

A COMIDA EMBLEMÁTICA DA QUARTA COLÔNIA COMO MEIO DE INTERAÇÃO CULTURAL E SOCIAL

THE EMBLEMATIC FOOD OF QUARTA COLÔNIA AS A MENS OF CULTURAL AND SOCIAL INTERACTION

Recebido em: 29/08/2023

Reenviado em: 06/11/2023

Aceito em: 07/11/2023

Marina Saciloto Frigo¹ 

Universidade Federal de Santa Maria

Mônica Elisa Dias Pons² 

Universidade Federal de Santa Maria

Raquel Lunardi³ 

Instituto Federal Farroupilha

Resumo: Preservar a cultura gastronômica de um território é fundamental para manter viva a identidade do seu povo, além de resguardar as tradições passadas de geração em geração. Essa identidade territorial, manifestada através dos hábitos culinários, das memórias e dos saberes fazeres tradicionais vinculados à comida, é o que se percebe na Quarta Colônia, localizada na região central do Rio Grande do Sul. Sua comida emblemática é resultado, principalmente, das influências dos imigrantes europeus que colonizaram o território no século XIX, sendo valorizada e demandada pelos turistas que buscam por autenticidade alimentar. Através de uma abordagem qualitativa, com a utilização do método de análise da narrativa e de dados secundários e primários, objetiva-se identificar essas comidas, rememorar, divulgar e prover material para a promoção da cultura do território Quarta Colônia, de modo a contribuir com o seu desenvolvimento e com a salvaguarda do seu patrimônio.

Palavras-chave: Gastronomia; Quarta Colônia; Identidade; Patrimônio Cultural; Turismo.

Abstract: Preserving the gastronomic culture of a territory is essential to keep alive their identity, in addition to safeguarding traditions that passed down from generation to generation. This territorial identity, manifested through culinary habits, memories and traditional know-how linked to food, is what is perceived in Quarta Colônia, located in the central region of Rio Grande do Sul. Its emblematic food is mainly the result of the influences of European immigrants who colonized the territory in the 19th century, being valued and demanded by tourists looking for food authenticity. Through a qualitative approach, using the narrative analysis method and secondary and primary data, the objective is to identify these foods, recall, disseminate and provide material for the promotion of the culture of the Quarta Colônia territory, to contribute to its development and safeguarding its assets.

Keywords: Gastronomy; Quarta Colônia; Identity; Cultural Heritage; Tourism.

¹ Aluna do Programa de Pós-graduação em Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Santa Maria. E-mail: marinafrigo@outlook.com

² Doutora em Comunicação Social Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Professora Departamento de Turismo da Universidade Federal de Santa Maria/UFSM. E-mail: monica@ufsm.br

³ Doutora em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Professora do curso de turismo no Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja-RS. E-mail: raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br

INTRODUÇÃO

O caráter cultural da comida, enquanto patrimônio imaterial de um grupo social ou de um território, já é tema pacificado entre os diversos autores das diferentes áreas de estudo da alimentação (MONTANARI, 2013; CASCUDO, 2011; DAMATTA, 1986). Envolve os saberes e fazeres transmitidos de geração para geração, em um processo dinâmico de criação, reprodução e recriação, onde as práticas, os sentidos e os valores atrelados à comida, ao tempo que perduram também se transformam, visto que a cultura é mutável. Sendo assim, a cultura transita entre o tradicional e o inovador, conforme argumenta Montanari (2013, p. 26-27):

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas.

É consenso também, entre os estudiosos, que as permanências e modificações culturais vinculadas à comida, aliadas às práticas desenvolvidas na sua elaboração, bem como as relações sociais em torno do ‘ato de comer’, lhe conferem identidade própria. Dessa forma, a construção de hábitos, posturas e concepções de um determinado grupo social em relação a comida, resultam nas suas ‘cozinhas’, para as quais os elementos culturais escolhidos são “[...] aqueles que são percebidos como os mais ‘característicos’ (próprios de), tornando-se assim, emblemáticos e formando uma ‘cozinha emblemática’ [...]” (MACIEL; MOREIRA, 2019, p.13).

Essas representações e imaginários envolvendo escolhas, símbolos, classificações e diferenças na produção e consumo dos alimentos, evidenciam o seu cunho identitário (SANTILLI, 2015) bem como maneiras de ser, fazer, estar e viver (DAMATTA, 1986), visto que um sistema alimentar traduz a cultura de quem a exerce, sendo detentor das tradições e da identidade de um grupo social, além de instrumento de representatividade e de troca cultural (MONTANARI, 2013). Com base nestas reflexões, pode-se afirmar que essa ‘cozinha emblemática’ faz com que seus membros se reconheçam e sejam reconhecidos pelos outros, como é o caso da Itália das pizzas e das massas, dos hambúrgueres americanos ou do sushi japonês, entre tantos outros.

