

A gastronomia regional no turismo rural da metade sul do Rio Grande do Sul

Regional gastronomy in rural tourism in the southern half of Rio Grande do Sul

Leidh Jeane Sampietro Pinto

Professora do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas – UFPel, Porto Alegre/RS, Brasil
E-mail: leidh.sampietro@gmail.com

Eurico De Oliveira Santos

Professor do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul – UCS, Porto Alegre/RS, Brasil
E-mail: eurico58@terra.com.br

Humberto Thomé-Ortiz

Professor de pesquisa do Instituto de Ciências Agrárias e Recursos Naturais – ICAR, Cidade do México, México
E-mail: humbertothome@hotmail.com

Noe Antonio Aguirre-González

Professor do Instituto de Ciências Agrícolas e Rurais da Universidade Autónoma do Estado do México - UAE, Cidade do México, México
E-mail: geog_naguirre@yahoo.com.mx

Juliana Rose Jasper

Professora do Curso de Tecnologia de Gestão em Turismo da Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA, Porto Alegre/RS, Brasil
E-mail: ju.jasper@terra.com.br

Artigo recebido em: 09-12-2016

Artigo aprovado em: 21-08-2017

RESUMO

Na promoção de um destino turístico faz-se necessário conhecer as especificidades de sua configuração, analisando tudo que pode ser empregado para fins turísticos, e entre outros itens está a gastronomia. A alimentação é uma necessidade de sobrevivência e sua improbabilidade de abstenção pelo turista torna a gastronomia indissociável ao turismo. Este trabalho busca a caracterização da gastronomia praticada em algumas propriedades rurais da Metade Sul do Estado do Rio Grande do Sul, com a finalidade de situar a participação dessa no turismo rural desenvolvido nesses locais. A abordagem utilizada nesse estudo foi fundamentada numa pesquisa exploratória, sendo utilizado como procedimentos técnicos o levantamento bibliográfico, bem como a pesquisa de campo que possibilitou a coleta de dados junto aos proprietários. Embora a gastronomia regional possa potencializar a experiência turística, encontrou-se uma cozinha tipicamente rural desatenta as suas iguarias típicas.

Palavras - chave: Gastronomia Local. Turismo Rural. Brasil.

ABSTRACT

The promotion of a tourist destination makes it necessary to know its particularities, identifying the elements that can be used for tourism purposes, among which is the gastronomy. Food is an indispensable aspect for the human being, which is why it is an indissociable aspect of tourism. The purpose of this paper is to characterize the gastronomy offered in the rural properties of the South of the State of Rio Grande Do Sul Brazil in order to identify the importance of local food in rural tourism. The research is qualitative exploratory and includes literature review and field work in rural properties. It is concluded that local gastronomy is an element that enhances the rural tourism experience.

Keywords: Local Gastronomy. Rural Tourism. Brazil.

1. INTRODUÇÃO

Independente do motivo ou duração da viagem, a alimentação é parte integrante e vital, e assim torna-se impossível pensar em turismo sem associá-lo com a gastronomia. Ela estabelece-se como um estratagema que permite a divulgação de identidade e possibilita ao turista conhecer a localidade visitada, sendo expressa na cultura de um local e propagada pelos temperos, cores, aromas e sabores que levam ao enriquecimento do produto turístico, tornando-o uma experiência ímpar.

A gastronomia expõe o discurso sobre o prazer da mesa, implicando no saber amar e apreciar boa comida e boa bebida, encantos da vida que quando ligados a um bom serviço nos conduzem a uma experiência prazerosa.

A relação entre alimentação e cultura, esclarecida por Gimenez (2006), vai além dos processos relacionados com o preparo das iguarias, se estendendo aos modos à mesa, bem como aos locais e maneiras de degustação. Os hábitos culinários de uma região são o melhor caminho para conhecer sua herança cultural, as preferências alimentares apontam para as possibilidades naturais ou comerciais de uma região, as tradições do povo que a habita e suas técnicas de preparação. (Mariani, Sorio & Arruda, 2011).

A gastronomia regional ou típica, quando bem trabalhada intensifica a experiência turística e possibilita a agregação de valor ao turismo pela exploração de sua tipicidade, permitindo ainda que o turista torne-se um agente propagador do destino turístico visitado.

