

Gastronomia da italianidade: diversidade, tradição e inovação em Antônio Prado, Brasil

Italian cuisine: diversity, tradition and innovation in Antônio Prado, Brazil

Susana Gastal

Professora do Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade de Caxias do Sul – UCS, Caxias do Sul/RS, Brasil

E-mail: susanagastal@gmail.com

Ana Maria Costa Beber

Estágio Pós-doutoral em andamento pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul – UCS, Caxias do Sul/RS, Brasil

E-mail: susanagastal@gmail.com

Felipe Zaltron de Sá

Bacharelado em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul – UCS, Caxias do Sul/RS, Brasil

E-mail: susanagastal@gmail.com

Artigo recebido em: 10-05-2017

Artigo aprovado em: 31-05-2017

RESUMO

Localizado no sul do Brasil, o município de Antônio Prado teve seu momento inicial na última década do século XX, marcado pela presença de imigrantes da Península Itálica, de onde trouxeram, entre outros, hábitos alimentares. Assim, o objetivo deste artigo é o de descrever as práticas alimentares locais tradicionais e as inovações introduzidas em diferentes contextos históricos, entre outros, no de sua adesão ao turismo. Metodologicamente associada à História Oral, os dados da pesquisa foram coletados em entrevistas semiestruturadas, pesquisa documental e observação realizada na festa 35º Noite Italiana. Durante o processo analítico, os dados foram listados em indicadores associados à Inovação e Diversidade Cultural, dois princípios da economia criativa brasileira. Conclui-se que a comida hoje apresentada ao turista como "italiana", resulta de um imaginário de italianidade associado as identidades locais, que atualizam o que, em outro momento histórico, foi o alimento diário de Antônio Prado.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico. Inovação. Diversidade Cultural. Antônio Prado, RS, Brasil.

ABSTRACT

Located in southern Brazil, Antônio Prado municipality had its initial moment in the final decade of the twentieth century, marked by presence of immigrants from the Italic Peninsula, from where they brought, among others, eating habits. Thus, the purpose of this article is to describe local traditional food practices and innovations introduced in different historical contexts, among others in that of its adherence to tourism. Methodologically associated with Oral History, data were collected in semi-structured interviews, documentary research and observation, held at 35th Italian Night festival. During the analytical process, data were listed in indicators associated with Innovation and Cultural Diversity, two principles of the Brazilian creative economy. It's concluded that food presented today to tourist as 'Italian', results from imagery of Italianate associated with local identities that update what was in another historical moment, Antonio Prado daily food.

Keywords: Food Tourism. Innovation. Cultural Diversity. Antonio Prado, RS, Brazil.

1. INTRODUÇÃO

A Globalização coloca-se como novo momento do capitalismo avançado, marcado pela mobilidade de capitais, serviços, mercadoria e pessoas (Jameson, 1996). A mobilidade, em si, acompanharia a humanidade desde os nomadismos pré-históricos (Maffesoli, 2001), mas, a partir da segunda metade do século XX, avanços dos transportes e das tecnologias informatizadas levaram a que a *mobilidade* passasse a ser vista como uma das principais marcas do que tem sido denominado como Globalização¹, porque “a nossa vida globalmente conectada pedia uma palavra que resumisse o fenômeno da interligação” (Chanda, 2011, p. 19). Ainda segundo Chanda (2011, p. 19), a Globalização, nas suas implicações econômicas e comerciais, permite afirmar que a “maior parte do que comemos, bebemos ou usamos teve origem em um lugar diferente daquele em que hoje encontramos esses objetos”. Agregue-se a isto que mercadorias não circulam sozinhas, mas trazem consigo culturas, filosofias, modos de vida e, aonde chegam, inovações.