Ainda, é pertinente ressaltar que este sistema alimentar cultural, singular, diferenciado e identitário tem como pilar os saberes e fazeres ancestrais, que estão presentes nas cozinhas

tradicionais, contrapondo-se à industrialização e uniformização da comida. Desse modo, essas ‘cozinhas’ surgem como trincheiras de resistência à estas tendências, além de salvaguardar as referências culturais representativas dos produtos, práticas e saberes alimentares tradicionais, em um mundo cada vez mais influenciado por modelos de alimentação que tendem à homogeneização (SANTILLI, 2015).

Dessa forma, os produtos artesanais e tradicionais, elaborados com base no saber-fazer que os diferencia, passaram a ser escolhidos e apreciados pelos consumidores, como protesto ou forma de rejeição aos produtos industrializados (MENASCHE, 2010, p. 205, *apud* LEONEL; MENASCHE, 2017, p. 5). O conhecimento envolvido na sua produção, que é transmitido entre gerações nas famílias ou dentro do grupo social, é uma herança cultural que origina produtos singulares. A valorização desses produtos, como patrimônio gastronômico carregado de memórias, identifica e distingue o território que o produz, como se pode perceber na região central do Rio Grande do Sul, conhecida como Quarta Colônia.

Formada pelos municípios de Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins, a Quarta Colônia tem na gastronomia um dos seus destaques culturais. Ela é fruto da miscigenação das influências trazidas pelos imigrantes europeus, que colonizaram o território, com a mescla de conhecimentos das populações originárias e dos descendentes africanos. Essa mistura de etnias e temperos, somada às adaptações que foram necessárias para adequação ao bioma e aos recursos naturais da nova pátria, resultou em uma culinária carregada de identidade e simbolismo.

A singularidade da gastronomia, aliada ao aspecto étnico cultural, vêm sendo usada, pelas administrações dos municípios, como estratégia mercadológica para incentivar o turismo gastronômico no território. O atributo cultural vinculado à comida faz que o seu consumo seja uma experiência gastronômica para os turistas que, cada vez mais, buscam destinos que aliem cultura e lazer, procurando alimentar-se enquanto fortalecem a sua própria identidade. Assim, pode-se dizer que através da experimentação da gastronomia de um determinado local, mesmo desconhecido, é possível entrar em contato com a sua cultura e identidade.

A identidade alimentar do território, que combina cultura, memória e tradição, além de espetacularização, é um importante fator identitário e de pertencimento. Ao reconhecer os seus vários traços em comum, evidencia-se o sentimento de pertença àquele grupo (MACIEL; MOREIRA, 2019), sendo que o modo de se alimentar deriva de um pertencimento social e, também, o revela, possuindo o poder de comunicar uma identidade (MONTANARI, 2013).

Assim, através da comida são geradas identidades alimentares e a sua valorização e consolidação reforçam o sentimento de pertencimento social. Considerando-se que o patrimônio alimentar do território está em risco, conforme apurado em pesquisa, questiona-se como preservar e dar visibilidade à sua cultura gastronômica, para que se mantenha vivo esse traço identitário local, bem como as tradições passadas entre as gerações.

Isto posto, considerando a sua importância cultural e a necessidade de sua salvaguarda, é necessário identificar, dentre o patrimônio gastronômico da Quarta Colônia, quais são as comidas consideradas identitárias por seus consumidores. Com esta meta, o presente estudo propõe a rememoração de receitas, técnicas e instrumentos utilizados pelas comunidades, a divulgação dessas receitas na própria comunidade como forma de realimentação do debate cultural identitário e a provisão de material da cultura culinária regional para as atividades culturais do território.

TERRITÓRIO QUARTA COLÔNIA: O PATRIMÔNIO CULTURAL POSTO À MESA

Localizado na região central do Rio Grande do Sul, no sul do Brasil, o território Quarta Colônia é constituído por nove (9) municípios, articulados administrativa e politicamente, contando com uma população de cerca de 61 mil habitantes. A principal atividade econômica desse território é a agropecuária, em especial a orizicultura, a fumicultura, a soja, o trigo e a criação de bovinos, destacando-se, ainda, as atividades de comércio e serviços, nas sedes municipais. Os municípios são compostos de pequenas propriedades rurais, cuja economia está sustentada na produção familiar, com sistema produtivo do tipo colonial e diversificado, que inclui, também, a produção de leite, o cultivo de batata inglesa e milho e o desenvolvimento de empreendimentos agroindustriais e do turismo gastronômico (GODOY *et al*, 2012; NEUMANN, 2003).