Segundo Dentz (2011), a gastronomia típica compreende um conjunto dos pratos característicos de uma região, elaborados em conformidade com valores simbólicos, tradicionais e históricos. Ela também será elemento de valorização da cultura regional, perpetuação da memória culinária das famílias e meio de obtenção de ganhos econômicos para a indústria e o comércio local.

É possível associar a gastronomia como cozinha, pois cada povo tem sua própria forma de classificar os alimentos, de ordená-los e degustá-los, por assim Maciel (2011) afirma ser a gastronomia um marcador cultural que faz parte do patrimônio de uma população. A cozinha é uma construção simbólica de herança cultural presente no imaginário das pessoas, embora ela possa se transformar lentamente, torna-se inseparável da cultura (Corner & Ângelo, 2012).

Uma cozinha é símbolo de uma identidade pela qual os homens podem se orientar e distinguir, implicando em formas de perceber e expressar um determinado modo de vida, ela não pode ser reduzida a um inventário, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (Maciel, 2004).

Os recursos disponíveis em cada época do ano são um fator importante que possibilita (e influencia) a combinação de matérias primas, a confecção, os métodos de preparo e de conservação - elementos responsáveis pela origem de inúmeras receitas dos diferentes povos (Dentz, 2011).

O uso dos ingredientes típicos nas preparações culinárias propicia as trocas culturais entre o morador local e o visitante, pode-se dizer que a alimentação está inserida em uma esfera além da cozinha deixando de ser apenas uma necessidade vital, para também ser veículo de interação cultural. Os moradores de uma localidade com potencial turístico podem apropriar-se dos elementos que os identificam e com isso formarem um diferencial de atração de visitantes em sua região.

A comida constitui-se como expressão das identidades locais, a valorização do fenômeno culinário possibilita que o discurso do turismo converta em atrativos turísticos os produtos de consumo locais, e em alguns casos, acabará por transformá-los em patrimônio local (Beber & Menasche, 2011).

A gastronomia se constitui em um dos segmentos do turismo cultural que mais se desenvolveu ultimamente, muitas pessoas viajam com o objetivo de satisfazer seu paladar, não se importando com os gastos e longas horas de espera em aeroportos (Corner & Ângelo, 2012). O turista sempre busca conhecer o sabor do lugar, e é a gastronomia que vai oferecer este sabor e revelar muito de um país (Corner, 2006).

Viagem e comida estão associadas desde a era das grandes navegações, e o Brasil tem sua história nesse particular (Lyra JR, 2012). Desde que se formaram as primeiras sociedades o homem sempre viajou, e pelos mais diversos motivos: sociais, religiosos, esportivos, culturais, econômicos.

Diversas definições de turismo foram criadas durante os anos, e, conforme Barreto (*apud* Carvalho, 2011) na década de 1970, os estudos do turismo passaram a remeter-se aos efeitos benéficos da atividade turística na comunidade, nos campos da história, geografia, cultura, religião e gastronomia. Uma das primeiras definições utilizadas oficialmente foi dada pela Organização Mundial do Turismo no ano de 1954, (Ignarra, 1999, p. 25) definindo o turismo como:

Toda pessoa, sem distinção de raça, sexo, língua e religião, que ingresse no território de uma localidade diversa daquela em que tem residência habitual e nele permaneça pelo prazo mínimo de 24 horas e máximo de seis meses, no transcorrer de um período de 12 meses, com finalidade de turismo, recreio, esporte, saúde, motivos familiares, estudos, peregrinações religiosas ou negócios, mas sem propósito de imigração.

A principal característica do turismo é o deslocamento de pessoas, e este é um aspecto natural da humanidade (Dias, 2005). O visitante que se ocupa das mesmas finalidades que os turistas, mas sem usufruir dos serviços de hospedagem, não pernoitando na localidade turística, é considerado excursionista. Fato perfeitamente considerado no segmento do turismo rural, as atividades promovidas contemplam tanto os turistas como os excursionistas.

O turismo rural é uma atividade que ocorre no interior das propriedades rurais, agregando os serviços aos produtos agrícolas e bens não-materiais existentes nas propriedades rurais (Santos, 2004). Ocorrendo em áreas próximas ou afastadas dos centros urbanos, onde proporciona a vivência do universo campestre e o contato com suas características culturais, afirmam Tomazzoni, Bock e Simon (2012).

Para o Ministério do Turismo do Brasil (2008), o turismo rural “é o conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometidas com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade”.

