

Pertencente à segunda geração da família na gestão do estabelecimento, Cristina assumiu em 2012, junto com o pai, embora tenha ajudado desde sempre. Num período anterior, o irmão estava encarregado da administração e passou para as filhas, que não quiseram continuar. Sobre a sucessão familiar do negócio, Cristina é enfática:

Não prevejo continuidade. Filhos eu não tenho, e nós colocamos já o café à venda. Porque o pai e a mãe não têm mais condição, o pai já tem oitenta e... vai fazer 83 anos, a minha mãe vai fazer 82, e eu sozinha não quero. Tanto que não é o meu ramo, eu sou professora; gosto de estar aqui, gosto de trabalhar e tudo, mas cansa, são 33 anos já que está sempre direto. Eu não estava tão direto, mas agora nesses últimos oito anos eu estou de segunda a segunda (SEIBT, Entrevista em 17 de janeiro de 2020).

A decisão de colocar o empreendimento à venda é clara, embora Cristina demonstre considerar o café um legado familiar e com ligações afetivas:

Dói porque não são dois, três anos, são 33 anos de café, mas a gente precisa viver também, né. Eu não sou mais tão jovem, já vou fazer 58 anos... Então a gente não tem mais o pique que tinha. Meu pai e minha mãe, então, nem se fala. O meu pai e minha mãe ficaram com a mão no coração daquela outra vez em que se pensou em vender. Antes tivesse vendido lá, que eu acho que teria sido mais fácil do que agora, até pela situação do Brasil e do mundo, de tudo (SEIBT, Entrevista em 17 de janeiro de 2020).

Por enquanto, o café se mantém em funcionamento, atendendo de terça-feira a domingo. Pela observação direta realizada durante a visita, compreende-se que há um empenho em manter a proposta de “oferecer um típico Café Colonial da época da imigração”. Há ênfase na manutenção de um cardápio com 45 variedades, com os frios, as conservas, o chucrute, a cuca e as tortas, sem inclusão de pratos que “estão na moda” e sem aumentar a quantidade para competir com os “outros cafés”. Mesmo sendo anunciado que se prima pela qualidade e não pela quantidade, se torna impossível provar todos os 45 itens, que são servidos num bom ritmo, com a temperatura correta, atendendo a uma sequência de salgados e doces.

Os trajés típicos dos atendentes, o cuidado com a limpeza nas áreas externas, os variados avisos e sinalizações em alemão e os objetos familiares dispostos nos ambientes internos reforçam um imaginário de germanicidade. É visível também que o legado familiar que representa o café não encontra mais herdeiros interessados, mesmo que haja afetividade pelo que ele representa. Passou a ser um negócio à venda.

4.3.3 Gramado e o Café Colonial Bela Vista

A terceira e última parada para saborear está situada em Gramado, no Café Colonial Bela Vista. Inaugurado em 1972, destaca em sua comunicação institucional o título de primeiro Café Colonial do Brasil. Além do pioneirismo, ressalta a ideia de fartura com o apelo “descubra as 80 delícias servidas à mesa” e “prontinhas para você repetir quantas vezes quiser”, e justifica: “a tradição de comer um farto café da manhã remete à história da imigração alemã no interior do sul do país. Em Gramado, cidade com colonização italiana, portuguesa e alemã, essa tradição tomou ares ainda mais especiais” (BELA VISTA, 2019).

Nas anunciadas “80 delícias” destacam-se como referências germânicas: embutidos como morcela branca e preta, linguiça cozida e na chapa, pickles, nata, requeijão, mel, manteiga, geleias, lombo de porco, pães, cucas, *waffler*, *apfelstrudel*, torta de ricota e doces em calda. Nos demais itens do cardápio, há variedades para atender a preferências distintas: quiche vegetariana, pão de queijo, frango frito, polenta frita, queijos, mortadela de frango, pizzas, torta fria, croquete, rissole, bolinha de queijo, sagu com creme, quindão, pudins, mais de 20 tipos de torta, gelatinas,

musses e sorvetes, além de vinhos, suco, chocolate quente, chás e café (BELA VISTA, 2019).

O Café Colonial Bela Vista está localizado na Avenida das Hortênsias, estrada que liga Gramado e Canela, em um prédio com uma releitura tematizada na arquitetura colonial, com o uso de madeira e ferro. O salão é amplo, com uma **ambientação** que remete mais à ideia do colonial, sem uma referência étnica específica.

Figura 29 – Prédio Café Colonial Bela Vista



Fonte: Divulgação, Café Colonial Bela Vista.

Filha caçula dos primeiros proprietários, Daiane Caliarí Guizzardi gerencia o Bela Vista há dez anos, em conjunto com o marido. Veterinária de formação, afirma que não pensava em administrar o café. Precisou, no entanto, atender ao pedido dos dois irmãos que se afastaram para assumir outros empreendimentos em Gramado:

Não tinha como dizer que não. É uma coisa próspera, é uma coisa que todo mundo gostava, não tem também como abandonar um legado desses assim, né. Então eu larguei a veterinária e comecei a me dedicar só ao restaurante.

Essa visão turística da família veio daqui, abriu as portas também para o *Snowland*, para o *Thermas Park*, foi o início de tudo. E essa visão que a gente sempre teve dos nossos pais, de fazer o melhor por Gramado, o melhor pelos turistas, passamos para os outros empreendimentos também. Eu acho que é isso que faz com que Gramado cresça. As pessoas

procuram um destino, um destino de entretenimento e a comida aqui, principalmente no Bela Vista, que não é uma comida do dia a dia, ela vem como entretenimento, não só como gastronomia em si. As pessoas vêm aqui para fazer um momento diferenciado de lazer com a família, e é a mesma coisa nos nossos outros parques (GUIZZARDI, Entrevista em 21 de janeiro de 2020).

Das memórias da infância, ela recorda que costumava frequentar o café trazida pelo pai, Osmindo, que “até como brincadeira” deixava os filhos cuidarem do caixa. A primeira sede, construída em madeira, tinha somente 30 lugares. Daiane lembra que a mãe, Lira, primeira doceira do Bela Vista, precisava se desdobrar para atender às levas de visitantes e turistas que subiam a Serra para “tomar o Café Colonial. Foram quase 20 anos trabalhando num espaço apertado!”.

Figura 30 – Família Caliari na Primeira Sede do Café Bela Vista



Fonte: Acervo familiar de Daiane Caliari Guizzardi.

Das mais de 80 variedades que compõem o **cardápio**, a maioria foi “inventada” por dona Lira, como é conhecida, que costuma ser acionada pela filha para recuperar, por exemplo, a forma de preparo de alguma receita. A atual doceira trabalha no Bela Vista há 30 anos e é filha de outra doceira que já atuava na casa. A **produção** dos pães, cucas, sobremesas, salgados e tortas é feita na própria cozinha, para atender a uma média diária de 400 pessoas. De acordo com Daiane, diante da quantidade de comida produzida diariamente, há uma preocupação em

evitar o desperdício:

Como a gente tem muita experiência, sabe o quanto vai sair por dia, já sabe os períodos de alto movimento, de baixo, então a gente vai fazendo as coisas conforme o movimento e conforme também sai. Então a gente não faz fornadas só de manhã, é o dia inteiro, a gente faz de manhã e se precisar a gente já está fazendo de tarde. Então é isso que a gente cuida, nesse sentido para não desperdiçar muito na cozinha. A comida que sobra na mesa é vendida para lavagem, o pessoal recolhe para lavagem. Então é um jeito de reaproveitar sem ir para o lixo (GUIZZARDI, Entrevista em 21 de janeiro de 2020).

Sobre a vasta quantidade de opções no cardápio, Daiane entende que isso representa a abundância relacionada à proposta idealizada pelo fundador do Café Colonial Bela Vista, o empresário e dentista Jayme Prawer:

A comida da colônia é muito em abundância. Desde a época do Prawer. A minha mãe conta que ele falava da sua história como dentista, quando ia nas casas para atender às pessoas no interior... e quando ele chegava era um banquete né, porque eles queriam agradar. Quem tinha mais condições de agradar com comida, mais próspero era. E daí ele começou a ver que aquilo era bom e pensou “e se eu quiser tornar isso um restaurante, não só para mim, mas para qualquer pessoa que venha para cá?” Então, foi aí que surgiu a ideia do Prawer de fazer o Café Colonial (GUIZZARDI, Entrevista em 21 de janeiro de 2020).

A unidade⁷³ de Gramado mantém o **ritual de serviço** de servir à mesa, numa sequência que se inicia pelos pães, frios e geleias, bebidas quentes e frias, seguidas dos doces. Algumas modificações foram introduzidas, como oferecer os grelhados e salgados quentes de forma volante, com os garçons circulando entre as mesas. Tortas, sobremesas e sorvetes ficam em balcões específicos.

⁷³ A filial de Porto Alegre, que funciona no Shopping Total, oferece as opções de serviço à mesa e de *buffet*, com preços diferenciados.

Figura 31 – Mesa Servida



Fonte: Divulgação, Café Colonial Bela Vista, 2020.

Outra mudança é a introdução no **cardápio** de opções para clientes com intolerância ao glúten e à lactose. Conforme Daiane, procura-se “ouvir” os frequentadores para verificar o que pode ser complementado, como “o pão de queijo, que entrou há pouco tempo a pedido dos clientes, exclusivamente”. Ela ressalta que, embora exista uma preocupação em manter o café próximo das temáticas italiana e alemã, “é preciso se adaptar ao mercado”.

Claro que foi misturando com o tempo, tem também o português, né. Por exemplo, lombo à milanesa é uma coisa alemã, linguiça, aquelas linguiças fervidas também, muitos bolos são italianos, a nossa cuca é uma cuca alemã, o pudim, se não me engano, é português. A polenta é italiana. Então, quando a gente pesquisa coisas para fazer, normalmente para inovar, pensa um pouco nisso, de onde vem esse tipo de culinária. A gente já está num momento em que pensa e pergunta muito para o cliente o que ele quer, o que acha que falta, o que não falta. Se não for um pedido muito, muito grande, também é levada em consideração a opinião do cliente (GUIZZARDI, Entrevista em 21 de janeiro de 2020).

Apesar de a visita destinada à observação direta ter sido realizada num período de baixa temporada, o movimento é constante e há rapidez em servir. A quantidade de comida, mesmo saborosa, torna impossível experimentar tudo. As referências às comidas alemã, italiana e portuguesa serão o mote do próximo empreendimento do grupo. De acordo com Daiane, terão início ainda neste ano as obras de um Café Colonial temático, com um caráter “lúdico”. A nova proposta reforça as impressões surgidas durante a visita. Do pequeno café instalado numa

casinha de madeira com 30 lugares, o Bela Vista, aos poucos, busca se posicionar como uma espécie de parque temático voltado ao entretenimento gastronômico. Um eficiente trabalho de *marketing* turístico contribui para esse resultado.

4.4 Mesa posta: misturando experiências

As *paradas para saborear* permitiram investigar o Café Colonial como elemento demarcador da oferta gastronômica da Serra Gaúcha, considerando os atributos da fatura, da tradição e dos fatores étnicos e identitários, através de uma pesquisa de campo que se transformou numa viagem reunindo memória e gastronomia.

Compreende-se que o *café com mistura* sinaliza o início desse elemento demarcador, já relacionando os atributos da fatura, da tradição e dos fatores étnicos identitários. É a construção da BR-116, no final da década de 1930, que permitiu aos moradores dos municípios que margeiam a estrada um contato mais intenso com viajantes e turistas, em histórias já contadas por autores como Vier (1999), Sebastiany (2003), Urbim (2003) e Rammiger (2016). No então distrito de Morro Reuter, as comidas do cotidiano dos seus moradores, em boa parte descendentes de imigrantes alemães, passam a ter um outro significado. Na década de 1950, o que era trivial para a comunidade local — pães caseiros, cucas, rosca de polvilho, frios, conservas, geleias, mel, nata, café e leite — transforma-se numa refeição para o deleite de viajantes e turistas, disponível nos restaurantes da estação rodoviária, do Turista e no Galeto Copacabana.

Na sua singela composição, o *café com mistura* torna-se um espaço de trocas. De um lado, expressa a cultura dos que produzem os alimentos e dos que os transformam em comida. Na outra ponta estão os que podem compartilhar dessa experiência gastronômica permeada por fatores étnicos e identitários, mesmo que seja mediante pagamento. Montanari (2009) explica essa relação ao afirmar que a cozinha, ao se equiparar à linguagem, é o lugar das identidades e das trocas e, de certa forma, uma depositária das tradições. Para Woortmann (2013), a comida como linguagem “fala” de hábitos alimentares, de grupos étnicos, da família, e, quando traduzida em pratos étnicos e representativos de etnias, torna a dimensão simbólico-ritual do comer um ato diferenciado no contexto turístico.