Em termos de turismo, as novas mobilidades levaram a viagens mais frequentes, mas por menor número de dias, beneficiando cidades pequenas, principalmente nas proximidades de regiões metropolitanas, caso de Antônio Prado, cidade localizada no sul do Brasil. Em termos de gastronomia, emerge uma sensibilidade que valoriza o passado e o rural como tempos e espaços tidos como tradicionais e autênticos – teoricamente antepondo-os à mundialização da presença do alimento industrializado e do *fast-food* – levando à busca por pequenas cidades. Percebe-se nesse cenário, que a adesão ao turismo em Antônio Prado – assim como a diversidade cultural presente na cultura local, como se verá adiante –, implicou em inovações nos pratos tradicionais, agora servidos nos restaurantes da cidade e, mais especialmente, no festival gastronômico Noite Italiana. Deste modo, tem-se como objetivo construir uma narrativa sobre os processos de inovação presentes na comida ítalo brasileira em Antônio Prado em contexto histórico, desde a Fase da Construção [1886 a 1930], Fase da Afirmação [1930 a 1960/1970] e Fase da Expansão, que inclui maior presença do turismo, sendo o festival gastronômico 35ª Noite Italiana pesquisada como significativa do mesmo.

A cidade apresenta uma população de 13.285 habitantes, com uma taxa de analfabetismo de 4,81% e expectativa de vida de 75,07 anos, com um IDH de 0,758, e um

¹ As ideias presentes nesse item, além de desdobramentos do presente em Gastal (2006), foram desenvolvidas no artigo *Identities in the Post-Modernity: The Appropriation by Tourism*, apresentado no XXVI Congresso da Intercom, em 2003, recuperado em http://violacao.org/_upimgs/arquivos/arq4d70fa5672907.pdf.

PIB per capita de R\$ 27.889². Por decreto municipal intitula-se como “Cidade mais italiana do Brasil”, reforçando a associação da identidade local à italianidade. Antônio Prado se marca por seu patrimônio cultural, como a gastronomia, o dialeto vênето ainda praticado, o artesanato, a religiosidade, os modos de vida cotidianos e, especialmente em termos turísticos, seu acervo arquitetônico, composto de 48 edificações em madeira, tombadas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN]. Atualmente, o município está incluído na Rota da Uva e do Vinho e se beneficia dos fluxos de uma das mais importantes regiões turísticas do Brasil, a Serra Gaúcha.

Os dados aqui apresentados foram colhidos em 2016, seguindo a História Oral, com entrevistas semiestruturadas com sete senhoras³, reconhecidas pela comunidade local por suas habilidades culinárias. As entrevistas foram realizadas em grupo e individualmente, buscando compreender como de davam para elas, as práticas alimentares cotidianas na infância, na vida de casada, na atualidade, nas festas familiares (casamento, batizado, Natal, Ano Novo, Páscoa), religiosas e turísticas. Os relatos, totalizando 14 horas de gravação, foram degravadas na íntegra. As entrevistas atualizaram dados coletados em duas etapas (2005, 2010) do projeto Elementos Culturais das Antigas Colônias Italianas na Região Nordeste do Rio Grande do Sul, que tem sua documentação acervada na Universidade de Caxias do Sul, atualização que foi complementada por observação, com anotações em diário de campo, na edição 2015 do festival gastronômico Noite Italiana. No processo analítico, os dados foram elencados em indicadores associados a dois dos princípios norteadores da economia criativa brasileira, Inovação e Diversidade Cultural⁴, conforme emergiram do *corpus* de pesquisa.

2. CENÁRIO TEÓRICO

Entende-se que o turismo gastronômico [*food tourism*] caracteriza como, “a visitação a produtores agrícolas primários e secundários, a festivais gastronômicos, restaurantes e locais específicos [...] com o desejo de experienciar um tipo particular de comida ou a produção de uma região específica” (Everett, 2008, p. 338). Em prosseguimento, Everett afirma que tais visitas seriam instigadas por imaginários “conectados como algo perdido no passado”, levando a busca por lugares onde estariam expostos “a certos cheiros, sabores e o toque de

² Fontes: Fundação de Economia e Estatística do RS, recuperado em <http://www.fee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/municipios/detalhe/?municipio=Ant%F4nio+Prado>; e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, recuperado em <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=430080>, ambos com acesso em 15 DEZ 2015.

³ Theresa, 76 anos; Libera e Anna, 69 anos; Catarina, 61 anos; Realda e Cecília, 57 anos; e Nair, 53 anos, nomes fictícios.