A Quarta Colônia foi colonizada por imigrantes, principalmente italianos e alemães, no século XIX, sendo visível o seu legado, ainda hoje, nas feições e sotaque de seus descendentes, nos costumes e hábitos, no fervor da religiosidade e, principalmente, na herança culinária e alimentar, resultado dos saberes de origem, mesclados com as influências interétnicas e as adaptações necessárias na nova pátria. Ao deixar o seu lugar de origem, o migrante passa por uma redefinição do seu próprio ser e da sua própria vida, mesmo que carregue consigo parte dos alimentos aos quais está acostumado (FRANZONI, 2016).

Nos processos migratórios, a memória, a lembrança e o esquecimento ficam em destaque, estando estreitamente ligados à cultura alimentar das sociedades. Encontrando-se a

comida fortemente enraizada à identidade humana, é comum ao imigrante, cuja identidade está em prova, a busca pela manutenção de seu status de origem, através da comida. Esse comportamento recorrente não foi diferente em relação aos imigrantes que colonizaram a Quarta Colônia e que precisaram se reconstruir no Brasil. Nesse novo contexto espacial, muitas modificações foram necessárias, vários alimentos foram transformados ou adaptados, como a polenta, a *minestra*⁴ e a *fortaia*⁵, além de outros que foram incorporados, como a mandioca, o charque e o chimarrão (ZANINI; SANTOS, 2013).

Nessa situação, a referência a um passado grupal comum propicia uma sensação de continuidade, através das suas memórias, reforçando o sentimento de pertencimento social. Essa impressão é percebida entre os descendentes de imigrantes, especialmente entre as pessoas mais idosas, que falam com orgulho da sua origem e da tradição que foi trazida de além-mar. Assim como ocorreu na França, onde surgiram as cozinhas regionais, perpetuando a memória culinária das famílias e os saberes locais, essa situação é identificada no território Quarta Colônia, onde os hábitos e costumes são expressos e reverenciados em torno da mesa. A gastronomia tradicional ali praticada é utilizada como marcador da identidade territorial, que é valorizado, apropriado e consumido como um produto cultural.

Essa gastronomia tradicional resulta em preparações emblemáticas que retratam a cultura do lugar e conferem os traços de sua identidade em relação a outras culturas. Trata-se da identificação através da comida (MONTANARI, 2013), pela qual o indivíduo afirma a própria pertença a um contexto cultural ou social, onde ele se reconhece e, também, é reconhecido. Os saberes fazeres ancestrais, envolvidos nas elaborações, são preservados hereditariamente, como um legado que importa conservar, por ter significado para os atores locais. A simbologia e a valorização desta comida, carregada de histórias e memórias faz que seja reconhecida como patrimônio cultural gastronômico do território.

Corroborando com o aqui exposto, Zanini e Santos, em seu estudo sobre as comidas e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul, concluem:

[...] a comida, o alimento e as comensalidades foram e ainda são extremamente importantes no cotidiano dos imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul. Esta importância faz com que ela seja tratada, pelos próprios descendentes, como um patrimônio, um bem que significa a manutenção de uma identidade étnica e cultural distinta das dos demais brasileiros (ZANINI; SANTOS, 2013, p. 50).

⁴ Sopa feita com o caldo do feijão preto, carnes e legumes disponíveis, acrescentando-se arroz ou massa, conforme o gosto da família. Era muito consumida pelos colonizadores italianos e seus descendentes, na Quarta Colônia.

⁵ Espécie de omelete que leva ovos, salame e queijo, também muito consumida pelos imigrantes.

Essa distinção identitária, através dos hábitos alimentares, também diferencia o território Quarta Colônia em relação aos demais redutos de imigrantes e seus descendentes no Rio Grande do Sul. Está ancorada na memória e vincula-se ao território, aos recursos, às tradições, à cultura, aos saberes e fazeres ligados à produção local, que se distingue de culturas diversas como referência nas escolhas alimentares (MONTANARI, 2013).

Portanto, a gastronomia praticada na Quarta Colônia, que tanto é identificada quanto identifica, conforma-se como um símbolo da representação do território no imaginário dos atores locais e dos visitantes que ali chegam, buscando compartilhar esse pertencimento.