O *café com mistura*, ao colocar à mesa a diversidade dos produtos locais, é

sinal de distinção, onde a abundância alimentar representa a vitória sobre a fome, um dos fatores que impulsionou os processos migratórios tanto na Alemanha quanto na Itália. Para Seyferth (2012), a abundância é a prerrogativa principal do Café Colonial, ao remeter simbolicamente à autossuficiência do colono.

Entre os viajantes e turistas que vivenciaram a época do *café com mistura*, perduram as lembranças, muitas delas familiares, de compartilhar a experiência de uma mesa farta, contribuindo à invenção de um imaginário turístico Serra Gaúcha relacionado à gastronomia. O “subir a Serra” inclui paradas para saborear pelo caminho, reforçando o papel dos deslocamentos na experiência turística.

Ao final da década de 1960, a economia de Morro Reuter sofreu o impacto da redução do fluxo de veículos pela BR-116, a partir da conclusão do asfaltamento da BR-101, entre Osório e Torres, e da estrada de São Vendelino, quando a maior parte das empresas de ônibus passou a optar pelos novos caminhos. Aos poucos, os estabelecimentos que ofereciam o *café com mistura* foram fechando. A família Feltes, por exemplo, encerrou as atividades do Galeto Copacana em 1982.

Pode-se situar na década de 1970 o reconhecimento institucional das potencialidades turísticas da Serra Gaúcha, a partir do primeiro Plano Plurianual de Turismo, desenvolvido pela Secretaria de Estado do Turismo. Gastal e Castro (2008) explicam que o documento incluía a Serra Gaúcha entre as nove zonas turísticas do Rio Grande do Sul. O período marcou ainda os preparativos para as comemorações do sesquicentenário da imigração alemã e do centenário da imigração italiana, acentuando uma mudança gradual dos valores relacionados às questões étnicas.

Entende-se que é também na década de 1970 que surge um segundo momento relevante na trajetória do Café Colonial como elemento demarcador. Foi em Gramado, em 1972, que Jayme Prawer, dentista de formação e empresário visionário, criou o Café Colonial Bela Vista. A casa de madeira que serviu como a primeira sede do café, simples, mas com referências da colonização alemã e italiana — como os recortes em lambrequim, os salames pendurados e as flores pintadas na madeira — já demonstrava a força da tematização para atrair turistas.

O Bela Vista já “nasceu” direcionado aos turistas, em especial aos provenientes de Porto Alegre e da região metropolitana, que buscavam em Gramado e Canela um destino de veraneio para se refugiar do calor. É precursor de dezenas de outros que foram se instalando na Região das Hortênsias na década seguinte. A concorrência, sempre importante para o mercado, acabou empurrando a disputa

para a quantidade de itens no cardápio. A fatura, mais do que nunca, se mede, então, em números. Em 1980, para marcar seus oito anos de funcionamento, o Bela Vista passou a oferecer “80 delícias”.

Nas décadas seguintes, a concorrência cada vez mais acirrada e as sucessivas mudanças no perfil dos turistas fizeram com que vários cafés coloniais fechassem ou trocassem de ramo. Nos municípios da Região das Hortênsias, existe atualmente o registro de um total de 12 estabelecimentos que ofertam somente Café Colonial. Gramado continua concentrando o maior número, com seis locais, enquanto a vizinha Canela tem apenas um. Já Nova Petrópolis conta com cinco cafés coloniais. Dos que permanecem atuando na Região das Hortênsias, a maioria ainda recorre à fatura relacionada à etnicidade como forma de atrair clientes.

Entre o final da década de 1980 e o início da década de 1990, começaram a se sobressair os anseios pela criação de novos produtos, que pudessem destacar a Serra Gaúcha para além das regiões das Hortênsias e da Uva e Vinho. Da mente sempre inquieta da turismóloga Norma Martini Moesch (2019) – na época, docente do Curso de Turismo da PUC/RS – surgiu a ideia de criar uma rota da imigração alemã, abrangendo pequenos municípios com traços fortes de germanicidade, como Presidente Lucena e Morro Reuter. Em Nova Petrópolis, a proposta encontrou convergência e um ambiente favorável, o que acabou resultando na grande novidade do turismo gaúcho na década de 1990, a Rota Romântica, criada em 1995 e que atualmente reúne 14 municípios.

Inspirada na *Romantische Strasse*, da Alemanha, a Rota Romântica gaúcha reinventa o apelo turístico do “subir a Serra” pela BR-116, desta vez ancorado nos atrativos relacionados à germanicidade. Plátanos plantados à beira da estrada e um cuidado especial com o paisagismo no acesso às pequenas cidades tornam o deslocamento um atrativo adicional das viagens. Para Kopper (2013), os argumentos turísticos dos municípios integrantes da Rota foram elaborados a partir dos resquícios de uma germanicidade reinventada pela e na memória narrada e vivida. Haas (2006) ressalta que, a partir do aumento (ou retomada) do fluxo turístico na região, bem como das novas relações estabelecidas entre os turistas e a comunidade local, há uma conscientização da importância das comidas e das festas típicas. Essa tomada de consciência, principalmente nos municípios de pequeno porte como Nova Petrópolis, Dois Irmãos e Morro Reuter, incentiva, por exemplo, os moradores locais a deixarem de ter vergonha por falar um português carregado de

sotaque alemão.

Portanto, o terceiro momento do Café Colonial como elemento demarcador situa-se em um período pós-Rota Romântica, já no século XXI. As motivações para dois eventos temáticos exemplificam esse argumento temporal. Dois Irmãos, que se apresenta em suas mídias sociais como Berço do Café Colonial, busca no amparo legal uma forma de tornar mais visível essa autodesignação. Através da Lei nº 2.932/2010, a Prefeitura instituiu o mês de julho como o mês do Café Colonial no município, e encarregou os setores relacionados ao turismo de promover ações comemorativas. Em 2019, por exemplo, a *Baumschneis Kolonial Kaffee*⁷⁴, que aconteceu na Sociedade Atiradores no dia 25 de julho, reuniu apresentações artísticas relacionadas à germanicidade para comemorar, ao mesmo tempo, o Dia do Colono, os 60 anos de emancipação de Dois Irmãos e os 190 anos de imigração alemã na cidade. Em Morro Reuter, o Café da Colônia, evento anual promovido desde 2017, tem o propósito de se reaproximar do modelo do *café com mistura*. Ao invés do café servido à mesa, são comercializados kits com porções de produtos coloniais que podem ser degustados num espaço ao ar livre em meio a atividades culturais. Dessa forma, esse terceiro momento do Café Colonial como elemento demarcador pode ser visto como uma tentativa de retomar momentos que marcaram a história da oferta gastronômica da Serra Gaúcha, revividos pela memória e reinterpretados.

Na pesquisa de campo – o itinerário das paradas para saborear – o Café Colonial como elemento demarcador transita no contexto da hospitalidade comercial. Nos três cafés investigados — Walachay, em Morro Reuter, Opa's, em Nova Petrópolis, e Bela Vista, em Gramado — a visita *in loco*, a observação direta e as entrevistas possibilitaram analisar a “mistura” da fatura, da tradição e dos fatores étnicos identitários com a produção, a ambientação, o cardápio e o ritual de serviço. Proporcionaram, ainda, interpretar que os empreendimentos pesquisados transitam entre a tentativa de retomada aos primórdios da oferta do Café Colonial e o eficiente *marketing* turístico.

No Walachay, em Morro Reuter, a gestora centraliza na produção e na composição do cardápio a materialização do “autêntico Café Colonial”. Busca suporte no uso de insumos fornecidos pela comunidade local, o que resulta em

⁷⁴ Denominação empregada pela Prefeitura de Dois Irmãos para o evento.

quitutes que “resgatam receitas simples”. Na sua narrativa, o pão de milho preparado a mão, com farinha moída na pedra, reproduz uma receita da avó já falecida. É na convivência com os tios que a administradora encontra a saída para recuperar a forma de preparo que persistia nas suas lembranças de infância.

A proposta do Opa’s, em Nova Petrópolis, de “oferecer uma experiência cultural e gastronômica através do mais autêntico Café Colonial alemão” ancora-se na preservação da casa que pertencia aos avós da atual dirigente, bem como na presença de objetos ancestrais (como o relógio cuco do avô) e de referências germânicas na ambientação, e em um cardápio de composição praticamente imutável. A gestora, filha dos proprietários, apesar de consciente quanto ao legado familiar, não se sente confortável, tampouco interessada, na continuidade do empreendimento.

No Bela Vista, em Gramado, o eficiente trabalho de *marketing* turístico reforça o pioneirismo do primeiro Café Colonial do Brasil e destaca a tradição, a fartura e a “contribuição” dos imigrantes portugueses, alemães e italianos. A atual gestora, filha dos proprietários, demonstra estar consciente do seu papel na manutenção do legado familiar, tanto pela sua importância simbólica quanto mercadológica. É também a que mais demonstra compreender como os atributos da fartura, da tradição e dos fatores étnicos identitários podem ser empregados na promoção da oferta turístico-gastronômica.

Nos três cafés coloniais pesquisados, são acionados os mecanismos de transmissão. Muxel (1996) ressalta a obstinação, a rejeição e a novidade como mecanismos de transmissão. A obstinação refere-se às lealdades familiares, e parece estar presente, em diferentes contextos, nos três casos. Também se vislumbra o acionamento do mecanismo da novidade, aquilo que foi inaugurado como novo no seio familiar, o que se dá de forma mais evidente no Café Bela Vista.

A transmissão está no centro de qualquer abordagem antropológica da memória e jamais será uma pura ou autêntica transfusão memorial. Atua no jogo da reprodução e da invenção, da lembrança e do esquecimento para atender às estratégias identitárias. Nesse sentido, também são construídas narrativas sobre o Café Colonial para atender às diferentes necessidades da oferta gastronômica da Serra Gaúcha. Fartura, tradição e legado são servidos à mesa, em diferentes narrativas, capazes de atender aos variados perfis de turistas que, ao subir a Serra Gaúcha, buscam saborear um Café Colonial, no contexto dos novos tempos.

5 A CHEGADA: CONCLUSÃO

Chega-se de uma viagem diferente de quando se partiu. No decorrer deste estudo, destinado a compreender a contribuição da Memória Cultural e da Gastronomia, associada ao Café Colonial, à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha, há mais bagagem acumulada, novos contatos feitos e muitas lembranças. Cabe, agora, apresentar o que se acumulou pelo caminho.

A Memória Cultural, entrelaçada por sabores, aromas e afetos, abriga os estudos desenvolvidos nesta tese, por transitar por elementos que, conforme Bernd (2018a, p.21) “pertencem à esfera do sensível e do simbólico”. Parto do sentido inicial de “subir a Serra” e das paradas pelo caminho para saborear um café com mistura, na expectativa de uma mesa farta, repleta de produtos coloniais, e de como essa experiência gastronômica passa a compor um álbum de lembranças. O Café Colonial é também o espaço da comensalidade, de compartilhar a abundância, a tradição e o legado com familiares e amigos. Comer e beber juntos está na essência da formação das comunidades e integra o núcleo antropológico da Memória Cultural.

Preciso, como forma de reforçar meus argumentos sobre a experiência gastronômica do Café Colonial, retomar as interpretações de Benjamin (2012.p 217), no ensaio *Figos Frescos*, sobre o comer: “Jamais comeu uma iguaria, jamais degustou uma iguaria quem sempre a comeu com moderação”. O comer é, então, uma experiência afetiva e sensorial, um exercício de rememoração.

Recordo também que a motivação desta tese partiu de algumas inquietações, que se transformaram em perguntas norteadoras. Entre elas, *por que chamar de Serra Gaúcha um espaço onde não há ocorrência de serra?* Desde o primeiro momento, já havia constatado que não há uma única Serra Gaúcha, mas diferentes agrupamentos de municípios que recebem essa denominação. Portanto, contextualizar a Serra Gaúcha em suas diferentes configurações tornou-se mais rica pela contribuição de dois narradores: a turismóloga Norma Martini Moesch e o geógrafo Antonio Carlos Castrogiovanni. Ambos cederam seu tempo e compartilharam suas memórias, proporcionando um entendimento sobre a Serra Gaúcha qualificado e complementar ao aporte bibliográfico.