O turismo rural proporciona às comunidades rurais uma nova alternativa de desenvolvimento, possuindo a vantagem da utilização da mão-de-obra já existente proveniente da agricultura e pecuária, porém existe necessidade de capacitação dessa mão de obra (Silva, Francisco & Thomaz, 2010).

O principal atributo do turismo em espaço rural, apontado por Candiotto (2010), se encontra na oferta de equipamentos e de serviços simplificados, com uma menor concentração de demanda e motivações distintas dos turistas de áreas litorâneas. A motivação para o turismo rural reside na necessidade de alternativas ao turismo de massas (Zimmerman, *Apud* Tomazzoni, Bock & Simon, 2012).

No Brasil, uma das características fundamentais do turismo rural são as organizações produtivas familiares, onde se destacam os costumes e os fazeres como a gastronomia regional, mas é necessário o investimento na efetivação de projetos como as roteirizações para que ocorra o desenvolvimento socioeconômico local (Tomazzoni *et al.*, 2012).

O espaço rural ou mundo rural e suas pluriatividades, para Ribeiro, Souto e Santos (2012), são caracterizados como alternativas ou complementos às atividades tradicionais do campo, que podem valorizar regiões onde a atividade agrícola estava em decadência, onde também afirmam Silva *et al.*, (2010) que os elementos culturais: artesanato, gastronomia, tradições, história, arquitetura e atividades de lazer tipicamente rurais se constituem em importante atratividade.

O presente estudo ansiou questionar sobre a gastronomia regional praticada nas propriedades rurais que desenvolvem o turismo rural, partindo da Lei nº 11.929/2003 que se refere à gastronomia regional gaúcha. A referida Lei cita a referência de prato típico como sendo o tradicional churrasco e como bebida típica o chimarrão, no Rio Grande do Sul (LEI Nº 11.929, 2003).

Os empreendimentos rurais visitados neste estudo pertencem à região denominada informalmente como Metade Sul, que de acordo com Ribeiro *et al.*, (2012) constitui-se a partir da linha divisória e imaginária que seccionaria o Estado em duas metades, uma parte sul e outra norte.

A motivação para este estudo teve base na finalidade acadêmico-científica de produção de conhecimentos no campo do turismo rural. A oportunidade de visitação *in loco* propiciou vivências que intensificaram o entendimento das bases teóricas estudadas na disciplina de Turismo no espaço rural do Programa de Pós-graduação em Turismo da Universidade de Caxias do Sul.

2. METODOLOGIA

Esse estudo aborda a cultura gastronômica no espaço rural, tendo como universo empírico os empreendimentos rurais localizados na Metade Sul do Rio Grande do Sul. A abordagem de pesquisa exploratória caracteriza esse estudo. Partindo da fase inicial pela pesquisa bibliográfica com o objetivo de fundamentar o objeto de estudo, basilar a qualquer investigação científica.

Posteriormente partiu-se para a segunda fase, denominada pesquisa de campo, meio pelo qual se buscou informações relacionadas à temática, depois teve início a terceira fase da pesquisa, a análise dos dados. A pesquisa atenta à manifestação cultural desprendida do ato da alimentação em algumas propriedades rurais que desenvolvem o turismo no espaço rural, entendendo-se que esse aspecto é histórico e inerente à valorização do espaço rural em qualquer circunstância, incluindo o turismo.

A pesquisa de campo teve como procedimento técnico a observação assistemática na coleta das informações pertinentes. Sendo a observação assistemática uma forma de recolher e registrar os fatos da realidade sem que o pesquisador utilize meios técnicos especiais ou precise fazer perguntas diretas, é usada em estudos exploratórios e não tem planejamento e controle previamente elaborados (Lakatos & Marconi, 2003). A pesquisa de campo foi assim organizada:

Quadro 1: Organização das atividades de pesquisa de campo

| Fase | Atividade |
|--|---|
| Agendamento das visitas – Abril de 2013 | Realização do contato telefônico para fazer a reserva com os proprietários. Nesse momento houve a explicação detalhada da visita e o pedido de reserva para a turma de mestrandos. As propriedades em que houveram reserva com a hospedagem foram a Estância Tarumã e Fazenda Cerros Verdes. |
| Visita a campo - Julho de 2013 | Efetivação da viagem no período da primeira quinzena do mês de julho. Iniciando com a visita à Granja de Pedras Altas e Estância Tarumã, no primeiro dia. Seguindo com a visita à Fazenda São José e Fazenda Cerros Verdes, no segundo dia. A Fazenda Limoeiro foi visitada no terceiro dia. |