PERCURSO METODOLÓGICO

Para alcançar os seus objetivos, o estudo baseou-se em uma abordagem qualitativa, optando-se pela utilização do método de análise da narrativa. Como ponto de partida, para identificação da realidade do território delimitado para a pesquisa, foram coletados dados secundários, através de pesquisa bibliográfica, em teses, dissertações e artigos, além de terem sido revisadas as entrevistas e manuscritos culinários coletados em pesquisa anterior, identificada como “Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos saberes aos sabores”, cujos dados foram analisados sob a perspectiva dos novos objetivos propostos.

Como forma de obtenção dos dados primários, foi realizada uma nova pesquisa, com a elaboração de um questionário online, via plataforma Google Forms, constituído de questões objetivas, tendo como público-alvo os moradores e visitantes da Quarta Colônia, na condição de consumidores dos produtos gastronômicos do local, buscando-se conhecer o seu perfil, as suas preferências de consumo e o caráter identitário das preparações. O instrumento de pesquisa foi disponibilizado nas mídias sociais (Facebook, WhatsApp e Instagram), além dos e-mails das autoras, onde ficou acessível por cinco meses. Para salvaguardar e dar visibilidade a esse resultado, elaborou-se um caderno de receitas contendo o detalhamento sobre os ingredientes a serem utilizados, bem como os modos de fazer, além de fotos e curiosidades sobre as preparações emblemáticas, identificadas pela pesquisa.

O questionário foi composto de sete (7) perguntas e, através das questões nele contidas, buscou-se conhecer o perfil dos consumidores da região em vários aspectos, mas, principalmente, em relação às suas preferências de consumo dos produtos gastronômicos da Quarta Colônia. Para tanto, além das questões identificadoras do perfil, foi solicitado o

assinalamento das opções mais apreciadas, dentre um rol de quarenta e dois produtos e preparações da culinária tradicional que, costumeiramente, encontram-se disponíveis nas festas, agroindústrias e restaurantes da Quarta Colônia. Para a elaboração desta relação, contou-se com a contribuição de pessoas consideradas referência na culinária dessa região.

Em cada etapa do processo de construção do instrumento foram realizadas avaliações e revisões, com o objetivo de certificar-se de que as questões mostravam coerência e clareza para com a finalidade proposta e oportunizar a realização de pequenos ajustes. Posteriormente, as questões foram transpostas para a plataforma *Google Forms*, com a geração de um link de acesso a um formulário eletrônico, que compunha o estudo piloto da pesquisa; foram obtidas 50 devolutivas consistentes frente ao objetivo de cada questão, validando o instrumento, e refutando a necessidade de realizar ajustes.

Dessa maneira, o questionário elaborado e previamente testado, tendo como público-alvo moradores ou visitantes da Quarta Colônia, na condição de consumidores dos produtos gastronômicos, foi definitivamente disponibilizado de forma online nas redes sociais, ficando acessível entre os meses de fevereiro e junho de 2022. O instrumento foi encerrado em 05/07/22, contando com 195 respostas, que foram analisadas sob a ótica da proposição do estudo, sendo, para tanto, considerados os números, percentuais e gráficos disponibilizados automaticamente pelo *Google Forms*.

RESULTADOS E SUA DISCUSSÃO

A formação histórica da Quarta Colônia decorreu da colonização por diversos grupos étnicos, entre eles os nativos da região, os africanos, os portugueses, alemães e os italianos, cujo entrecruzamento resultou em uma multiplicidade cultural.