Através da narrativa de Castrogiovanni, torna-se mais clara a subversão geográfica que convencionou chamar de Serra o que são Escarpas do Planalto, e que ocorreu a partir da associação feita pelos imigrantes que aqui chegaram com as

paisagens das suas cidades de origem na Itália. Como atento geógrafo, lançou atenção à questão climática, e à venda do frio como forma de reforçar o imaginário europeu. Outra interpretação destacada por Castrogiovanni que considero relevante, refere-se ao Nominalismo, onde o sentido atribuído ao nome faz do local, um lugar. O Café Colonial de Gramado, por exemplo, passa a representar uma marca distintiva para quem o elege como opção gastronômica na Serra Gaúcha.

Com uma vida dedicada ao Turismo, Norma Moesch remete a contextualização da Serra Gaúcha como território aos primórdios do Turismo no Rio Grande do Sul e às celebrações do sucesso do processo imigratório traduzidas em festas temáticas. Ela situa a Festa da Uva, que ocorre em Caxias do Sul, desde 1931, como o cerne de uma leitura territorial muito própria, que acomodou a noção de Serra, num primeiro momento, à cultura das videiras. Aos poucos, especialmente, a partir da década de 1960, a proposta de festa temática, baseada na celebração de produtos enogastronômicos, como o vinho, na Fenavinho de Bento Gonçalves, vai assumindo outros contornos, de cunho mais regional. Há um reforço na oferta gastronômica dos atributos da fartura e da tradição. Da entrevista com Norma, apreende-se, ainda, a relevância da atuação de profissionais da área no planejamento turístico eficaz, como o empreendido no projeto que resultou na Rota Romântica.

A Serra Gaúcha é também aquela que não cabe no Mapa do Turismo Brasileiro. Entendo como exemplo desta afirmação a polêmica envolvendo a saída de Caxias do Sul da Região Uva e Vinho e o seu ingresso na Região das Hortênsias. Houve uma completa subversão dos indicadores propostos pelo Ministério do Turismo ao agrupamento dos municípios em regiões turísticas. A questão se estendeu ao âmbito jurídico, demandando o judiciário para solucionar um problema de organização e articulação entre as secretarias e diretorias de Turismo. Esta situação vai ao encontro do que Anderson (2005) defende em *Comunidades Imaginadas*, atribuindo ao mapa, uma das personificações de instituições de poder, que é capaz de moldar a forma como o Estado imagina a geografia dos seus territórios. Anderson também aponta o mapa como uma gramática capaz de explicar as formas de um Estado imaginado. Portanto, interpreto que os contornos do mapa da Serra Gaúcha somente são possíveis pelas vias do imaginário turístico, que permite reacomodações e reinvenções.

A língua é outro elemento relevante na configuração da Serra Gaúcha

evidenciada nesta tese. Nesse sentido, é válido retomar a afirmação de Assmann (2011) que considera a língua um dos estabilizadores da recordação. Na Serra Gaúcha convivem diversos dialetos, ora envergonhados, ora exaltados e inventariados como o *talian* e o *hunsrückisch*, reforçando os imaginários da italianidade e da germanicidade. Nessas etnicidades reinventadas, convivem os mitos do *Sanguanel* e do *Thiltapes* e personagens como o centenário *Nanetto Pipetta* e a contemporânea *Herta*, que são revividos no presente. *Herta*, por exemplo, tem página no *Facebook* ao mesmo tempo em que se apresenta em eventos de rememoração como o *Café da Colônia* e o *Baumschneis Kolonial Kaffee*.

A aproximação do imaginário europeu é recorrente, ainda, na promoção turística da Serra Gaúcha. Grandes operadoras apresentam “Um Brasil com cara de Europa” à espera dos turistas “no sul do país”, com paisagens, “gastronomia rica”, “muito vinho” e “o friozinho característico das montanhas, com direito a neve de vez em quando”. Apesar de ser um discurso relativamente reducionista – porque destinos mais maduros da Serra Gaúcha têm conseguido se reinventar e ofertar além do imaginário europeu – ainda vende, porque há turistas que anseiam por essa experiência, que deve ser respeitada e atendida.

Na oferta gastronômica investigada neste estudo, o jogo da reprodução e da invenção está presente em diversos contextos e pode ser compreendido pelas festas temáticas que enaltecem alimentos que já foram distintivos da pobreza, como a polenta e a batata. Eventos como o Polentaço, em Monte Belo do Sul, e a *Kartoffelfest*, em Santa Maria do Herval, demonstram as negociações presentes na italianidade e na germanicidade, e as suas reapropriações pelo Turismo. Nesse sentido, há ainda o bolinho de batata, que de comida do cotidiano colonial, tornou-se patrimônio imaterial de Sapiranga. Em um novo movimento, transformou-se em negócio, comercializado por agricultores em um *food-truck* que circula em eventos por todo o Rio Grande do Sul.

Em um esforço de recuperação memorial, dois municípios investem em eventos que sejam capazes de reavivar suas relações históricas com o surgimento do Café Colonial. Em Morro Reuter, o *Café da Colônia*, procura se reaproximar do *café com mistura*, investindo na comercialização de *kits* café para degustação ao ar livre, acompanhada de apresentações culturais. Em Dois Irmãos, desde 2010, uma lei municipal instituiu julho com o mês do Café Colonial, comemorado através do *Kolonial Kaffee*. São tentativas de reatualizar, no presente, tradições gastronômicas

que motivaram “o subir a Serra”. Compreendo que apesar da relevância desses esforços memoriais, os dois municípios precisam investir mais no imaginário aliado ao Café Colonial. A venda de *kits*, em embalagens plásticas descartáveis, não contribui neste sentido. Há uma confusão entre a simplicidade, cerne do *café com mistura*, à facilidade, mas que resulta em algo pouco atrativo aos olhos. O reinventar, no caso dos eventos referenciados, implica em repensar o ritual de serviço, elemento que julgo essencial ao Café Colonial.

Compreendo que o servir à mesa abriga o significado ritualístico de uma refeição especial a ser compartilhada, representa a comida cerimonial, reservada a datas comemorativas como os aniversários. De um certo modo, relembram o ritual familiar de reservar a melhor louça, a toalha mais bonita, e as comidas mais saborosas para receber visitas, demonstrando nos detalhes afetividade e distinção. Por outro lado, reconheço que sempre haverá espaço para reinvenções de tradições e que os estabelecimentos de Café Colonial e eventos nele tematizados, precisam estar abertos às reacomodações.

No imaginário turístico, não importa o autêntico. É necessário ressignificar, reinventar, se for o caso, tradições gastronômicas, inclusive as que se relacionam ao Café Colonial. Na velocidade das mudanças no mundo atual, atributos como fartura, tradição, fatores étnicos e identitários são constantemente questionados. Para alguns, a quantidade de comida servida no Café Colonial, ao invés de ter um significado positivo, representa um desperdício que causa incômodo e constrangimento. Para outros, no entanto, a oferta de “80 delícias” é irresistível, uma forma de vivenciar a abundância alimentar da Cocanha. Interpreto que a aura de fartura, impregnada na oferta gastronômica da Serra Gaúcha, está indissociavelmente ligada ao Café Colonial, desde das origens do *café com mistura*. Explico que neste arco temporal, do café com mistura ao Café Colonial, o significado de mesa farta. No primeiro, está na *mistura*, composta por pães, cucas, geleias, embutidos, conservas, tortas, provenientes de fornecedores locais, o que reforça o sentido de colonial. No segundo, remete mais à quantidade de itens no cardápio, que passam a representar a abundância proveniente da colônia.

Nessa contínua ressignificação, é preciso, por exemplo, acomodar o pão de queijo em um cardápio que procura destacar comidas representativas das etnias alemã, italiana e portuguesa. Da mesma forma, faz-se necessário atender às restrições alimentares dos intolerantes ao glúten e/ou à lactose, aos vegetarianos e

aos veganos que querem desfrutar o Café Colonial e compartilhar a mesa farta com familiares e amigos com gostos alimentares diversos.

Constato, que a partir do percurso percorrido neste estudo, comprovo a hipótese que o Café Colonial é o elemento marcador da oferta gastronômica porque está relacionado às lembranças e às recordações de "subir a Serra" para desfrutar de uma refeição associada à fartura, à tradição e aos fatores étnicos e identitários, contribuindo à invenção do imaginário turístico Serra Gaúcha.

No álbum de lembranças que eterniza as experiências gastronômicas da Serra Gaúcha, sabores, aromas e afetos estão entrelaçados. O Café Colonial compartilhado entre família e amigos não é apenas uma refeição farta. Ele evoca lembranças como a da *schmier* de ovos preparada pela avó para incrementar o café da manhã e o aroma do pão caseiro saindo do forno, contribuindo para o caráter subjetivo das recordações. Rememorar é transitar entre a sensibilidade e o afeto, é acomodar legados memoriais múltiplos e em constante movimento, é subir a Serra Gaúcha para desfrutar de uma experiência gastronômica singular, traduzida na mesa de um Café Colonial.

REFERÊNCIAS

- ALTENHOFEN, C. V.; MORELLO, R. **Hunsrückisch**: inventário de uma língua do Brasil / Cléo Vilson Altenhofen, Rosângela Morello [et al.]. – Florianópolis: Editora Garapuvu, 2018.
- ANDERSON, Benedict. **Comunidades imaginadas**: reflexões sobre a origem e a expansão do nacionalismo. Lisboa, Portugal: Edições 70, 2005.
- ASSMANN, Aleida. **Espaços de recordação**: formas e transformações da memória cultural. Campinas. Tradução Paulo Soeth. Editora Unicamp, 2011, 453 p. (Espaços da memória).
- ASSMANN, Jan. Memória comunicativa e memória cultural. Communicative and cultural memory. In: ERLI, Astrid; NÜNNING, Ansgar (Ed.). *Cultural memory studies: an international and interdisciplinary handbook*. Berlin; New York: De Gruyter, 2008. p. 109-118. Tradução: Frotscher, Méri. Memória Comunicativa e Memória Cultural. **História Oral**, v. 19, n. 1, p. 115-127, jan./jun. 2016.
- AULETE DIGITAL. Pantagruélico. **Dicionário Aulete Digital**. Disponível em: <http://www.aulete.com.br/pantagruelico>. Acesso em: 16 ago. 2017.
- BAO, Carlos Eduardo. A invenção da italianidade no Brasil: contribuição para um olhar descontínuo. **Anais do XVIII Simpósio Nacional de História**. Lugares dos historiadores: velhos e novos desafios. 27 a 31 de julho de 2015, Florianópolis, Santa Catarina.
- BAGNO, Silvana. **A travessia de Nanetto Pipetta e o imaginário dos imigrantes italianos para o sul do Brasil, uma busca do país da Cocanha**. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Psicologia Social. Universidade Estadual do Rio de Janeiro. Instituto de Psicologia. Rio de Janeiro, 2010.
- BAKHTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**: o contexto de François Rabelais. São Paulo, SP: Hucitec; Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1987.
- BATTISTEL, Arlindo Itacir; COSTA, Rovílio. **Assim vivem os italianos**: vida, história, cantos, comidas e estórias. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes e Editora da Universidade de Caxias do Sul, 1982.
- BELA VISTA Café Colonial. **O primeiro do Brasil**. 2020. Disponível em <https://belavista.tur.br/historia/>. Acesso em: 02 fev. 2020.
- BENJAMIN, Walter. **Obras escolhidas II**: Rua de mão única. 5. ed. São Paulo: Editora Brasiliense. 2012.
- BERND, Zilá. Estratégias memoriais na sociedade contemporânea. In: GRAEBIN, Cleusa Maria; SANTOS, Nádia Maria Weber dos (Orgs.). **Memória Social**: questões metodológicas. Canoas, RS: Ed. Unilasalle, 2013, p. 45-66.

BERND, Zilá. Comunidades de memória (verbetes). In: **Dicionário de Expressões da Memória Social, dos Bens Culturais e da Cibercultura**. 2. ed. Canoas, RS: Editora Unilasalle, 2017.

BERND, Zilá. Memória cultural (verbetes). In: **Dicionário de Expressões da Memória Social, dos Bens Culturais e da Cibercultura**. 2. ed. Canoas, RS: Editora Unilasalle, 2017a.

BERND, Zilá. Apontamentos para uma teoria da transmissão. In: BERND, Zilá; Mangan, Patrícia Kayser Vargas. **Memória cultural, herança e transmissão**. Canoas, RS: Editora Unilasalle, 2017b.

BERND, Zilá. **A persistência da memória**: romances da anterioridade e seus modos de transmissão intergeracional. Porto Alegre: BesouroBox, 2018a.

BERND, Zilá; DUARTE, Kelley Baptista. Da memória cultural à memória saturada: revisão dos conceitos na perspectiva Régine Robin. In: BERND, Zilá; GRAEBIN, Cleusa Maria Gomes (orgs.). **Memória social**: revisitando autores e conceitos. Canoas, RS: Editora Unilasalle, 2018b.