Fonte: Os autores, 2013

A visitação ocorreu no período do mês de julho de 2013, nas propriedades denominadas Fazenda Cerros Verdes, Fazenda Limoeiro, Granja de Pedras Altas, Fazenda São José e Estância Tarumã, localizadas respectivamente nos municípios de Pedras Altas, Dom Pedrito e Santana do Livramento, no Estado do Rio Grande do Sul. As propriedades foram escolhidas pela abrangência geográfica de suas localizações, e considerando a incursão a campo realizada pelos mestrandos da disciplina de Turismo no espaço rural do Programa de Pós-graduação em Turismo da Universidade de Caxias do Sul no ano anterior.

Os empreendimentos rurais que foram visitados pertencem à região denominada informalmente como Metade Sul, que possui

[...] uma extensão de 154.000km, com uma população de 2,5 milhões de habitantes (FEE e IBGE, 2009) e tendo como característica a produção econômica em médias e grandes propriedades rurais. Esse espaço é compreendido a partir da BR 290, tida como linha divisória, imaginária, que seccionaria o Estado em duas metades, ou seja, uma parte sul e uma parte norte (Ribeiro *et al.*, 2012, p. 152).

As informações obtidas durante as visitas nas propriedades foram oportunizadas na medida em que os proprietários relataram sua experiência na atividade de turismo no espaço rural, sendo registradas na forma de relato. Outro método utilizado durante a pesquisa de campo foi o registro fotográfico, que Lakatos e Marconi (2003) caracteriza como sendo recurso de pesquisa documental e constituindo uma fonte primária.

3. A GASTRONOMIA REGIONAL DO RIO GRANDE DO SUL

Quando se refere à gastronomia regional gaúcha, a principal referência como prato típico é o tradicional churrasco, e a bebida típica do Rio Grande do Sul é o chimarrão (LEI Nº 11.929, 2003). A gastronomia típica é capaz de expressar o orgulho de um povo por seus sabores, permitindo a valorização da cultura.

A designação “prato típico” é elucidada por Gimenez (2006), indica uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a associa.

Para o entendimento da constituição da cultura gaúcha implica considerar as fases de ocupação e povoamento do Estado no acumular de tempos, desde os primeiros habitantes, os nativos, passando a seguir pelos portugueses e espanhóis, até a introdução do grande contingente de imigrantes alemães e italianos (Brum Neto, 2007).

No estudo da cozinha gaúcha ponderam-se as particularidades regionais: a Praiana (à base de produtos do mar); a cozinha da Campanha e Missões (predominando as carnes vacum e ovina); a da região dos Campos de Cima da Serra (onde o pinhão tem presença e o café com graspa sobrepõem-se ao chimarrão) (Movimento Tradicionalista Gaúcho, 2014).

A culinária gaúcha, de acordo com Neves (2011), combina influências europeias e indígenas, essa junção proporcionou uma diversidade de sabores, entre seus pratos e ingredientes mais expressivos estão o churrasco e o charque, que tem um processo de feitura parecido com a carne seca.

As heranças ameríndias e africanas transformaram-se e ajustaram-se ao tempero e ao sabor portugueses, houve um processo de aculturação contínuo na cozinha brasileira. As especiarias, o sal e o açúcar foram valiosas contribuições trazidas pelo português à cozinha brasileira (Movimento Tradicionalista Gaúcho, 2014).

Para Laytano (1980), a influência africana é dominadora na cozinha, o negro é mestre do tempero e expõe um paladar muito saboroso de meter inveja a muita coisa europeia, com a pimenta, as farinhas, os azeites, peixes, etc. E como os orixás negros comem, seus deuses se alimentam, a relação entre a divindade e a comida é uma relação de história social, e aconteceu que no sul do país seus orixás tiveram que comer churrasco. Mas os negros e as negras no sul representam a fina-flor dos cozinheiros locais, marcaram a cozinha típica com algumas variedades, como um prato que ficou famoso: a galinha de batuque (Laytano, 1980).