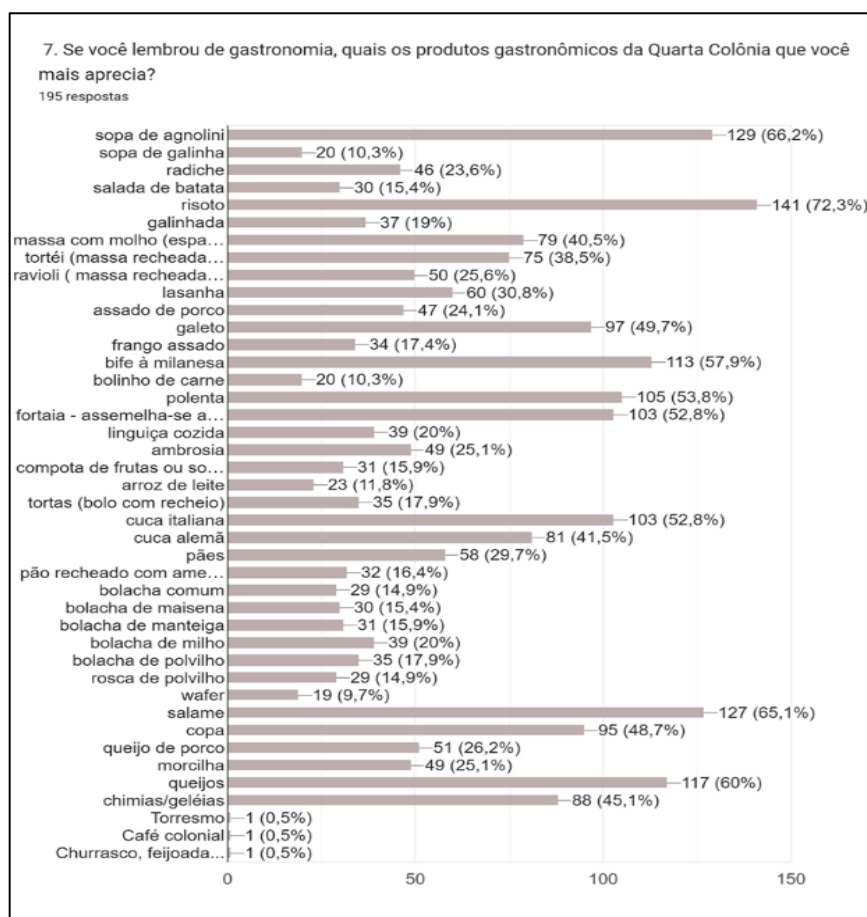
A valorização do patrimônio histórico-cultural, especialmente em relação a cultura local e sua origem étnica, utilizando-se da rememoração dos saberes fazeres, dos laços familiares, das práticas produtivas artesanais e da religiosidade, são dispositivos para o desenvolvimento do turismo no território (SILVEIRA *et al*, 2012), sobretudo o turismo gastronômico que se apresenta na forma de restaurantes, festas tradicionais e produção de alimentos por meio das agroindústrias.

Com a pesquisa buscou-se identificar o perfil dos moradores e visitantes da Quarta Colônia, aqui entendidos como consumidores. Os respondentes do questionário foram, em sua maioria, mulheres (67,7%), com idade entre 36 e 45 anos (31,8%), moradoras de Santa Maria (43,1%), que frequentam a Quarta Colônia várias vezes ao ano (41,5%). Os municípios mais

visitados foram São João do Polêsine (165 visitantes), Faxinal do Soturno (156 visitantes) e Silveira Martins (155 visitantes), motivados pela sua gastronomia (87,2 %), paisagem natural (62,1 %) e as festas de comunidade (48,2 %).

Visando conhecer as preferências alimentares desse público, dentre as questões propostas, perguntou-se ‘Quais os produtos gastronômicos da Quarta Colônia que você mais aprecia?’. As alternativas de resposta foram compostas de 42 produtos, que costumam ser oferecidos nos locais e eventos ligados à gastronomia da região. A figura número um (1) mostra os dez (10) produtos mais votados, que foram: o risoto, a sopa de *agnolini*, o salame, os queijos, o bife à milanesa, a polenta, a *fortaia*, a *cuca italiana*, o galeto e a copa.

FIGURA 1– SELEÇÃO DOS PRODUTOS GASTRONÔMICOS MAIS APRECIADOS



Fonte: Elaborada pela autora, a partir do resultado do *Google Forms*, 2022.

Percebe-se que os dez produtos mais votados, constantes da figura um, são de origem italiana, embora o estudo tenha sido concebido, inicialmente, com a hipótese de representação do território através de uma comida multiétnica, tanto quanto foi a sua colonização. Porém, ao longo dos anos, o território se ‘vendeu’ italiano, usando a sua gastronomia para a

espetacularização e atração do turismo, sendo assim ‘comprado’ pelos visitantes e turistas e construindo, a partir daí, a sua identidade. Por conseguinte, a italianidade que se salienta é consequência desse processo histórico de construção da imagem do território, voltado ao consumidor externo.

Bom exemplo dessa situação ocorre com a escolha do risoto, ao invés das massas, para ser o principal atrativo ao turista gastronômico, além de ser a preparação mais votada pelos consumidores. Tendo uma escassa produção de trigo e uma das maiores produtividades por hectare do estado, no cultivo do arroz, a região passou a incentivar o seu consumo, ativando esse recurso turístico nas festas locais, como por exemplo a Festa do Arroz que acontece há 65 anos, em São João do Polêsine.