BLOG DESTINO CERTO. **A Europa Brasileira**: desbrave o frio de Gramado. 2016. Disponível em: <https://destinocerto.com.br/europa-brasileira-frio-gramado/>. Acesso em: 20 fev. 2019.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro, RJ: Editora Bertrand Russel, 1989.

BRASIL. **Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008**. Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico; revoga a Lei nº 6.505, de 13 de dezembro de 1977, o Decreto-Lei nº 2.294, de 21 de novembro de 1986, e dispositivos da Lei nº 8.181, de 28 de março de 1991; e dá outras providências. 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11771.htm. Acesso em: 05 set. 2017.

BRASIL. **Embratur- 50 Anos**. Uma trajetória do Turismo no Brasil. 2016. Disponível em: http://www.embratur.gov.br/arquivos/pdf/noticias/Livro-EMBRATUR-50-ANOS_Vfinal_nov2016.pdf. Acesso em: 20 fev. 2019.

BRASIL. Ministério do Turismo. **MTur publica orientações para versão 2019 do mapa do Turismo Brasileiro**. 2019. Disponível em: http://www.regionalizacao.turismo.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=187:mtur-publica-orientacoes-para-a-versao-2019-do-mapa-do-turismo-brasileiro&catid=17&Itemid=121. Acesso em: 13 ago. 2019.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Novo Mapa do Turismo Brasileiro Compreende mais Regiões Turísticas do País**. 2019. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/12892-novo-mapa-do-turismo-brasileiro-compreende-mais-regi%C3%B5es-tur%C3%ADsticas-do-pa%C3%ADs.html>. Acesso: 26 ago. 2019.

BRAUN, Felipe Kuhn. **Memória do povo alemão**. 2016. Disponível em: <http://memoriadopovoalemao.blogspot.com.br>. Acesso em: 10 jan. 2020.

CAFÉ COLONIAL OPA'S. **Página do facebook**. 2020. Disponível em: <https://www.facebook.com/OpasCafeColonial>. Acesso em: 9 fev. 2020.

CANDAU, Joël. **Antropologia da memória**. Lisboa, Portugal: Instituto Piaget, 2005.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. 1. ed. Tradução Maria Leticia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2014.

CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos. O lugar da geografia no entre-lugar do espaço turístico: uma viagem complexa que ainda continua...Rosa dos Ventos. **Revista do Programa de Pós-Graduação em Turismo**. Universidade de Caxias do Sul, vol.1, nº 0, jul./dez. 2009,.

CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos. **Entrevista** realizada no dia 06 de setembro de 2019, em Porto Alegre. Café Bourbon Country.

CHOAY, Françoise. **A alegoria do patrimônio**. 5. ed. São Paulo, SP: Estação Liberdade, 2006.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. Revista Habitus - **Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**. Volume 11, número 2, 2013. Disponível em: Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865/1753>. Acesso em: 11 out. 2019.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: concepções de fartura e distinção. **Anuário Antropológico**, v. 37 n. 1. (2012). Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/issue/view/633>. Acesso em: 12 out. 2019.

CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Texto constitucional de 3 de outubro de 1989 com as alterações adotadas pelas Emendas Constitucionais de n.º 1, de 1991, a 78, de 2020**. Disponível em: http://www2.al.rs.gov.br/dal/LinkClick.aspx?fileticket=9p-X_3esaNg%3D&tabid=3683&mid=5358. Acesso em: 11 out. 2019.

CONEGERO, Daniel. Como era a cidade de Antioquia na Bíblia? **Estilo Adoração**. 2019. Disponível em: <https://estiloadoracao.com/cidade-de-antioquia/>. Acesso em: 10 out. 2019.

CSERGO, Julia. **A emergência das cozinhas regionais**. In: História da Alimentação. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (Orgs.). São Paulo, SP: Estação Liberdade, 1998.

CVC. Bom vinho e belas paisagens estão na Serra Gaúcha. Disponível em: <http://www.cvc.com.br/destinos/brasil/serra-gaucha.aspx>. Acesso em: 14 ago. 2019.

10º POLENTAÇO. **Exclusivo! Tombo da Polenta Gigante.** Prefeitura de Monte Belo do Sul 2019. Disponível em: <https://www.facebook.com/polentaco/photos/pcb.602509243564771/602502896898739/?type=3&theater>. Acesso em: 08 nov. 2019.

DANDEL, Mauri Toni. Vale Germânico em São José do Herval: confira como esta sendo o lançamento do projeto turístico. **Diário da Encosta da Serra**, 1º de novembro de 2019. Disponível em: <https://odiario.net/editorias/politica/vale-germanico-em-sao-jose-do-herval-confira-como-esta-sendo-o-lancamento-do-projeto-turistico/>. Acesso em: 05 jan. 2020.

DICKIE, John. **Delizia!** A história dos italianos e sua comida. São, SP: Companhia Editora Nacional, 2013.

DORÉ, Paul Gustave Louis Christophe. **Gargantua.** Disponível em: <https://theartstack.com/artist/gustave-dore/from-gargantua-and-panta>. Acesso em: 08 dez. 2018.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira.** São Paulo, SP: Publifolha, 2009. Série 21.

DORNELLES, Edson Bertim. **Gramado:** a produção e consumo de uma cidade europeia no sul do Brasil. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS, 2001.

DUARTE, ROSÁLIA. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo. **Cadernos de Pesquisa**, n. 115, p. 139-154, março/ 2002.

DW. Mede for Minds. **Dicas de Turismo na Rota Romântica.** 2019. Disponível em: <https://www.dw.com/pt-br/dicas-de-turismo-na-rota-rom%C3%A2ntica/a-43830033>. Acesso em: 08 nov. 2019.

EDUCALINGO. **Significado de Pantagrue**l no dicionário português. 2020. Disponível em: <https://educalingo.com/pt/dic-pt/pantagrue>. Acesso em: 05 jan. 2020.

EMBAIXADA DOS ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. **Rota 66 dos EUA:** uma jornada para viajantes e busca da típica cultura americana. Estados Unidos, 2014. Disponível em: https://photos.state.gov/libraries/america/1077041/ramosoc/1406_US%20Route%2066_A%20Journey%20for%20Travelers%20Seeking%20Americana_Portuguese_digital.pdf. Acesso em: 18 nov. 2019.

ESTAMPA ANÔNIMA, **La Cucagna Nuova**, encontrada no ano de 1703, século XVIII. Disponível em: <https://www.ifood.it/2016/02/il-paese-della-cuccagna-un-mito-senza-fine.html>. Acesso em: 10 abr. 2018.

FILIPE, Pedro Miguel dos Reis. **Deuses em festa:** os grandes festivais religiosos do império novo. Dissertação (Mestrado em História Antiga). Universidade de Lisboa. Faculdade de Letras. Departamento de História. Lisboa, 2011.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2003.

FRANCO JÚNIOR, Hilário. **Cocanha**: a história de um país imaginário. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 1998.

FRANCO JÚNIOR, Hilário. **Cocanha**: várias faces de uma utopia. Cotia, SP: Ateliê Editorial, 1998.

FREIRE, RICARDO. Gramado Tamanho Família. **Viaje Na Viagem**, 06 de dezembro de 2019. Disponível em <https://www.viajenaviagem.com/destino/gramado/>. Acesso em: 06 jan. 2020.

FROSI, Vitalina Maria; FAGGION, Carmen Maria; DAL CORNO, Giselle Olívia Mantovani. Prestígio e estigmatização: dialeto italiano e língua portuguesa da região de colonização italiana do nordeste do Rio Grande do Sul. **Revista da ABRALIN**, v. 7, n. 2, p. 139-167, jul./dez. 2008.

GAGNEBIN, Jeanne Marie. **Lembrar escrever esquecer**. 2. ed. São Paulo: Ed. 34, 2009. 223 p. ISBN 9788573263565.

GASTAL, Susana de Araújo. **Turismo, imagens e imaginários**. São Paulo: Aleph, 2005.

GASTAL, Susana de Araújo; CASTRO, Maria Nogueira de. A construção do campo do Turismo: o papel do Touring Club no Rio Grande do Sul. In: **Turismo: múltiplas abordagens**. CÂNDIDO, Luciane Aparecida (org.). Novo Hamburgo, RS: Editora Feevale, 2008.

GAÚCHAZH. **Mesa farta e pratos diversificados identificam a Serra Gaúcha**. 2018. Disponível em: https://gauchazh.clicrbs.com.br/comportamento/noticia/2018/09/mesa-farta-e-pratos-diversificados-identificam-a-serra-gaucha-cjmc1zdg3052z01pxs3_rwjv_hv.html. Acesso em: 05 out. 2018.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral paranaense. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2008.

GIORDANI Turismo e Eventos. **Vinhos e História com Maria Fumaça**. 2019. Disponível em: <https://www.giordaniturismo.com.br/passeios/vinhos-e-historia-com-maria-fumaca>. Acesso em: 08 fev. 2020.

GOVRS – Novas Façanhas. **Região Metropolitana da Serra Gaúcha avança com a inclusão de Caxias do Sul**. 10 janeiro de 2020. Disponível em: Fonte: <<https://estado.rs.gov.br/regiao-metropolitana-da-serra-gaucha-avanca-com-a-inclusao-de-caxias-do-sul>>. Acesso em: 19 jan. 2020.

GRABURN, Nelson. **What is Tradition?** Museum Anthropology. Volume 24, number 2/3, May, 2008.

GRAVARI-BARBAS, Maria; GRABURN, Nelson. **Imaginários turísticos**. 2012. Disponível em: <https://journals.openedition.org/viatourism/1189>. Acesso em: 10 ago. 2017.

GUIZZARDI, Daiane Caliar. **Entrevista** realizada no dia 21 de janeiro de 2020, em Gramado. Café Bela Vista.

HAAS. Teresinha M. K. Rota Romântica, Turismo e Etnicidade. **IV SeMTur** – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL Universidade de Caxias do Sul – Mestrado em Turismo Caxias do Sul, RS, Brasil – 7 e 8 de Julho de 2006.

HERTA KLEIN. **Página Facebook**. Disponível em: <https://www.facebook.com/hertaklein/>. Acesso em: 05 jan. 2020.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. (orgs.). **A invenção das tradições**. 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2006.

HOHLFELDT, Antonio; VALLES, Rafael Rosinato. **Dois pioneiros da comunicação no Rio Grande do Sul**: Oswaldo Goidanich, Roberto Eduardo Xavier [recurso eletrônico]. – Porto Alegre: EDIPUCRS, 2008. (Coleção NUPECC1).

JANSON, Horst Woldemar. **Sinopse**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2009. Coleção: Teoria e Crítica da Arte.

JORNAL NH. **Batata, música e artesanato em tradicional festa de Santa Maria do Herval**. 13 de maio de 2017 - Foto: Juliana Nunes – GES/Especial. Disponível em: <https://www.jornalnh.com.br/2017/05/noticias/regiao/2110237-batata-musica-e-artesanato-em-tradicional-festa-de-santa-maria-do-herval.html>. Acesso em: 19 nov. 2019.

JORNAL PIONEIRO. **Entrevista** secretária do Turismo de Caxias, Renata Carraro, em 26 de junho de 2019.

JORNAL PIONEIRO. **Liminar impede mudança de Caxias para a Região das Hortênsias**. 10 de agosto de 2019. Disponível em: <http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/politica/noticia/2019/07/liminar-impede-mudanca-de-caxias-para-a-regiao-das-hortensias-10968190.html>. Acesso em: 10 nov. 2019.

JORNAL PIONEIRO. **Charge Iotti**, 16 de agosto de 2019. Disponível em: https://www.google.com/search?q=iotti,+luiza.+jornal+pioneiro,+experi%C3%Aancia+gastron%C3%B4mica+da+serra&sxsr=acybgnt9ekiaxczihacqiyjuo3lwn6gp_g:1581205739901&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=z_qqvhec6dwpzm%253a%252cu4rdmk8uank00m%252c_&vet=1&usg=ai4_-ktreuyzsz3wlfwhy38fe7dcyk6plq&sa=x&ved=2ahukewih-8wzkspnahufilkghrokc7aq9qewb3oecaoqdq#imgrc=z_qqvhec6dwpzm. Acesso em: 10 nov. 2019.

JORNAL DOIS IRMÃOS. **Dois Irmãos terá evento especial no mês do café colonial.** 26 de junho de 2019. Disponível em: <https://www.jornaldoisirmaos.com.br/noticia/26062019-dois-irmaos-tera-evento-especial-no-mes-do-cafe-colonial>. Acesso em: 07 set. 2019.

KOPPER, Moisés. Pelos Caminhos da Rota Romântica: etnografia da constituição de um roteiro turístico no sul do Brasil. Campos- **Revista de Antropologia**. V. 14, Nº1/2. Universidade Federal do Paraná, 2013.