⁴ Não serão analisados outros dois princípios, Sustentabilidade e Inclusão social, pois extrapolaria a dimensão física do presente artigo.

certos alimentos“ (Idem). Ainda, tal segmento pode levar à promoção turística, atraindo um turista com padrões de preferências específicas, ao incentivo à competitividade e à produção agrícola, além de respeito aos ecossistemas locais (Nummedal, Margunn & Hall, 2006; Du Rand, Heath & Alberts, 2003), deixando a condição de ser apenas um dos itens da infraestrutura a compor o sistema turístico (Beni, 2007).

Moser e Perini (2016: 515) reportam e Espeitx (2004), o qual afirma que:

[...] ao falar de cozinha no âmbito do turismo [...] alguns argumentos são mobilizados, tais como, a noção de tradição, saberes e práticas específicas, transmissão geracional e vinculação de um determinado território ao caráter artesanal de sua gastronomia [...]. Como exemplo, pesquisa realizada com turistas que visitavam a Alemanha constatou que a procura por uma culinária elaborada a partir de produtos locais figurou em terceiro lugar diante das expectativas listadas para as férias [...]. Nesse caso, Espeitx (2004) conclui que a comida é tão importante quanto a hospedagem, haja vista que ‘no contexto do ócio, da viagem e das férias, o momento de comer não deve satisfazer apenas a fome e proporcionar prazer, mas também completar e encaixar-se nos propósitos e no clima geral das férias. [...] Aquilo que se come também deve contribuir ao conhecimento do lugar visitado (p. 211).

As mesmas autoras destacam a condição de Florianópolis, inserida pela Unesco na lista das Cidades Criativas. Em todo mundo, são 116 as cidades listadas; delas, apenas cinco estão no Brasil: Curitiba [design], Santos [filme], Salvador [música], e Florianópolis e Belém pelas suas gastronomias. Em Florianópolis:

Sem esquecer as tradições gastronômicas de influência portuguesa e indígena, os estabelecimentos foram diversificando-se; restaurantes e bares temáticos começaram a surgir e a partir daí houve a necessidade de identificar a ‘gastronomia típica’ da cidade com o objetivo de valorizá-la e de torná-la um diferencial no marketing voltado ao turismo gastronômico (FloripAmanhã, 2013, s/p), aos moldes do que se considera como Turismo Criativo, ou seja, ofertar aos turistas experiências de aprendizagem de conteúdos locais, singulares e autênticos, onde ocorra o envolvimento com costumes da localidade, bem como com seus moradores locais. A ‘gastronomia típica’ da Ilha é aproveitada turisticamente, sendo chamada popularmente de ‘culinária açoriana’, cujo foco é a elaboração de cardápios que remetem à presença açoriana na localidade [...] (Moser & Perini, 2016, p. 518).

O turismo criativo apresenta-se como um desdobramento da economia criativa. O Ministério da Cultura do Brasil defendia como princípios norteadores da Economia Criativa, Inovação, Diversidade Cultural, Sustentabilidade e Inclusão social. Considerando-se a Economia Criativa, a ênfase no valor mercado, antes centrada na materialidade do produto final, passa a considerar os aspectos intangíveis do fazer, valorizando-os enquanto saberes. No caso brasileiro, os saberes estão destacados quando a então Secretaria da Economia Criativa⁵ propunha a *diversidade cultural* como princípio norteador, ou seja, a valorização, proteção e

⁵ A Secretaria da Economia Criativa foi Instituída pelo Ministério da Cultura através do decreto 7743/2012 e extinta em 12 de maio de 2016.

promoção dos saberes e fazeres locais, não se restringindo aqueles dos grupos hegemônicos ou eruditos. Como registrado nos documentos oficiais, a diversidade cultural

[...] não deve mais ser compreendida somente como um bem a ser valorizado, mas como um ativo fundamental para uma nova compreensão do desenvolvimento. [...] Assim, seja na produção de vivências ou de sobrevivências, a diversidade cultural vem se tornando o ‘cimento’ que criará e consolidará, ao longo desse século, uma nova economia (Brasil, 2012, p. 19).