Em se tratando de bebida, o chimarrão, a bebida típica do Rio Grande do Sul, é um legado do índio Guarani, adaptado pelos padres jesuítas que chegaram a América do Sul pelo início do século XVII (Bairros & Santos, 2009). Também é de herança indígena a utilização

da mandioca e de seus produtos, como a farinha, a tapioca e o beiju; o uso do milho assado, cozido e seus derivados, o aproveitamento das plantas nativas como a abóbora, amendoim, cará, batata-doce e banana. E ainda a técnica de cozer os alimentos na tucuruva (trempe de pedras), o uso do moquém (grelha de varas) para assar carne ou peixe, o preparo do peixe assado envolvido em folhas, a moqueca e também a paçoca de peixe ou de carne feita no pilão (Movimento Tradicionalista Gaúcho, 2014).

A culinária luso-brasileira distribuída pelas regiões gaúchas se apresenta em vários pratos, como o peixe assado, a moqueca de peixe, o siri na casca, o marisco ensopado, arroz com camarão, pirão de água fria, pirão cozido, farofa, cucus torrado, paçoca de carne desfiada, feijão mexido, açorda, galinhada, fervido de suquete (osso buco), mocotó, pães caseiros, etc. As receitas doces como omelete de bananas, banana frita, pão-de-ló, “massas doces” (pão doce sovado) “farte” (pão com recheio de melado), roscas de polvilho, roscas de trigo (fritas), sonhos, sequilhos, rapaduras (com diferentes misturas), pé-de-moleque, balas diversas, doce de panela (de frutas), doce de leite, ambrosia e licores diversos (de vinho, de ovos, de butiá, de abacaxi, etc) (Movimento Tradicionalista Gaúcho, 2014).

O imigrante alemão não dispensava o consumo da carne de porco, e Brum Neto (2007) elucida que é uma das prediletas nessa culinária, produzindo vários produtos via pecuária como os embutidos (salsichão, torresmo, banha e murcilha); na agricultura, contribuiu tanto na lavoura permanente (frutas) quanto na temporária (milho, mandioca, batata-inglesa, fumo).

De acordo com Laytano (1980), a contribuição alemã na culinária do Rio Grande do Sul apresentou o "chucrut", prato no qual o repolho é preparado dentro de barris especiais a fim de que fermente; as cucas e geleias, as conservas no vinagre e os ovos. Mais é marcante o Café Colonial que chega ao exagero de cinquenta pratos diferentes, e também destaca o hábito da comida salgada misturada com doces, compotas, etc. (Laytano, 1980).

O imigrante italiano, explica Brum Neto (2007), cultivou o trigo, o milho, a vinha e o arroz, e ainda para a subsistência cultivaram a mandioca e o feijão. A contribuição da gastronomia italiana, acrescenta Laytano (1980), tem como destaque os pães, as massas e a polenta, além das sopas com “anhelines” e “capeletis”, os queijos e o vinho. O colono italiano produzia o vinho artesanal sem a adicionar álcool e outras substâncias, esse vinho da colônia marcava presença constante na mesa do imigrante (Brum Neto, 2007). A carne de frango obteve êxito em várias preparações, seja assada no espeto, em filé, à milanesa ou o famoso galeto (frango frito) (Laytano, 1980).

Na Metade Sul do Rio Grande do Sul apresenta-se a cozinha da campanha, composta basicamente pelos mesmos ingredientes que a da região missioneira, originando refeições diversificadas e reforçadas, com os mais variados pratos rústicos que contemplam o sabor genuíno da boa comida campeira.

Na culinária da Campanha o prato mais famoso é o arroz carreteiro, feito com arroz e charque, outros pratos também são consumidos no cotidiano gaúcho, são eles: feijão mexido, revirado de sobras, paçoca de charque, matambre, espinhaço de ovelha com batatas, aipim, batata doce, abóbora (quibebe ou caramelada), mondongo (dobradinha), mocotó, o arroz-de-china (ou puta) pobre, roupa velha, arroz mexido, etc. (Movimento Tradicionalista Gaúcho, 2014). A culinária Missioneira possui grande variedade de pratos em comum com a culinária da Campanha. As duas ainda compartilham os pratos doces e sobremesas como o doce de jaracatiá, pêssego com arroz, tachadas (marmelo, pêssego, pêra), doce de laranja azeda cristalizada, doce de leite, rapadura de leite, gemada com leite, canjica, pão-de-ló, ambrosia de pão, entre outros (Neves, 2011).