LEITE, Mário César Silva. Pós-Modernidade e tradição (verbete). In: **Dicionário de Expressões da Memória Social, dos Bens Culturais e da Cibercultura**. 2. ed. Canoas, RS: Editora Unilasalle, 2017.

LERNER, Kátia. Coleções e sistemas classificatórios: refletindo sobre a categoria Holocausto. Morpheus - **Revista Eletrônica em Ciências Humanas** - Ano 02, número 03, 2003.

LOPES, Rodrigo. Aldo Locatelli e a pintura do “itálio Berço” em 1953. **Jornal Pioneiro**. Memória. 2019. Disponível em: <http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/geral/cidades/noticia/2019/04/aldo-locatelli-e-a-pintura-do-italico-berco-em-1953-10930341.html>. Acesso em: 20 abr. 2019.

LUNKES, Luciano. Cartas a um jovem chef: a performatividade na transmissão de saberes culinários. In: BERND, Zilá; Mangan, Patrícia Kayser Vargas. **Memória cultural, herança e transmissão**. Canoas, RS: Editora Unilasalle, 2017.

MAFFESOLI, Michel. O imaginário é uma realidade. **Revista FAMECOS**: mídia, cultura e tecnologia, Brasil, v. 1, n. 15, p. 74-82, 2001. Disponível em: <http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/article/view/3123>. Acesso em: 10 ago. 2017.

MANFROI, Olívio. Imigração e nacionalismo. In: **Anais do Simpósio Internacional sobre Imigração Italiana e IX Fórum de Estudos Ítalo-Brasileiros**. Caxias do Sul, 24 a 27 de abril de 1996. DAL BÓ, Juventino; IOTTI, Luiza Horn; MACHADO, Maria Beatriz Pinheiro - Caxias do Sul: Educus, 1999.

MARQUES, Caique. **Jornalismo de Verdade, Gramado é o único município contra a inclusão de Caxias do Sul na Região das Hortênsias**. 01/07/2019. Disponível em: <https://caiquemarquez.com.br/noticia/turismo/gramado-e-o-unico-municipio-contra-a-inclusao-de-caxias-do-sul-na-regiao-das-hortensias?fbclid=IwAR0HAidsAkVoEvBV3i0-thI7VvhQYHzZ25OL64tMz8CILnYloVkkbQZmVpQ>. Acesso em: 24 jul. 2019.

MOESCH, Norma. **Cortina de cristal**: processos migratórios, identidade cultural e comunicação turística. Dissertação (Mestrado) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre (RS), 1997.

MOESCH, Norma. **Entrevista** realizada no dia 17 de janeiro de 2019, em Nova Petrópolis. Residência da entrevistada.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Bauru, SP: Edusc, 2003.

MONTANARI, Massimo. (org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MOSCOVICH, Cíntia. **Por que sou gorda, mamãe?** Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2006.

MUXEL, Anne. **Individu et mémoire familiale**. Paris: Pluriel, 1996.

NSTOTAL. **Rota 66, a “estrada mãe” dos EUA, volta à vida**. Construída em 1926, estrada de mão dupla atravessa oito Estados. 30/05/2017. Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/noticias/rota-66-a-estrada-mae-dos-eua-volta-a-vida>. Acesso em: 05 set. 2019.

OPA'S Café Colonial. **Uma experiência cultural e gastronômica**. Disponível em: <https://www.cafecolonialopas.com.br/>. Acesso em: 07 fev. 2020.

OTOBELLI, Danúbia. **Curta metragem florense é finalista em festival na Itália**: O País da Cocanha, dirigido por Juliano Carpeggiani, concorre em dois prêmios. Jornal O Florense, 15 de abril de 2011. Disponível em: <http://www.jornaloflorense.com.br/noticia/caderno-de-sabado/8/curta-metragem-florense-e-finalista-em-festival-na-italia/1728>. Acesso em: 05 out. 2018.

PIONEIRO. A última edição impressa do centenário Correio Riograndense. **Jornal Pioneiro**. Disponível em: <http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/geral/ultimas-noticias/?pagina=8>. Acesso em: 10 de março de 2017.

POZENATO, José Clemente. Algumas considerações sobre região e regionalidade. In: POZENATO, José Clemente. **Processos culturais**: reflexões sobre a dinâmica cultural. Caxias do Sul: Educs, 2003.

PREITURA MUNICIPAL DE SAPIRANGA. **Lei Municipal nº 5.950**, de 18/08/2016. Institui integrante da culinária alemã como Patrimônio Histórico-Cultural Imaterial do Município de Saporanga e dá outras providências. 2016.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MORRO REUTER. **Morro Reuter**. 2020. Disponível em: <https://www.morroreuter.rs.gov.br/web/>. Acesso em: 12 jan. 2020.

PREFEITURA DE MORRO REUTER. **Página do Facebook Prefeitura de Morro Reuter**. 2020. Disponível em: <https://www.facebook.com/morro.reuter/>. Acesso em: 10 jan. 2020.

PREFEITURA DE DOIS IRMÃOS. **Página do facebook Prefeitura de Dois Irmãos/RS. 2018** Disponível em: <https://www.facebook.com/pmdirs/posts/1723603867723019>. Acesso em: 10 jan. 2020.

RAMMIGER, Carmem; BOUFLEUR, Leonardo; KOCHHANN. **Morro Reuter: construindo o seu caminho**. 1. ed., Dois Irmãos: Gráfica Celer, 2016. Idealização Leopoldo KOCHHANN.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade**. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, PR, 2007.

RÖLKE, Helmar. **Raízes da Imigração alemã: história e cultura alemã no Estado do Espírito Santo**. Vitória (ES): Arquivo Público do Estado do Espírito Santo, 2016.

ROBIN, Régine. **A memória saturada**. Campinas, SP: Editora Unicamp, 2016.

ROTA ROMÂNTICA. Deixe se levar pelo coração do Rio Grande do Sul – Brasil. **A Rota Romântica**. 2018. Disponível em: <https://www.rotaromantica.com.br/pt>. Acesso em: 06 nov. 2019.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

SCHOMMER, Luciane Roseli. Turismo no Rio Grande Do Sul: a presença histórica em Nova Petrópolis. **Rosa dos Ventos**, vol. 6, núm. 2, abril-junho, 2014, pp. 293-306 Universidade de Caxias do Sul Caxias do Sul, Brasil.

SEBASTIANY, Affonso. **História de Morro Reuter**. Nova Petrópolis: Editora Amstad, 2003.

SECCO, Gianluigi. **Mitiincanto: i mitti dela tradizione veneta nel contesto nazionale ed europeo**. Belluno: Soraimar & Nuovi Sentiere Editore, 2013.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO - SEDETUR. Ministério do Turismo. **Porto Alegre e Serra Gaúcha**. 2019. Disponível em: <https://www.turismo.rs.gov.br/roteiro/74/porto-alegre-e-serra-gaucha>. Acesso em: 10 nov. 2019.

SEIBERT, Regina. **Entrevista** realizada no dia de janeiro de 2020, em Morro Reuter. Café Colonial Walachay.

SEIBT, Cristina Kolb. **Entrevista** realizada no dia 17 de janeiro de 2020, em Nova Petrópolis. Café Colonial Opa's.

SEYFERTH, Giralda. Memória coletiva, identidade e colonização: representações da diferença cultural no Sul do Brasil. **MÉTIS: história & cultura** — v. 11, n. 22, jul./dez. 2012.

SILVA, Gilvan Ventura da. Ritos funerários e relações de sociabilidade em Antioquia. **A Antiguidade Tardia e Suas Diversidades**. História (São Paulo) v.35, e 88. São Paulo, 2016. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/his/v35/1980-4369-his-35->

e88.pdf. Acesso em: 05 nov. 2019.

SILVA, Juremir Machado da. **As tecnologias do imaginário**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Sulina, 2006.

SOARES, Tanira Rodrigues. **Tessituras da memória: lembrar, narrar e ressignificar**. Tese (Doutorado em Memória Social e Bens Culturais). Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais. Universidade La Salle, Canoas, 2019.

SORCINELLI, P. Alimentação e saúde. In FLANDRIM, J; MONTANARI, M. (Dir.) **História da alimentação**. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 792-805.

TEODORO, Jorge Benedito de Freitas. As andanças de Walter Benjamin entre Figos frescos e Omelete de amoras. **Miguilim – Revista Eletrônica do Netlli**, Crato, v. 6, n. 2, p. 39-45, maio/ago. 2017.

TONUS, João Wianey. **Entrevista** realizada no dia 01 de julho de 2016.

TRENTO, Angelo. Os viajantes italianos na América Latina durante o período fascista: entre curiosidade e ideologia. **Locus: revista de história**, Juiz de Fora, v. 14, n. 2 p. 105-148, 2008.

URBIM, Carlos. **Morro Reuter de A a Z**. Porto Alegre: RBS Publicações, 2003.

22ª KARTOFFEL. **Kartoffelfest de Santa Maria do Herval**. Prefeitura de Santa Maria do Herval 2019. Disponível em: https://www.facebook.com/pg/kartoffelfestsantamariadoherval/about/?ref=page_internal. Acesso em: 28 nov. 2019.

VIER, Justino Antonio. **História de Dois Irmãos- RS**. Passado e Presente. 170 Anos da Imigração Alemã – 40 Anos da Emancipação de Município. Setembro de 1999. Pré-Impressão Gráfica Sinodal. Impressão Grafdil Impressos Ltda, 1999.

PIONEIRO. **Prefeitura se articula para reverter liminar que impede mudança de Caxias para as Hortênsias**. 29 de julho de 2019. Disponível em: <http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/politica/noticia/2019/07/prefeitura-se-articula-para-reverter-liminar-que-impede-mudanca-de-caxias-para-as-hortensias-10973699.html>. Acesso em: 02 ago. 2019.

WALACHAY. **Café Colonial Morro Reuter**. 2019. Disponível em: http://www.cafewalachay.com.br/sobre_nos.php. Acesso em: 05 fev. 2020.

WEBER, Roswithia. **Mosaico identitário: história, identidade e turismo nos municípios da Rota Romântica – RS**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em História. Porto Alegre, 2006.

WIKIPEDIA. **Thiltapes**. 2015. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Thiltapes>. Acesso em: 06 out. 2019.

WIKIPEDIA. **Morro Reuter**. 2019. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Morro_Reuter. Acesso em: 02 fev. 2020.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Identidades e memória entre teuto-brasileiros: os dois lados do Atlântico. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 6, n. 14, p. 205-238, nov. 2000. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v6n14/v6n14a09.pdf>. Acesso em: 10 out. 2019.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A Comida como Linguagem. **Revista Habitus** Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013. Disponível em: <http://www.ellenwoortmann.pro.br/artigos/comidalinguagem.pdf>. Acesso em: 10 out. 2019.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Memória alimentar: prescrições e proscricões. IN: **Ensaio sobre a antropologia da alimentação** [recurso eletrônico]: saberes, dinâmicas e patrimônios / organizadoras Ellen Woortmann, Julie A. Cavignac. – Natal, RN: EDUFRN, 2016.

APÊNDICE A – O ÁLBUM DE VIAGEM (MEMORIAL)

O Memorial destina-se a apresentar o percurso profissional, pessoal e acadêmico que resultaram nesta tese. Ao longo do processo deste processo aprendi inúmeras lições. Uma delas é que não se deve desrespeitar o tempo (do relógio), que flui inexoravelmente. O prazo de quatro anos, que pareceu longo no início, já chegou ao fim, mesmo que permaneça a sensação de “parece que foi ontem”. Outro aprendizado refere-se ao quanto a pesquisa na área da Memória Cultural pode ser enriquecedora. Pesquisar é uma tarefa instigante, desafiadora, por vezes prazerosa e, em outras, angustiante. Da fascinante obra de Walter Benjamin, recorro a trechos do ensaio *Escavar e recordar* (2012), que representa essa mistura de sentimentos:

[...] Quem pretende se aproximar do próprio passado soterrado deve agir como um homem que escava. Antes de tudo, não deve temer voltar sempre ao mesmo fato, espalhá-lo como se espalha a terra, revolvê-lo como se revolve o solo. Pois “fatos” nada são além de camadas que apenas à investigação mais cuidadosa entregam aquilo que recompensa a escavação [...] A rigor, épica e rapsodicamente, uma verdadeira recordação deve, portanto, também, fornecer uma imagem daquele que se recorda, da mesma forma que um bom relatório arqueológico deve não apenas indicar as camadas das quais se originam seus achados, mas também, antes de tudo, aquelas outras que foram penetradas (BENJAMIN, 2012, p. 245-246).