A diversidade cultural atua como forma de diferenciar bens e serviços artesanais, considerando que cada técnica, no seu saber-fazer, é coletiva a um grupo, levando a características únicas. Na atualidade, tal situação amplia-se, pois, as “veias globais de distribuição da produção cultural impulsionam a criatividade de atores sociais que buscam diferenciar seus produtos vivendo a localidade de sua cultura” (Costa, 2006, p. 3). Poder-se-ia acrescentar, ainda, que a Economia Criativa está associada às definições mais contemporâneas de Cultura, ora “entendida como algo mais amplo que a arte, acolhendo um conjunto de crenças, costumes, valores e hábitos adotados por sociedades ou grupos de pessoas. Esse insumo cultural é empregado como fator de diferenciação e mesmo de inovação” (Lima, 2011/2012, p. 12) e, pretende-se, em um novo modelo econômico.

A *inovação*, outros dos itens na proposta oficial brasileira, é a capacidade de gerar novos produtos ou aperfeiçoar os já existentes, ou seja, ampliar e valorizar fazeres e saberes. Ainda seguindo a proposta brasileira, a *inovação* também deverá estar presente no identificar oportunidades de produção [fazeres e saberes] e comercialização, além de agregar valor simbólico ao produto final. É importante promover “diferentes setores produtivos que possuam como denominador comum à capacidade de gerar inovação a partir de um saber local, agregar valor simbólico a bens e serviços, além de gerar e explorar direitos de propriedade intelectual” (De Marchi, 2014, p. 194, tradução dos autores), reiterando-se a importância da tecnologia para impulsionar tanto a produção como a acessibilidade aos produtos e serviços.

3. ANTÔNIO PRADO E SUAS PRÁTICAS ALIMENTARES

Antônio Prado se forma a partir de 1886, pela presença de camponeses oriundos da Itália [vicentinos, beluneses, mantuanos, cremoneses, trentinos] e de migrantes vindos de outros assentamentos da região, origens que, embora aproximadas, apresentavam especificidades e diferenças entre si, alimentando a diversidade cultural. A síntese dessas presenças, entretanto, alimentará a sistematização de um imaginário de *italianidade*, a marcar as identidades locais. As práticas alimentares, entendidas como expressão cultural e

patrimônio, evidenciam os modos de vida, as relações familiares, de vizinhança, de relações com o campo e a cidade, desse grupo. Entre as comidas tradicionais ali praticadas estão a polenta, a sopa de agnoline ou capeleti, a produção artesanal de salame e pão, além do vinho. Para esta análise, tais pratos são compreendidos como resultado de hibridismos culturais, mas também impulsionados pelo ecossistema local, que nesses termos propõe-se tratar como expressões ítalo-brasileiras, muito embora o imaginário, apropriado turisticamente, fale em *gastronomia italiana* de Antônio Prado.

Piazza e Pozenatto (2010), pesquisadores do projeto Elementos Culturais das Antigas Colônias Italianas na Região Nordeste do Rio Grande do Sul, que estudou a alimentação na cidade em tela, sistematizam três momentos históricos da mesma no local, demarcados pelas inovações introduzidas em cada um deles: **Fase da Construção** [1886 a 1930]; **Fase da Consolidação** ou **Afirmção** [1930 a 1960/1970]; e **Fase da Expansão** [1970 a 2010, data da pesquisa dos autores].

A **Fase da Construção** marca-se pela cozinha da escassez, os recursos alimentares, limitados ao produzido na propriedade ou oportunizados pela natureza. A comida cotidiana era simples, mas com descobertas/inovações que passavam por identificação, teste e incorporação de animais [pássaros e peixes] e plantas autóctones [pinhão, mandioca, batata doce, milho, cana-de-açúcar, ervas aromáticas e medicinais, frutas silvestres e o amendoim], assim como aquelas originárias da troca de saberes e de práticas culinárias e de cultivo, entre as famílias. Estes se mesclavam aos conhecimentos trazidos da Itália, resultando em um novo modelo alimentar fruto da diversidade cultural e natural, mas inovador, originando o que estamos denominando de comida ítalo-brasileira⁶.

O modelo alimentar ítalo-brasileiro, neste primeiro momento, terá forte presença do milho (pois as sementes eram distribuídas pelo governo), base para preparo da polenta, alimento diário consumido em várias refeições, e que se mantém como prato tradicional da culinária ítalo-brasileira. O grão americano, mas já então muito utilizado no norte da Itália, fortaleceu os laços dos imigrantes com a cultura do sul do Brasil; parte dele era transformada em farinha para preparo, além da polenta, de pães, massas e bolachas; outra parte era vendida no comércio local. No caso de excedentes, estes eram destinados à alimentação dos animais domésticos, em geral porcos, galinhas e vacas.