Desta forma, o risoto passou a ser servido à guisa de acompanhamento, com pouco tempero, evoluindo até tornar-se a preparação mais destacada nas festas comunitárias, no almoço de domingo das famílias e nos restaurantes locais, sendo referido como ‘o campeão de tudo’. Em cada comunidade, uma equipe responsável pela sua elaboração exercita os saberes dessa prática, cujo resultado se traduz em aromas, sabores e elogios ao final de cada evento. Esta equipe é, geralmente, formada por mulheres, que são chamadas de ‘risoteiras’ e que possuem uma longa experiência nesse preparo, só deixando o posto por questões de saúde ou pela idade avançada. Durante essa prática, os saberes vão sendo transmitidos das mais velhas para as iniciantes, de modo a manter-se a tradição.

Percebe-se um certo espírito de competição entre as comunidades para definir qual serve o melhor risoto, visto que existem peculiaridades locais no seu preparo e tempero. Porém, de modo geral, ele é elaborado a partir de um brodo⁶ de galinha caipira com muito cheiro verde, molho de galinha, arroz cultivado na região e bastante queijo. As diferenças observadas de uma para outra comunidade referem-se, principalmente, ao uso de caldo industrializado e ao acréscimo de carne bovina, tanto no brodo como no molho de galinha.

Assim como o risoto, outras preparações também evoluíram e se modificaram ao longo do tempo, como é o caso do galetto. O hábito de consumir o galetto pode ter se originado das passarinhadas, costume dos imigrantes em consumir passarinhos, nos primeiros tempos da colonização (PECCINI, 2011). Esse costume evoluiu para a preparação da galinha *rosta*⁷, geralmente provenientes de doações comunitárias, assadas inteiras em grandes fornos de barro.

⁶ Brodo é um fundo ou caldo usado para o cozimento do risoto, feito de galinha caipira. Em algumas comunidades usa-se o acréscimo de ossos ou carne bovina.

⁷ Sinônimo de assada.

Eram servidas nas festas comunitárias, porém hoje são encontradas em poucas localidades. Presentemente, o galetto é oferecido na forma de coxas e sobrecoxas de frango, que são adquiridas no mercado, sendo temperado previamente e assado no espeto, em churrasqueiras, sendo essa uma tarefa masculina.

A preocupação com o aproveitamento integral dos alimentos e a sua conservação para consumo futuro era hábito dos imigrantes, reflexo de tempos difíceis por que passaram. A tradição se manteve no território através das práticas de fazer queijos, salames e copas, escolhidos pelos consumidores da pesquisa. Esses produtos saíram do frescor dos porões onde ficavam maturando por meses e passaram a ser oferecidos em tábuas de frios, nos restaurantes, ou vendidos nas agroindústrias locais. São o acompanhamento clássico para a polenta ou os ingredientes indispensáveis para a *fortaia*, no passado e no presente.

Tanto a polenta quanto a *fortaia* faziam parte do dia a dia na mesa imigrante, caracterizando-se como a comida de pobre, não sendo, portanto, oferecida em refeições dominicais ou sociais (DE BONI; COSTA, 1991, *apud* PECCINI, 2011). Entretanto, com o despertar do interesse turístico pelas comidas consideradas autênticas ou mais próximas da sua origem, foram reivindicadas para compor a mesa dos turistas, juntamente com os queijos e o salame, forjando, assim, uma nova tradição na Quarta Colônia, que facultou a sua escolha pelos consumidores da pesquisa.

Nas festas e restaurantes da Quarta Colônia, quando são oferecidos a sopa de *agnolini* e os bifes à milanesa, estes são atrativos poderosos e muito apreciados, que aumentam o número de turistas à mesa. Sua preparação é feita com base no saber-fazer trazido pelos imigrantes italianos. O bife à milanesa é uma carne empanada e frita, geralmente de gado ou de frango, embora, originalmente, fosse usada a carne suína, por ser mais acessível. Também pela questão da economia, os *agnolinis* que compõem a sopa costumavam ser recheados com os miúdos da galinha. Hoje, são preenchidos com frango, salame ou queijo e mergulhados em um saboroso brodo de galinha, para deleite dos comensais.

Inobstante a italianidade que se salienta, a gastronomia desenvolvida na Quarta Colônia é fruto da multiplicidade étnica e das suas interações, associada às influências do bioma e do espaço físico na formação dessa nova culinária de representação territorial. Cita-se como um bom exemplo de interação entre as etnias, a *cuca italiana*, uma espécie de pão doce coberto com uma farofa de açúcar, também apontada pela pesquisa como uma das dez preparações preferidas pelos consumidores.