Para Laytano (1980), a cozinha típica do gaúcho brasileiro é constituída de três pratos principais: churrasco, arroz carreteiro e puchero (cozido). Pratos que são representativos em todo Estado. Neves (2011) esclarece que o puchero e o cozido são pratos mais simples que fazem parte do cotidiano gaúcho, sendo compostos por legumes, verduras, linguiças e carnes mais duras. A diferença do cozido e do puchero está no fato de, no primeiro, os ingredientes serem servidos todos juntos, enquanto, no segundo, os componentes são separados e com o caldo prepara-se um pirão.

A gênese e a evolução da cultura gaúcha são marcadas pela inserção de várias etnias. Ressalta-se que, todos esses povos vieram em maior ou menor contingente, e se tem a contribuição de poloneses, japoneses, libaneses, sírios e árabes, holandeses, chineses, franceses, uruguaios, argentinos e espanhóis, além dos russos e ucranianos, que ao longo do tempo vieram compor o atual Rio Grande do Sul. Portanto, todos constituindo uma unidade na diversidade (Brum Neto, 2007).

Os pratos que simbolizam a gastronomia regional da Metade Sul, que são representativos e por assim são “emblemáticos” para a divulgação dessa cultura, não foram disponibilizados nas propriedades estudadas. O chimarrão esteve presente em apenas uma das propriedades, onde também existe a oferta do vinho produzido na região, tanto para o consumo durante a refeição como para que o turista venha a adquirir como *souvenir*.

O café da manhã, disponibilizado em duas das estâncias, foi composto por uma refeição diversificada, com o tradicional café com leite, pão e manteiga, as frutas da estação,

presunto, queijos, sucos e iogurte natural. Apresentando-se adequado a um cotidiano urbano, pois não continha o perfil do café campeiro onde há presença de ingredientes típicos da refeição reforçada para as lides campeiras, como ovos e carne.

Na proposta do cardápio de almoço ofertado pela Estância em Pedras Altas nota-se a apresentação dos pratos básicos da gastronomia brasileira, com a presença do arroz e feijão-preto, além de salada de tomate com alface e o suflê de cenoura (fig. 1).

Figura 1- Almoço na Estância em Pedras Altas



Fonte 1: Acervo dos autores, 2013.

A sala de jantar da Estância visitada em Pedras Altas corrobora com a proposta de trabalhar de maneira a promover o diferencial, ofertando um ambiente único e acolhedor, apostando numa decoração rústica que contempla alguns dos elementos do meio rural (fig. 2).

Figura 2 - Sala de Jantar na Estância em Pedras Altas



Fonte 2 - Os autores, 2013.

O acolhimento e a recepção desprendidos, em todas as propriedades, demonstrou uma base familiar de atendimento, os proprietários estiveram presentes basicamente durante todo o tempo, e, quando necessário, contaram com a assistência dos seus colaboradores.

De maneira geral observou-se que, nas propriedades visitadas, as refeições são preparadas em fogão convencional, o fogão à lenha é de uso ocasional, que funciona mais para manter o aquecimento dos pratos e do ambiente. Em Dom Pedrito a visitação iniciou-se pela manhã, oportunizando a degustação do almoço. O destaque nessa propriedade foi a preparação do almoço pela proprietária, sendo composto por pratos do cotidiano com a presença do arroz branco, feijão preto, espaguete com tomate, salada de alface com cebolas e tomate, maionese de batatas e carne de panela.

Na Fazenda em Santana do Livramento a visitação iniciou-se no fim da tarde, na recepção houve a oferta de um lanche simples, composto por pastéis fritos e coxinhas com refrigerante, a escolha desses itens para o lanche demonstrou a grande desatenção na valorização da culinária típica. O cardápio servido no jantar mostrou-se uma refeição de qualidade, apesar dos pratos disponibilizados não atenderem necessariamente à culinária regional da Metade Sul, com exceção da carne de panela, que lembra ao cozido preparado a partir de carnes mais duras (fig. 3 e 4).

Figura 3 - Sopa creme de abóbora



Fonte 3 - Acervo dos autores, 2013.

As sobremesas e doces ofertados, em duas das propriedades, apresentaram consonância com a culinária típica e impressionaram pela qualidade, sendo a ambrosia e o doce de leite. Havendo também a presença do sagu de vinho que remete a influência da culinária serrana.