A pesquisa em áreas com a Memória, o Turismo e Gastronomia recomenda uma sensibilidade benjaminiana para compreender as nuances que envolvem o objeto de estudo. Estar aberta para ouvir histórias que fogem do que está sendo pesquisado e poder ter acesso, de repente, a uma foto de infância da entrevistada junto aos pais, na primeira sede do Café Colonial da família e ver que ela se emociona ao lembrar da cena. Outras histórias vão surgindo, como a dos esforços para recuperar a receita de pão de milho da avó e da evolução do Turismo no Rio Grande do Sul.

Ir a campo permitiu-me a recordar do trabalho como jornalista, do prazer de perseguir e encontrar uma informação, da angústia em não localizá-la, de ter que mudar o roteiro e a partir para novas buscas. Reforçou a importância de ter uma rede relacionamentos e a de valorizar os inúmeros pesquisadores de grande valor que não estão no meio acadêmico.

A minha trajetória profissional está entremeada de experiências diversas, que se vistas isoladamente podem parecer desconectadas. É preciso, então, visualizar o

conjunto para entender de que modo as minhas diferentes frentes de atuação contribuíram tanto pelo interesse em investigar a contribuição da gastronomia na invenção/construção do imaginário turístico Serra Gaúcha, quanto pela escolha do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais da Universidade La Salle. O início da minha “carreira” está ligado de forma inevitável ao percurso pessoal. Como tantos outros descendentes de italianos o começo foi ajudando nos negócios da família, no meu caso, em empreendimentos (foram vários) ligados à área de comércio e de serviços. Residimos uma década e meia em Curitiba, no Paraná, onde fomos na onda da abertura das primeiras churrascarias. Meus pais decidiram retornar ao Rio Grande do Sul, em 1981, para abrir um outro empreendimento em Caxias do Sul e, também, para ficar mais próximo dos parentes. Desta vez, no ramo de venda e locação de trajes para noivas e festas. Nos horários contrários às aulas, atendia na loja, fazia serviços de banco e todas as demais tarefas necessárias. Houve uma sucessão de outros tantos ramos comerciais no meu currículo de empregada familiar não- remunerada até que eu decidisse seguir outro caminho. Em 1987, já acadêmica de Relações Públicas na Universidade de Caxias do Sul (UCS) consegui um estágio no departamento de Jornalismo da Rádio Caxias, na época integrante do Sistema Trídio de Comunicação. Lembro que cheguei num momento em que a Redação estava em alvoroço porque se comentava nos bastidores a demissão de um jornalista, extremamente competente e talentoso. A “rádio corredor”, termo cujo significado vim a aprender logo depois, atribuía o desligamento à denúncia que esse jornalista havia feito de uma passarinhada. Embora os órgãos ambientais da época já considerassem crime a caça às minúsculas aves, ainda era vista como uma prática relativamente corriqueira, inclusive uma herança da imigração italiana, degustar passarinhos abatidos a espingarda de chumbinhos. Eu mesma tinha lembranças de infância de ver meu pai e tios comemorando uma caçada, depenando os seres abatidos para assá-los na brasa e comer com o acompanhamento de polenta mole. O problema, segundo fontes novamente da rádio corredor, era que os participantes do banquete avícola eram representantes da maior parte do PIB caxiense e figuravam como fundadores das maiores empresas da região. Vivi aí a minha primeira lição sobre liberdade de imprensa. Em 1990, há uma troca de emissora e passo a trabalhar na Rádio São Francisco, pertencente a Ordem dos Freis Capuchinhos, também no Jornalismo e auxiliando na área dos eventos

promocionais. Trabalhei em todas as frentes, como a reportagem, produção e apresentação de programas de diferentes formatos. Apesar da atuação generalista, as pautas relacionadas às questões de cultura e de turismo sempre atraíram meu interesse. Através de contatos com a então diretora do Museu Municipal, Tânia Tonet, ouvi falar pela primeira vez de História Oral, e de como esse método era empregado para pesquisar sobre temas como religiosidade, lazer, alimentação e outros aspectos relacionados ao cotidiano dos descendentes de imigrantes italianos e demais etnias. Fiquei fascinada com a possibilidade de valorizar depoimentos de fontes tão diferentes do dia a dia jornalístico ao qual estava habituada, onde se buscava invariavelmente ocupantes de cargos diretivos como entrevistados. Fã do método, em 1995, durante os preparativos às comemorações dos 120 anos da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul, em conversa com a diretora do Museu, pensamos num projeto que envolvesse história oral. Surgiu, então, o Projeto Cultural Vozes da Terra, onde foram entrevistados dezenas de descendentes. As gravações eram feitas na rádio, por historiadoras do museu. Após, ainda com a supervisão dessas técnicas, eram editados trechos das falas, reproduzidos depois durante a programação, com uma vinheta de abertura contextualizando a proposta. Paralelamente à Rádio São Francisco, trabalhei no Jornal Pioneiro, nas editorias de Cidade e de Região. Nos plantões de final de semana, cobri inúmeras festas gastronômicas que nasceram na década de 1990 e no final dos anos 1980, como a Fenachamp, em Garibaldi, o Festiqueijo, em Carlos Barbosa, e a Fenakiwi, em Farrroupilha. Tanto no jornal quanto na emissora, presenciei o que tempos depois autores que pesquisam sobre imigração abordaram em artigos: a tal explosão da italianidade na Serra Gaúcha. Era uma sucessão de eventos celebrando as raízes italianas, empregando muitas vezes soberanas, meninas escolhidas na comunidade, para que com frases ensaiadas em italiano, ajudassem na divulgação. Cobri o lançamento de rotas e roteiros, como o Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, o Caminhos da Colônia, entre Caxias do Sul e Flores da Cunha, onde a temática se repetia. Também acompanhei a corrida pela cidadania italiana, programas radiofônicos em dialeto, como o apresentado pelo Grupo Miseri Coloni, o lançamento do Radicci, personagem do chargista Iotti. Esse cenário estava presente igualmente em outros trabalhos que realizei como a produção de cadernos especiais sobre desenvolvimento regional e turismo, tanto para o Pioneiro quanto para o Jornal do Comércio, como free-lancer. Ao lado de um certo “fartame” pela repetição,

ficava uma inquietação. O tal sotaque italiano, motivo de vergonha há tão pouco tempo, assumia agora outro *status*. Ser colono estava na moda. Permaneci no meio jornalístico diário até 2002, quando já integrava a primeira turma do Mestrado em Turismo da UCS, experiência que destacarei mais adiante no percurso acadêmico. Nesse mesmo ano, consegui ingressar como docente do Curso de Turismo no então Centro Universitário Feevale. Em 2003, passei no processo seletivo para a Universidade Luterana do Brasil, Campus de Torres, para o curso de Turismo, e depois de um tempo, ministrei aulas também na Hotelaria. Lecionei ainda na Faculdades Integradas de Taquara (Faccat), em Taquara, e no curso de Gestão do Turismo da Fisul, em Garibaldi. Entre as disciplinas lecionadas Eventos, Comunicação Turística, Marketing Turístico, Estudos do Lazer e da Animação e Direito do Turismo. Dentro de uma proposta da Ulbra, lecionei em Mostardas, num curso de Turismo fora de sede. Foi uma experiência singular, pela potencialidade turística da região e pelo perfil da turma, comprometida com os valores locais. Entre os projetos desenvolvidos destacam-se os passeios culturais, como o que passava pelos Faróis de Mostardas e Tavares, e o *Toc-Toc*, onde um grupo de alunos caracterizados como açorianos e representando personagens históricos acompanhava a pé os turistas pelos casarios históricos mostardenses. Atualmente, atuo como professora de Turismo e de Gastronomia da Universidade Feevale. Em dezembro de 2019, encerrei um período de nove anos na função de coordenadora do Curso de Turismo. A experiência na coordenação foi muito proveitosa, me permitiu aprender muito em termos de gestão, ao lidar com situações diversas. No entanto, as demandas do cargo consumiam a maior parte do meu tempo. Além da docência e da gestão, já participei de um projeto de pesquisa e de três projetos de extensão, em parceria com outros cursos de instituição (Jogos Digitais e Gastronomia). Num dos projetos extensionistas, intitulado Turismo e Gastronomia: unindo saberes e sabores, atingimos o objetivo de qualificar a gastronomia regional através de ações voltadas à educação patrimonial e ao empreendedorismo, nos municípios de Campo Bom e de Novo Hamburgo. Aqui, no Vale do Sinos, acabo convivendo mais de perto com outra realidade. Ao invés da italianidade, há a germanicidade, com uma cultura muito própria. Encantei-me com a peculiaridade de outros tipos de festejos e sabores diversos. Há outros sotaques em sala de aula e sempre tenho o cuidado de enfatizar que devem se orgulhar de falar diferente, de quanto isso pode fazer uma diferença positiva para quem trabalha com Turismo.

Considero a tarefa mais difícil desenvolver um texto sobre o meu percurso pessoal. Como a finalidade do memorial é “retomar o percurso profissional, pessoal e acadêmico que desemboca no resultado da tese, essas trajetórias se inter cruzam. Nasci em Nova Bassano, cidade da Serra Gaúcha, bisneta pelo ramo paterno de italianos que migraram de Bassano del Grappa e Vilorba, províncias de Vicenza, e Castelnuovo di Garfagnana, na região da Toscana, em busca de melhores condições de vida, numa época de terras e empregos escassos. Aqui no Rio Grande do Sul construíram moinhos, padaria, hotel de veraneio, bodega, restaurante e uma série de outros negócios, com foco no comércio e nos serviços. No ramo materno, há uma mescla de influências étnicas, com a ascendência açoriana e espanhola da minha avó, excelente cozinheira de peixes, e a libanesa, mesmo que de um avô emprestado, o padrasto da minha mãe. Do lado paterno, uma mesa onde não faltava nunca a polenta, as massas e pães caseiros, a sopa de *fagiolo*, *grostoli*, *sugulo* e *codeguin*. No materno, tainha recheada, pirão de peixe, arroz e feijão, kibe cru e frito, charuto em folha de uva e *hawali*. Percebi somente adulta, nas reflexões do mestrado em Turismo, como a comida pode representar uma fronteira simbólica, marcada pelas influências étnicas, e como a comensalidade permite a convivência harmônica das diferenças. Diferenças de opções e hábitos gastronômicos presentes até em momentos fúnebres, como o velório do meu avô paterno, que morreu quando eu tinha cinco anos. Confesso que com tão pouca idade não via a morte de forma trágica, mas recorro de dois cenários: o da sala da casa, onde o corpo estava sendo velado, e o da cozinha, enorme, onde no fogão a lenha borbulhava um panelão de *brodo* e outras delícias, e uma mesa repleta de comida de todos os tipos. Meu avô paterno, com suas raízes libanesas, ficou espantado em ver a divisão, do choro na sala pela passagem do defunto, e da comilança na cozinha. O pobrezinho não conseguiu comer... Outra curiosidade deste episódio foi o pré-evento, que demonstrou o quanto uma pessoa pode ser prática. Com piora do meu avô no hospital, e ciente que a morte dele era questão de dias, minha vó antecipou ao máximo os preparativos, lavando a fatiota, engraxando os sapatos e produzindo uma quantidade descomunal de *agnolini*, biscoitos e pães para dar conta dos convidados. A minha trajetória pessoal é também marcada por uma experiência em outro Estado, no Paraná. Na década de 1970, passamos a morar em Curitiba onde meus pais em sociedade com meus tios abriram uma das primeiras churrascarias da cidade. De novo, a gastronomia presente. A primeira parte da minha infância passei