⁶ Ao longo do tempo houve a incorporação do Churrasco e do Chimarrão, originários da região do Pampa, na fronteira regional com Uruguai e Argentina.

O porco já era consumido na Itália; dele produziam-se, além das carnes, embutidos [salame, linguiça, copa, morcilha⁷, panceta ou toucinho⁸, *codeghin*⁹ e o queijo de porco], banha¹⁰ e toucinho, eram a principal gordura utilizada nas cozinhas e, assim, com valor comercial. A galinha, além da carne [assada, ensopada ou frita], era base para feitura da carne *lessa*¹¹ e do ‘*brodo*’ [caldo], que por sua vez era base para sopas [de legumes, de agnoline, de massa e de feijão] ou consumido com pão torrado. Os ovos eram ingredientes para massas, *fortaia*¹², bolos e cucas, entre outros. A vaca, também presente no país de origem, fornecia o leite, processado em queijo, puina¹³, manteiga e nata, ingredientes para pratos doces e salgados. Nas propriedades ainda havia hortas com legumes [radicci, couve, cenoura, alho, cebola, feijões de vagem] e temperos [cebolinha, salsa, louro, alecrim, manjerona, poejo, aipo, esse também usado como remédio para febre]. O pomar garantia as frutas [figo, pêssigo, uva, laranja, limão, pera, abacate e outras].

As falas das entrevistadas, rememorando as comidas da sua infância e dos antepassados, possibilitou [re]criar o cotidiano de refeições e alimentos nelas consumidos: muito cedo [cerca de 5hs], antes de ir para área de cultivo [a ‘roça’], que nem sempre ficava próxima a residência, servia-se café ou chá de mate na chaleira, misturado com leite, pão e alguma geleia ou chimia. Seguia-se, no meio da manhã, a *colassión*, ainda na ‘roça’, que incluía polenta, salame, queijo ou *fortaia*, melado e, algumas vezes, vinho. No almoço [*pranzo*], refeição mais farta do dia, havia polenta ou arroz e feijão, salada e, algumas vezes, carne. A merenda [*merendin*] era servida no meio da tarde, nas longas jornadas de trabalho do verão. O jantar [*la sena*], no início da noite, tinha como prato tradicional a sopa ou *minestra* [sopa de feijão], polenta brustolada¹⁴ e sobras do almoço.

O segundo momento, **Fase da Consolidação** ou **Afirmção**, inicia quando da melhoria de estradas e pontes, nos anos 1930, havendo a transição da cozinha doméstica para a refeição em coletivo, mas com pequena alteração do cardápio. Exemplo seria a Festa do

⁷ Embutido de carne de porco feita com o sangue fresco.

⁸ Atualmente chamado de bacon.

⁹ Feito com o coró de porco moído cozido na água e moído na máquina de fazer salame misturado com carne da cabeça do porco, músculo dos garrões, temperado com sal, pimenta e tempero verde e depois ensacado na tripa como salame. Para comer, ferve o *codeghin* na água.

¹⁰ Embutido feito com o bucho do porco e coró picado com alho, cebola, pimenta e cozido na água.

¹¹ Carne de galinha cozida num caldo.

¹² Ovos batidos com queijo, similar à omelete.

¹³ Ricota obtida a partir do soro gerado na feitura do queijo.

¹⁴ A polenta era consumida pela manhã (mole), cortada em fatias com linha e a noite era gratinada na chapa, do fogão à lenha.

Santo¹⁵, uma festividade realizada pela e para a comunidade, que passa a receber pessoas de fora do grupo local e familiar. A Festa de Santo possibilita reagrupar famílias e socializar os ritos festivos através da comida, do encontro, das músicas, das conversas. Neste quadro se define a sintaxe¹⁶ do almoço festivo local, formado pela sopa de *agnolini* ou *capeleti*, carne lessa com saladas, massas e carnes [frango assado e churrasco], que será incorporado pelas restaurantes.