Os pratos ofertados nas propriedades visitadas demonstraram algumas características ligadas ao contexto cultural da região, mas as iguarias tradicionais do patrimônio gastronômico gaúcho precisam ser melhor trabalhadas por esses empreendimentos turísticos.

A gastronomia como patrimônio e referencial de uma localidade está se tornando uma medida de diferencial em termos de roteiros, se tornando um produto turístico com grande destaque dentro do mercado competitivo (Schlüter, 2003).

A culinária regional expressa nos sabores e aromas dos pratos e bebidas enriquece a vivência turística, sendo capaz de gerar uma experiência única e possibilitar a agregação de valor ao atrativo turístico.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho propôs a caracterização da gastronomia praticada em algumas propriedades rurais da Metade Sul do Estado do Rio Grande do Sul, com a finalidade de situar à participação dessa culinária regional no atrativo da segmentação turística desenvolvida nas propriedades visitadas. A gastronomia ofertada nas propriedades caracterizou-se por ser fundamentada numa cozinha tipicamente rural, composta basicamente por ingredientes simples.

A pesquisa constatou que os principais pratos, característicos do contexto cultural da região, as iguarias tradicionais do patrimônio gastronômico gaúcho não estão sendo disponibilizados pelos empreendimentos turísticos visitados.

A responsabilidade pelo planejamento dos cardápios oferecidos nas estâncias é dos proprietários, a insuficiência apontada pelo resultado desse estudo reside na ausência dos principais pratos típicos da culinária gaúcha, de acordo com as informações levantadas a campo.

O intuito desta pesquisa não se estendeu a investigar as causas para a constatação encontrada, apenas reafirma a necessidade da qualificação dos serviços turísticos.

Comer e beber fazem parte das necessidades básicas do ser humano, não importa de onde ele seja, assim turismo e gastronomia sempre andarão juntos. O turismo gastronômico está em ascensão, seja como atrativo secundário ou principal, a manifestação cultural expressada pela gastronomia, cada vez mais se faz imprescindível, tendo em vista a possibilidade de se elevar o nível de competitividade do atrativo turístico e a valorização e preservação do patrimônio cultural regional.

REFERÊNCIAS

- Bairros, V. & Santos, N. (2009). O Churrasco e o Chimarrão como Importantes Atrativos Turísticos para o Rio Grande do Sul. *Anais do XVIII Congresso de Iniciação Científica e XI Encontro de Pós Graduação e I Mostra Científica da Universidade Federal de Pelotas*. Universidade Federal de Pelotas.
- Beber, A. & Menashe, R. (2014). Turismo Rural e alimentação, identidade e patrimônio: um olhar sobre os Campos de Cima da Serra em tempos de nostalgia. *Revista de Economia Agrícola*, 58(1). Recuperado em abril, 2014, de <http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=12279>. São Paulo.
- Brasil. *Turismo rural: orientações básicas*. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação – Brasília: Ministério do Turismo, 2008. Recuperado em agosto, 2013, de <http://www.idestur.org.br/download/20080817081545.pdf>.
- Brum, N. H. (2007). *Regiões Culturais: A Construção de Identidades Culturais no Rio Grande do Sul e sua Manifestação na Paisagem Gaúcha*. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Geografia e Geociências. Centro de Ciências Naturais e Exatas. Universidade Federal de Santa Maria. Recuperado em abril, 2014, de http://cascavel.ufsm.br/tede/tde_busca/arquivo.php?codArquivo=1547.
- Candiotto, L. Z. (2010). Elementos para o Debate Acerca do Conceito de Turismo Rural. *Turismo em Análise*, 21(1). Recuperado em janeiro, 2014, de <http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/14203>.
- Carvalho, K. D. (2011). *Identidade, Turismo e Tradução Cultural: Análise da Dinâmica dos Eventos Juninos no Maranhão*. Dissertação (Mestrado em Cultura e Turismo). Universidade Estadual de Santa Cruz.
- Corner, D. & Rodriguez, M. (2006). Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural. *Anais do 4º Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul*. Recuperado em outubro, 2013, de http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/gt03.
- Corner, D., Ângelo & Barbosa, E. (2012). Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos. *Anais do 7º Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul*. Recuperado em outubro, 2013, de http://www.ucs.br/ucs/tplVSemintur%20/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_7/gt14.
- Dias, R. (2005). *Introdução ao Turismo*. São Paulo: Atlas.
- Dentz, B. (2011). *Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas (SC): Um Estudo para o Fortalecimento do Turismo de Base Local*. Dissertação de Mestrado (Mestre em Turismo). Universidade do Vale do Itajaí.
- Gimenes, M. H. (2006). Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e atividade turística no Brasil. *Anais do 4º Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*. Caxias do Sul.