atrapalhando os serviços do salão e muito curiosa com o deleite dos fregueses pelo espeto corrido, algo que para mim era corriqueiro. A cozinha do restaurante era um território onde as crianças da família não eram bem-vindas. Nem tanta pela preocupação que não se machucassem, mas sim que não atrapalhassem. Achava o máximo as funcionárias que manipulavam painéis enormes em fogões igualmente gigantescos. Tanto que se me perguntassem “o que você quer ser quando crescer?” Respondia de pronto: cozinheira. Era a minha referência mais próxima de profissão. Outras lembranças dessa época eram as viagens de férias escolares, onde o destino invariável era a visita aos familiares no Rio Grande do Sul, em Porto Alegre, onde residiam meus avós maternos, e em Nova Bassano, onde moravam meus avós paternos. Tudo empreendido numa Belina que cruzava a BR-116 numa viagem que a mim parecia muito longa sempre. Recordo do percurso, boa parte ainda feito em estrada de chão, de uma paisagem que hoje sei se tratar de área rural, das histórias de personagens que povoavam o imaginário e serviam como ameaça às crianças que não se comportassem. Uma era da *strega* que morava às margens da ponte sobre o Rio das Antas, divisa entre os municípios de Bento Gonçalves e Veranópolis, e que exigia dos passantes o pagamento de prendas terríveis e impublicáveis num trabalho acadêmico. Morria de medo dela. Em Nova Bassano, aquela quantidade imensa crianças da mesma faixa etária, principalmente primos de segundo grau, era motivadora e a chance para inúmeras brincadeiras ao ar livre. Adorava o *sotacon*, achava muito chique falarem outra língua e não entendia por que se sentiam envergonhados por tirarem ou dobrarem a letra r e por falarem, por exemplo “zanela” ao invés de janela. E quanta comida! Mesmo convivendo na rotina de um restaurante grande, as lidas ligadas à gastronomia me chamavam a atenção. Tinha o dia da bigulada, quando as mulheres se reuniam para produzir *biguli* e *agnolini*. E o dia figada e da uvada, quando preparavam doces dessas frutas em tachos de cobre, mexendo num fogo a lenha. Em ambos, era um ambiente feminino, onde as mulheres comandavam, tinham tempo para conversar, em geral num dialeto muito difícil de acompanhar, e dar muitas risadas. Ao final, dividiam o resultado, reservando uma parte para preparo imediato. Não lembro de ter visto uma vez sequer um homem acompanhando essas tarefas, nem mesmo os meus tantos primos menores. Nos dias atuais, com toda uma série de restrições alimentares, entre elas as intolerâncias ao glúten e a lactose, fico me perguntando como sobreviveriam se vivessem naquela época. Imagino a minha avó paterna rindo às

gargalhadas ao ver alguém recusando um belo prato de massa por intolerância. E o que dizer do refrigerante que era preparado para as crianças, feito de vinho, água e açúcar? Inexplicável não haver uma alta incidência de cirrose entre os que desfrutavam desse “refri” alcóolico. Enfim, sobrevivi a uma infância repleta do que chamariam hoje de maus hábitos alimentares e verdadeiros atentados à saúde. Mas com muitos, muitos sabores e aromas que perduram até hoje nas minhas lembranças.

A minha primeira graduação é em Relações Públicas, que apesar de não ter sido a minha grande preferência, era o que mais me chamava a atenção nos cursos oferecidos pela UCS em 1986. Confesso que queria mesmo cursar Turismo ou Hotelaria. A primeira, ofertada então somente pela PUC, em Porto Alegre, e a segunda pela UCS, mas em Canela. RP se tornou então a mais viável financeiramente, porque seria quase impossível arcar com os custos de um curso junto com as despesas de um aluguel. Ainda cursando RP, resolvi ingressar em Direito, área que considerava interessante pela abordagem humanista. Vivia duplas jornadas, tanto no trabalho (cheguei a trabalhar em rádio, jornal e como correspondente, ao mesmo tempo), quanto como acadêmica (estudando em dois cursos). Após me formar em RP, decidi cursar Jornalismo, até pela lógica de já atuar na área e considerar importante o diploma (obrigatório, aliás, naquela época). O que lamento desse período, muito proveitoso apesar da correria, é não ter conseguido participar como acadêmica de projetos de extensão e de pesquisa, por falta de tempo. Vejo hoje com professora o quanto são importantes ao desenvolvimento do acadêmico. Em termos de produção relacionadas à tese, destaco o meu trabalho de conclusão de curso em Jornalismo, onde através da história oral elaborei a monografia História da Rádio São Francisco AM: a voz dos sem voz. Entrevistei somente profissionais ou ex-profissionais que exerciam funções de bastidores e apoio, sem falar no ar. Descobri uma riqueza imensa! Com o Baierle, um operador de áudio muito engraçado e debochado, além de casos pitorescos, ouvi um relato detalhado das mudanças tecnológicas de gravação de áudio, por exemplo, como a passagem das fitas rolos para os cassetes, depois para os cartuchos até chegar ao sistema digital. Da Lodi, por muitos anos recepcionista e telefonista, ouvi sobre as mudanças no perfil da programação, dos programas de auditório que exigiam a retirada de convite, à transição para o Jornalismo. Do Frei Ambrósio, nos seus 90 anos bem vividos, a forma como o ideal dos Capuchinhos influenciou a missão das

emissoras, incluindo a escolha do nome São Francisco, considerado um santo com imenso poder de comunicação. Enfim, nenhum livro ou manual de radiojornalismo falava sobre isso e somente a história oral permitiu essa riqueza de detalhes, capazes de reconstruir uma versão da história da Rádio São Francisco. Mesmo imersa no Jornalismo, o interesse pelo Turismo persistia. A oportunidade surgiu em 2001 com o Mestrado em Turismo. Sou egressa da primeira turma e posso afirmar que foi uma das melhores escolhas que fiz na minha vida. Foi um período extremamente proveitoso, tanto pela qualidade do programa como pela excelência do corpo docente. Passei a conhecer um outro universo. Por parte dos professores, havia muito incentivo e uma boa dose de pressão para a produção de artigos que possibilitassem não somente a apresentação em eventos, mas também gerassem publicações. A minha primeira experiência nesse sentido foi participar do Encontro Sul-Brasileiro de Educação Patrimonial, em Tubarão Santa Catarina, onde apresentei um artigo sobre um exemplo de museu de percurso, em Ana Rech, bairro de Caxias do Sul, criado pela agricultora Silene Bacchi Scopel. Esta interessante senhora era uma espécie de guardiã da história da comunidade. Em um anexo da casa, montou um museu, que com o auxílio de museólogos teve as suas peças devidamente catalogadas. Muitos moradores recorriam a dona Silene para doar roupas, fotografias e objetos variados antigos. Para visitar o espaço, bastava agendar uma hora por telefone. Tive a oportunidade ainda de acompanhar o surgimento de dois grandes eventos da área, o Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul (SeminTUR) e o Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo (Anptur), que marcaram o amadurecimento das investigações nas áreas do Turismo e da Hospitalidade. Faço questão de mencioná-los pela dedicação e seriedade de seus organizadores, que mesmo num tempo de escassez de verbas públicas para apoiar eventos científicos conseguem realizar edições de alta qualidade. A minha dissertação de mestrado, intitulada A contribuição dos cartazes da Festa da Uva à construção da imagem turística de Caxias do Sul, defendida em 2003, foi orientada pelo Prof. Dr. Jayme Paviani. Um ano de trabalho muito proveitoso e prazeroso, onde além das pesquisas bibliográfica e documental, pude ir a campo entrevistar os autores dos cartazes da Festa da Uva, das edições de 1950 a 2002. Para identificá-los, a experiência como jornalista ajudou muito. Todos, sem exceção, demonstraram pronto interesse em falar. Lembro bem do artista plástico Charles Meyer, autor de um dos cartazes, que se

emocionou muito ao contar como se deu o processo de criação. Ele havia sido aluno do Aldo Locatelli e acabou contando outras histórias. Na produção da dissertação, verifiquei *in loco* o descaso com o patrimônio. Não existia na época, por exemplo, um memorial da Festa da Uva. O maior acervo de cartazes era de uma coleção particular, do ex-prefeito e ex-presidente da festa Mário David Vanin. Trajes das exrainhas, cedidos por suas donas, eram emprestados sem controle para gincanas, festas a fantasia e bailes de carnaval. O ano de 2003 marca o meu ingresso na docência do ensino superior. Passo a trabalhar como professora no então Centro Universitário Feevale, em Novo Hamburgo. Começo lecionando uma única disciplina, Gestão e Organização de Eventos. Gradativamente, fui assumindo outras. Além da sala de aula, passei a orientar trabalhos de conclusão de curso em diversos temas e, sempre que possível, buscava incentivar as propostas relacionadas às questões culturais, históricas, de patrimônio e de gastronomia. Participei como colaboradora do projeto de pesquisa Discursos, estratégias e mídias: a comunicação para o Turismo sustentável na região da Rota Romântica, Vale do Sinos e Vale do Paranhana, liderado pelo professor Dr. Rudimar Baldissera, na época em que ele integrava o corpo docente da Feevale. Foram entrevistados os responsáveis pelas Secretarias Municipais de Turismo de 17 municípios do Rio Grande do Sul para analisar o entendimento desses gestores sobre comunicação turística, práticas comunicacionais (processos, materiais desenvolvidos, ações, pesquisas) e o lugar ocupado pela comunicação turística na gestão pública municipal. Ressalto também trabalhos desenvolvidos de forma interdisciplinar com o Projeto de Extensão Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes com disciplinas que leciono como a de Comunicação Turística. Nesta disciplina, destaco o trabalho sobre o Pão de Laranja: patrimônio cultural de Campo Bom, onde o levantamento de um grupo de alunas colaborou para subsidiar o projeto de lei da prefeitura que declarou o alimento como patrimônio cultural imaterial do município. Essa pesquisa das alunas gerou um resumo expandido apresentado no Fórum Internacional de Turismo de Iguassu, evento paralelo ao Festival das Cataratas, em Foz do Iguaçu, que obteve o segundo lugar e até premiação em dinheiro. O reconhecimento do pão de laranja despertou na comunidade o interesse em recuperar as versões familiares deste prato, que na essência era produzido com a sobra da massa de pão e as com as laranjas dos pomares caseiros. Quatro padarias da cidade também retomaram a produção da iguaria.

Concluir o doutorado em Memória Social e Bens Culturais da Universidade La Salle marca uma nova etapa na minha vida. Coincide com o encerramento recente do meu mandato como coordenadora do Curso de Turismo da Universidade Feevale. Ambos fatores de muito aprendizado. Durante os quatro anos do doutorado, além de cursar as disciplinas obrigatórias e optativas, houve incentivo à participação em eventos científicos e a elaboração e encaminhamento de artigos para publicação. Em relação às publicações, colaborei com o verbete Turismo de Memória para a segunda edição do Dicionário de Expressões da Memória Social e Bens Culturais e da Cibercultura (2017), e com o artigo *Café Colonial Bela Vista: transmitindo a tradição da mesa farta*, para o Livro 1 da Série Memória e Linguagens Culturais (2017), organizado pelas professoras Zilá Bernd e Patrícia Kayser Vargas Magnan. Em parceria com o professor Lucas Graeff, publiquei o artigo *Turismo e patrimônio cultural: revisitando uma polêmica típica por meio de pratos típicos*, na Revista Confluências Culturais (2019).

Procurei participar de eventos nacionais e internacionais da área, aproveitando para intensificar as relações com colegas pesquisadores. Atuei como parecerista do Fórum Internacional de Turismo, evento científico paralelo ao Festival de Turismo das Cataratas, nas edições de 2016, 2017, 2018 e 2019. Também estive presente no III Seminário Internacional em Memória Social, de 15 a 18 de maio de 2018, no Rio de Janeiro, promovido pelo PPG de Memória Social, da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Apresentei trabalhos nas edições de 2016, 2017 e 2018, das Jornadas do Mercosul, promoção do PPG em Memória Social e Bens Culturais da Unilasalle. Compareci às edições de 2016, 2017, 2018 e 2019 do Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo (Anptur), como membro associada. Em 2019, representei a Universidade Feevale no Congresso Internacional de Turismo, promovido pelo Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (Citur), de 05 a 07 de novembro, na Universidade da Ilha da Madeira, em Funchal, Portugal.

ANEXO A – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de Norma Martini Moesch

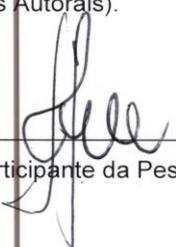


Credenciamento: Portaria N° 597/2017 de 5/5/2017, D.O.U de 8/5/2017

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTO

Eu, NORMA MARTINI MOESCH, CPF 250 99 66 30 - 87
RG 200 237 14 96, por meio deste termo, afirmo que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à tese desenvolvida por Alexandra Marcella Zottis, doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais, da Universidade La Salle - Unilasalle, em Canoas, Rio Grande do Sul. Fui informado(a), ainda, dos objetivos e procedimentos metodológicos da pesquisa e de que poderei contatar a pesquisadora a qualquer momento que julgar necessário, através do telefone nº 51 989 274533 ou pelo e-mail alexandraz@feevale.br. Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, e que fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo.

AUTORIZO, através do presente termo, a pesquisadora Alexandra Marcella Zottis a realizar e a utilizar as fotografias que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes. Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotografias e/ou depoimentos para fins exclusivamente científicos e de estudos (livros acadêmicos, artigos, slides, etc), em favor da pesquisadora acima especificada, obedecendo ao que está previsto na Lei N.º 9.160/98 (Lei dos Direitos Autorais).


Participante da Pesquisa

Pesquisadora

Nova Petrópolis, 31 de janeiro de 2019.