Ao investigar sua origem, em um estudo realizado no Médio Vale do Itajaí, Santa Catarina, concluiu-se que o termo *cuca* é uma alteração do vocábulo alemão *kuchen*, que significa torta, bolo (MATTHES; CHECCUCCI, 2018). Os autores ressaltam que os imigrantes alemães trouxeram a *cuca* para o Brasil e logo ela passou a ser feita, e consumida, por pessoas de outras etnias, sendo também encontrada em famílias de descendentes de italianos, com variações no seu preparo, assim como a polenta, de origem italiana, era encontrada em famílias de alemães. Evidencia-se, assim, que “cada cultura é o fruto de contaminações” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 868-869).

Pode-se afirmar, contudo, que o reconhecimento dos produtos gastronômicos apontados na análise dos resultados da pesquisa, representam a identidade da Quarta Colônia. Ao apontar as suas preferências de consumo, os votantes escolheram os produtos que melhor identificam o território, no seu imaginário. Para justificar essa afirmação ressalta-se que, ao preferir determinado alimento, busca-se a sua repetição como forma de renovar a sensação de bem-estar ao consumi-lo e, ao reprisar costumes e hábitos alimentares, criam-se as tradições e a consolidação das identidades (PECCINI, 2011).

Como reforço a essa mesma ideia, corrobora-se com Maciel (2005), quando diz que no processo de construção das identidades, inclusive as alimentares, os elementos culturais escolhidos para representação do grupo são aqueles percebidos como diferenciados, que os caracterizam, tornando-se assim, emblemáticos. “Em geral, esses elementos são buscados no passado do grupo, em um modo de vida em vias de desaparecimento, senão já desaparecido, ou seja, aquilo que é conhecido geralmente como tradição” (MACIEL, 2005, p. 445). Por conseguinte, sob a ótica dos consumidores, as escolhas feitas representam as preparações tradicionais da Quarta Colônia, como legado dos imigrantes, constituindo-se como um emblema da identidade local.

Ficou evidenciado, contudo, que a herança culinária imigrante não se manteve inalterada com o passar do tempo, quanto as suas características, hábitos e saberes. Muitos foram os ingredientes incorporados, substituídos ou suprimidos, bem como costumes modificados pois a comida, assim como a cultura, é mutável, sendo a sua transformação ao longo dos anos inevitável e até esperada. Todavia, independentemente das adaptações, introduções ou supressões de ingredientes no decorrer do tempo, a comida não perde a sua propriedade identificadora do grupo social ao qual está associada (PECCINI, 2011).

No processo colonizador da Quarta Colônia, vários alimentos foram transformados ou adaptados, além de outros que foram incorporados. Muitos saberes e ingredientes foram

esquecidos e outros assimilados culturalmente na sua alimentação, muito embora essas reelaborações nem sempre sejam percebidas por quem produz ou consome, mantendo-se a referência às comidas tradicionais (ZANINI; SANTOS, 2013). Essas adaptações, interações, reelaborações, permanências e supressões de saberes, técnicas e insumos alimentares ocorridas, deram origem à comida emblemática que identifica a Quarta Colônia.

Deste modo, não obstante a inevitável transformação e evolução das tradições identitárias, se faz necessário proteger os saberes que caracterizam e identificam o território através da comida, evitando a perda de suas raízes culturais. Neste intento, a partir da identificação realizada pela pesquisa, foi organizada a publicação de um caderno de receitas, nomeado Sabores e Saberes, que se constituirá em um meio de consulta e possibilitará a reprodução desses saberes. Essa publicação, sob a forma de e-book, ficará acessível através de link ou QR CODE a ser divulgado oportunamente.

Para tanto, novas pesquisas e registros fotográficos se tornaram necessários e foram efetuados, constando de entrevistas e acompanhamento dos processos de elaboração das comidas identitárias da Quarta Colônia. Junto aos detentores do saber-fazer, estas ações foram fotografadas e transcritas, sendo posteriormente testadas e exercitadas até culminar na formulação da ficha técnica de cada preparação e, por fim, no delineamento do caderno de receitas.

Este caderno contém, além das dez receitas das comidas elencadas na presente pesquisa, a sopa minestra e a sopa de mondongo. Tal inclusão é justificada por pesquisa anterior, feita com o objetivo de identificar as alterações nos preparos através das gerações, bem como salvaguardar preparos em via de extinção, tendo sido constatado que conhecimentos e práticas ancestrais corriam risco de se perder (FRIGO; SARAIVA; LUNARDI, 2021). Entende-se que esse produto contemplará as transformações e contribuições de cada camada do tempo, bem como a consolidação dos costumes e a salvaguarda dos saberes e fazeres, traduzindo-se como um registro de parte da história local e do seu patrimônio cultural.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comida expressa uma cultura e uma identidade alimentar que, simultaneamente, dela emana e a ela expõe, sendo um instrumento de comunicação das tradições, história, costumes, saberes e fazeres de um grupo social, conformando-se como seu patrimônio cultural imaterial, que é transmitido de geração para geração. Nessas condições, pode ser acionada como um ativo turístico importante, repleto de significados, para atender as demandas dos visitantes que

manifestam um crescente interesse pelo regional e têm reivindicado por autenticidade e continuidade dos saberes ancestrais.