- Ignarra, L. (1999). *Fundamentos do Turismo*. São Paulo: Pioneira.
- Lakatos, E. & Marconi, M. (2003). *Fundamentos de metodologia científica*. (5 ed.). São Paulo: Atlas.
- Laytano, D. (1980). A alimentação do gaúcho brasileiro. *Ci. & Tróp.*, 8(2). Recuperado em dezembro, 2013, de <http://www.igtf.rs.gov.br/wp-content/uploads/2012/10/A-alimenta%C3%A7%C3%A3o-do-gaucha-brasileiro-Dante-de-Laytano.pdf>.
- Lyra, A. (2012). Turismo ao ponto. *Anais da Confederação Nacional Do Comércio De Bens, Serviços E Turismo. Turismo em Pauta*, (10). Rio de Janeiro: CNC.
- Lei Do Churrasco E Chimarrão. *LEI Nº 11.929, de 20 de junho de 2003*. Artigo 82, inciso IV, da Constituição do Estado - Assembleia Legislativa, PALÁCIO PIRATINI, Porto Alegre, 20 de junho de 2003. Recuperado em outubro, 2013, de http://www.shrbs-rs.org.br/i_uploads/legislacao_estadual/Lei11.929,20junho2003-churrascoechimarrao.pdf.
- Maciel, M. (2004). Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, (33), 25-39. Rio de Janeiro. Recuperado em março, 2014, de <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>.
- Maciel, M. (2011). Churrasco, comida e emblema dos gaúchos. *Anais da POSSAMAI, Ana Maria De Paris (Org.), PECCINI, Rosana (Org.)*. Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul, RS: EducS.
- Mariani, M., Sorio, A. A. & de Oliveira D. (2011). Carne Ovina, Turismo e Desenvolvimento Local: Potencialidades para o Mato Grosso do Sul. *Interações*, 12(1), 31-39. Campo Grande. Recuperado em dezembro, 2013, de http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1518-70122011000100004&script=sci_arttext.
- MTG. (2013). Movimento Tradicional Gaúcho. *Folclore/Gastronomia*. Recuperado em dezembro, 2013, de http://www.mtg.org.br/fol_gastronomia.php.
- Neves, J. (2014). *A Cultura Gaúcha como Agente Formador do Corpo do Ator/Bailarino do Centro de Tradições Gaúchas*. Monografia - Graduação em Produção Cultural. Departamento de Artes e Comunicação Social. Universidade Federal Fluminense. Niterói - RJ 2011. Recuperado em junho, 2013, de http://www.ocariucho.com.br/wp-content/uploads/tcc_juliana_mara.pdf.
- Ribeiro, M., Souto, C. & Santos, E. (2013). A valorização da memória e do patrimônio cultural como atrativos turísticos em propriedades rurais do Rio Grande do Sul. *Revista Rosa dos Ventos*, 4(2), 151-163. Recuperado em setembro, 2013, de <http://www.ufrgs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1569>.
- Santos, E. (2004). *O Agroturismo e o Turismo Rural em Propriedades da Metade Sul do Estado do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Pallotti.
- Silva, N., Francisco, A. & Thomaz, M. (2010). Turismo rural como fonte de renda das propriedades rurais: um estudo de caso numa pousada rural na Região dos Campos Gerais no Estado do Paraná. *Caderno Virtual de Turismo*, 10(12). Recuperado em junho, 2014, de <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php?journal=caderno&page=article&op=view&path%5B%5D=407>.

Schlüter, R. (2003). *Gastronomia e Turismo*. (2ª ed.). São Paulo: Aleph.

Tomazzoni, E., Bock, I. & Simon, S. (2012). Caminhos da Colônia: Turismo Rural na Serra Gaúcha-RS, Brasil. *Revista Rosa dos Ventos*, 4(2). Recuperado em junho, 2014, de <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1709>.