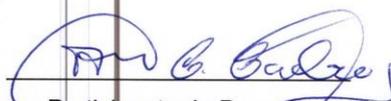
**ANEXO B – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de
Antonio Carlos Castrogiovanni**

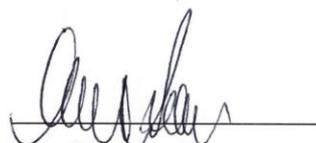


Credenciamento: Portaria Nº 597/2017 de 5/5/2017, D.O.U de 8/5/2017

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTO

Eu, ANTONIO CARLOS CASTROGIOVANNI, CPF *264 117 760 - 91*,
RG *1003433875*, por meio deste termo, afirmo que
concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo
referente à tese desenvolvida por Alexandra Marcella Zottis, doutoranda do
Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais, da
Universidade La Salle - Unilasalle, em Canoas, Rio Grande do Sul. Fui
informado(a), ainda, dos objetivos e procedimentos metodológicos da pesquisa
e de que poderei contatar a pesquisadora a qualquer momento que julgar
necessário, através do telefone nº 51 989 274533 ou pelo e-mail
alexandraz@feevale.br. Afirmo que aceitei participar por minha própria
vontade, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa,
e que fui informado (a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo.
AUTORIZO, através do presente termo, a pesquisadora Alexandra Marcella
Zottis a realizar e a utilizar as fotografias que se façam necessárias e/ou a
colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das
partes. Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotografias e/ou
depoimentos para fins exclusivamente científicos e de estudos (livros
acadêmicos, artigos, slides, etc), em favor da pesquisadora acima
especificada, obedecendo ao que está previsto na Lei N. ° 9.160/98 (Lei dos
Direitos Autorais).


Participante da Pesquisa


Pesquisadora

Porto Alegre, 06 de setembro de 2019.

ANEXO C – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de Regina Seibert



Credenciamento: Portaria Nº 597/2017 de 5/5/2017, D.O.U de 8/5/2017

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTO

Eu, REGINA SEIBERT, CPF 312. 858. 640-34 , RG 5011234803 , *por meio* deste termo, afirmo que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à tese desenvolvida por Alexandra Marcella Zottis, doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais, da Universidade La Salle - Unilasalle, em Canoas, Rio Grande do Sul. Fui informado(a), ainda, dos objetivos e procedimentos metodológicos da pesquisa e de que poderei contatar a pesquisadora a qualquer momento que julgar necessário, através do telefone nº 51 989 274533 ou pelo e-mail alexandraz@feevale.br. Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, e que fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo.

AUTORIZO, através do presente termo, a pesquisadora Alexandra Marcella Zottis a realizar e a utilizar as fotografias que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes. Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotografias e/ou depoimentos para fins exclusivamente científicos e de estudos (livros acadêmicos, artigos, slides, etc), em favor da pesquisadora acima especificada, obedecendo ao que está previsto na Lei N.º 9.160/98 (Lei dos Direitos Autorais).

Participante da Pesquisa

Pesquisadora

Morro Reuter, 10 de janeiro de 2020.

**ANEXO D – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de
Cristina Kolb Seibt**



Credenciamento: Portaria Nº 597/2017 de 5/5/2017, D.O.U de 8/5/2017

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu, CRISTINA KOLB SEIBT, CPF 445.339.260.53, RG 8020896571, por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à tese desenvolvida por Alexandra Marcella Zottis, doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais, da Universidade Unilasalle, em Canoas, Rio Grande do Sul.

Fui informado(a), ainda, dos objetivos e procedimentos metodológicos da pesquisa e de que poderei contatar a pesquisadora a qualquer momento que julgar necessário, através do telefone nº 51 989 274533 ou pelo e-mail alexandraz@feevale.br. Afirmando que aceitei participar por minha própria vontade, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, e que fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo.

AUTORIZO, através do presente termo, a pesquisadora Alexandra Marcella Zottis a realizar as fotografias se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes. Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotografias e/ou depoimentos para fins exclusivamente científicos e de estudos (livros acadêmicos, artigos, slides, etc), em favor da pesquisadora acima especificada, obedecendo ao que está previsto na Lei N.º 9.160/98 (Lei dos Direitos Autorais).

Participante da Pesquisa

Pesquisadora

Nova Petrópolis, 17 de janeiro de 2020.

ANEXO E – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Depoimentos de Daiane Caliarì Guizzardi



Credenciamento: Portaria N° 597/2017 de 5/5/2017, D.O.U de 8/5/2017

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E DEPOIMENTOS

Eu, DAIANE CALIARI GUIZZARDI, CPF 007.561.600.90 , RG 4082342686 , por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente à tese desenvolvida por Alexandra Marcella Zottis, doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais, da Universidade La Salle - Unilasalle, em Canoas, Rio Grande do Sul.

Fui informado(a), ainda, dos objetivos e procedimentos metodológicos da pesquisa e de que poderei contatar a pesquisadora a qualquer momento que julgar necessário, através do telefone nº 51 989 274533 ou pelo e-mail alexandr@feevale.br. Afirmando que aceitei participar por minha própria vontade, com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa, e que fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo.

AUTORIZO, através do presente termo, a pesquisadora Alexandra Marcella Zottis a realizar e a utilizar as fotografias que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes. Ao mesmo tempo, libero a utilização destas fotografias e/ou depoimentos para fins exclusivamente científicos e de estudos (livros acadêmicos, artigos, slides, etc), em favor da pesquisadora acima especificada, obedecendo ao que está previsto na Lei N.º 9.160/98 (Lei dos Direitos Autorais).

Participante da Pesquisa

Pesquisadora

Gramado, 21 de janeiro de 2020.

ANEXO F – Cardápio Café Colonial Walachay

Cardápio

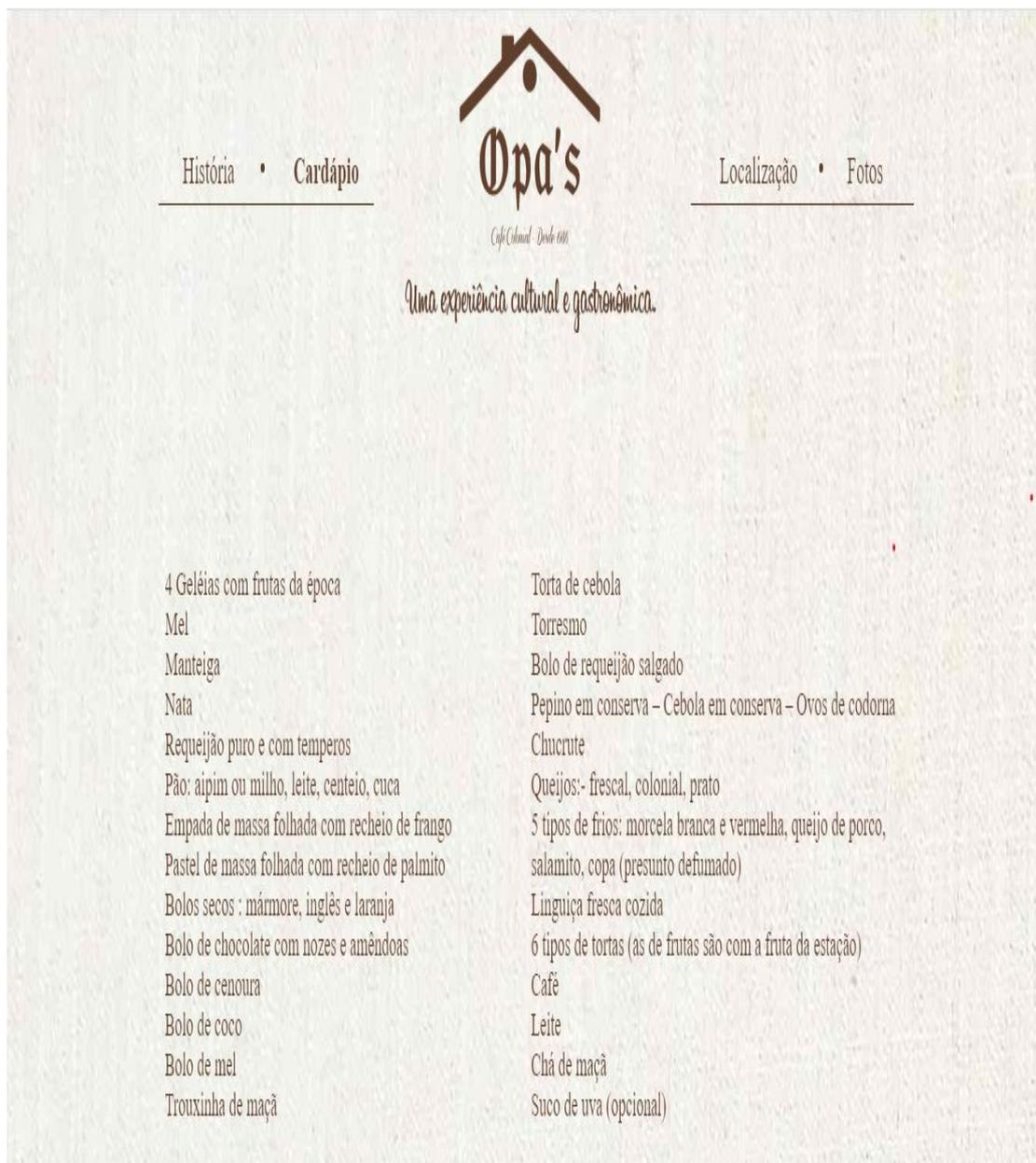
#café walachay

- **PÃES**
CENTEIO, AIPIM, MILHO E ROSCA DE POLVILHO
- **BOLOS**
AMANTEIGADO, NEGA MALUCA, CENOURA, LARANJA, AMENDOIM, RICOTA E STRUDEL DE MAÇA
- **BEBIDAS**
CAFÉ, VINHOS (TINTO E BRANCO), SUÇO DE UVA, CHÁS (8 TIPOS) CHOCOLATE QUENTE
- **GELÉIAS**
UVA, MORANGO, MEL, SCHMIER COMUM, NATA, MANTEIGA, MELADO E KASCHMIER
- **CUCAS**
COCO COM LEITE CONDENSADO E GOIABADA COM RICOTA
- **TORTAS**
MARTHA ROCHA, MORANGO, NOZES, BRIGADEIRO, PAVÊ DE CHOCOLATE (PRETO E BRANCO), AVEIA, LIMÃO, DIET DE ABACAXI, CHEESECAKE E MAKRON
- **SALGADOS**
CROQUETE DE CARNE, ENROLADINHO DE SALSICHA, RISOLE, PASTEL DE QUEIJO, PIZZA DE CARNE, LOMBINHO DE PORCO, PEITO DE FRANGO, ALMONDEGAS, SCHMIER DE OVOS, LINGUIÇA COZIDA, OVOS DE CODORNA PEPINO E CEBOLA



Disponível em: <https://www.facebook.com/CafeWalachay/photos/a.488922994462029/2354975941190049/?type=3&theater>.

ANEXO G – Cardápio Café Colonial Opa's



ANEXO H – Cardápio Café Colonial Bela Vista




.. Cardápio ..

Entrada
Vinhos, suco de uva, pães, geleias coloniais e frios variados.

Bolos
Chocolate, cenoura, amendoim, limão, rocambole, cuca, waffler, laranja, ricota e apfelstrudel.

Salgados
Lombo de porco e frango à milanesa, rissole de presunto e queijo, croquete de frango, bolinha de queijo, linguiça cozida, polenta frita, pizza de atum, pizza de presunto e queijo, torta fria, pickles, empadão de frango e quiche vegetariano.

Grelhados Brustolados
Filé de porco, linguiça e filé de frango.

Geleias
Laranja, morango, uva, figo, nata, requeijão, mel e manteiga.

Frios
Salame, queijo colonial e lanche, morcela branca e preta, presunto, pickles e mortadela de frango.

Bebidas coloniais:
Café, leite, chocolate quente e frio e chás variados.

Tortas
Morango, morango moreno, Marta Rocha, delícia de morango, limão, Torta Dona Lira, prestígio, chocomousse, nozes, coco queimado, bolacha alemã, tentação e Duetto.

Sobremesas
Quindão, mousse de maracujá e chocolate, pudim de leite, pudim de coco, sagu com creme de leite, gelatinas, mosaico de gelatinas, doce em caldas e sorvete.

**TRANSPORTE GRATUITO
EM GRAMADO.**
CONTATO: 54 3286.1608



Gramado · RS
Av. das Hortênsias, 3.500.
Bairro Av. Central | (54) 3286-1608

Porto Alegre · RS
Av. Cristovão Colombo, 545.
Bairro Floresta | (51) 3237-1213

-.. www.belavista.tur.br ..-