A Quarta Colônia possui esse tipo de gastronomia patrimônio, como legado deixado pelos imigrantes que colonizaram a região e, também, a mencionada demanda turística que a reivindica, percebida especialmente durante a participação nas festas, ao frequentar os restaurantes ou realizar compras nas agroindústrias locais. A presente pesquisa pôde comprovar que a oferta e a demanda estão em sintonia, tendo em vista que os alimentos objeto do desejo do visitante, são também os prioritariamente oferecidos pelos estabelecimentos comerciais e turísticos da região.

Sabendo da necessidade de que se perpetuem tais preparos, o estudo proposto consegue oferecer uma solução que protege tal saber, salvaguardando as formas de fazer os alimentos elencados como identitários da região. Em contrapartida, percebe-se que a preservação dos patrimônios culturais, tanto a nível nacional quanto internacional, tem sido valorizada, reforçando as identidades contra a tendência de homogeneização global, em um saudável equilíbrio entre a tradição e o desenvolvimento.

Adicionalmente, foi possível entender melhor quem é o visitante à região, o que ele busca consumir, seu perfil, idade, frequência de visitaçao, o que traz ao eixo turístico regional importantes dados para preparar e estruturar ainda melhor a sua recepção.

Sugere-se a continuidade das pesquisas buscando desvelar as características desse território, haja vista que foi, recentemente, reconhecido como Quarta Colônia Geoparque Mundial da UNESCO, o que traz a expectativa de aumento da demanda turística, que para ser exitosa, precisa ser plenamente entendida.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Hoje e Amanhã (Conclusão). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.) **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, p. 863-869, 1998.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Dissertação (Ciências da Educação) - Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Nova de Lisboa, Portugal. 2016.

FRIGO, Marina Saciloto; SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; LUNARDI, Raquel. Culinária dos imigrantes italianos no Brasil: um legado sem herdeiros?. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v.13, n.1, p. 1-19. 2021. Disponível: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v13i4p1008>. Acesso em 12 fev de 2022.

GODOY et al. **Geoparque Quarta Colônia (RS): proposta**. Repositório Institucional de Geociências – CPRM, p. 419-456. 2012. Disponível: <https://rigeo.cprm.gov.br/handle/doc/17170>. Acesso em 19 mar de 2022.

LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. **Contextos da alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo: Centro Universitário Senac, v. 5, n. 2, jul, p. 3-13. 2017.

MACIEL, Maria Eunice. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul. **Mneme - Revista de Humanidades**, [S. l.], v. 7, n. 18, 2005. Disponível: <https://periodicos.ufrn.br/mneme/article/view/331>, Acesso em 9 maio de 2023.

MACIEL, Maria Eunice; MOREIRA, Evelize. Tradições alimentares e comidas emblemáticas. **Illuminuras**, Porto Alegre, v. 20, n. 51, dez, p. 10-25. 2019.

MATTHES, Daniela; CHECCUCCI, Marilda. Território, campesinato e tradição: a cuca (kuchen) como elemento emblemático da alimentação no Médio Vale do Itajaí e sua relação com o desenvolvimento local. **Prâksis**, Novo Hamburgo, v. 15, n. 1, jan-jun, p. 81-104. 2018.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2ºed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

NEUMANN, Pedro S. **O impacto da fragmentação e do formato das terras nos sistemas familiares de produção**. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC. 2003.

PECCINI, Rosana. **A invenção da galeteria: o galetto *al primo canto* e o patrimônio cultural de Caxias do Sul**. Caxias do Sul: Educs, 2011.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. DOI: 10.12957/demetra.2015.16054. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606. 2015.

SILVEIRA, Paulo R. et al. Identidades socioculturais e sistemas agroalimentares localizados: o percurso da Quarta Colônia, RS – Brasil. In. FRÖEHLICH, José M. (Org.), **Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo**, p. 353-383, Ijuí: Ed. Unijuí, 2012.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina; SANTOS, Miriam de Oliveira. Mangia che te fa bene! Comida e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul. **TRAVESSIA - Revista do Migrante**, n. 72, jan-jun, p. 41-53. 2013.