Segundo Piazza e Pozenatto (2010), se os pratos são os mesmos da cozinha tradicional do período anterior, as inovações agora introduzidas afetam a produção de alimentos, com a mecanização da agricultura, e as técnicas de preparo. Estas são facilitadas pela introdução da luz elétrica, permitindo eletrodomésticos e de refrigeração; uso de alimentos industrializados; pela presença da televisão com seus programas culinários, entre outros, responsáveis por inovações no estilo de vida e de alimentação. Verificam-se mudanças nos tipos de ingredientes, não mais cultivados no âmbito doméstico, a simplificação dos modos de fazer e alteração no gosto.

Entende-se que neste período há a consolidação de mudanças nos modos de vida rurais e novas adaptações nas práticas alimentares cotidianas, festivas e identitárias, em termos de preparo, rituais e modos de servir pratos tradicionais. O *agnolini* ou *capeleti* (era comida de domingo), passa a caracterizar-se como comida festiva; sendo incluído no cardápio dos restaurantes urbanos. Piazza e Pozenatto (2010, s/p) entendem que há consolidação de uma comida emblemática “italiana, que reproduz no cotidiano, pratos de uso anticotidiano e vice-versa, ao mesmo tempo em que incorpora novos alimentos ao uso cotidiano”.

A mudança dos [i]migrantes do rural para o urbano altera o modo de produção de alimentos, que da origem na policultura da propriedade familiar, passa a depender de redes de abastecimento como armazéns, mercados e feiras, entre outras. Ainda assim, se verifica através dos relatos das entrevistadas realizadas no âmbito da pesquisa, que o cardápio híbrido¹⁷ (Ramos, 2007) do período será composto por alimentos ainda produzidos em âmbito familiar, como ovos, galinha, saladas, temperos, legumes, entre outros, juntamente com aqueles industrializados, inclusive na oferta comercial. Realda (2015) destaca:

¹⁵ Quando as comunidades já se organizaram em “capelas” – que têm a dupla função de ser centro religioso e centro de vida social – a rede de relações expande-se e passa a existir entre as comunidades, tendo a “festa do santo” como evento maior de socialização e também de negociação entre fronteiras (Piazza e Pozenatto, 2010).

¹⁶ Segundo Montanari (2013) a sintaxe corresponde a refeição, o ordenamento dos pratos de acordo com critérios de sequência, de associação e de relação recíproca.

¹⁷ O cardápio híbrido une modos de preparo, ingredientes e produtos industrializados e tradicionais.

Aquela massa com tempero de salame, mas com salame feito em casa, aquele macarrão com bastante molho, aquele molho bem vermelho, que não se faz mais, nós ainda fizemos. [...] Ainda comemos a puína, mas é a ricota hoje, do mercado... A puína era mais mole, hoje ela é prensada, e se comia com polenta brustolada ou mole.

Ainda em relação ao cardápio híbrido e a introdução de eletrodomésticos nas práticas alimentares mantendo a tradição do saber fazer, tem-se o relato de Nair (2015) sobre a carne de panela:

A carne de panela era feita com qualquer carne dura, (...) tinha que ferver, seria a carne de segunda. Hoje se compra no mercado. Agora tu pega uma carne de pescoço, vai fazer uma sopa, tu desmancha antes de terminar fazer o caldo. A gente usa a panela de pressão hoje em dia, antes era panela de ferro. Pega a carne e frita os temperos, alho, cebola, um pouquinho de orégano, um pouquinho de pimentão. Mas os antigos não usavam orégano, pimentão. As primeiras, porque não se tinha orégano, na época, podia até se ter, mas não se sabia para que. Era alho e cebola, e os alhos poros, a gente encontrava nos parreiral, não sei como nasciam lá.

O terceiro momento, a **Fase da Expansão**, inicia em 1970 é marcado pelas primeiras edições da Noite Italiana (1981) e pelo tombamento pelo IPHAN das casas de madeira (1987), gerando maiores fluxos turísticos. Há consolidação da ‘cozinha rural’, que também estará presente no âmbito das casas dos ítalo-brasileiros, nas festas domésticas, comunitárias e turísticas. Pratos emblemáticos compõem o cardápio das casas comerciais, mesclando sopa de capeleti, fortaia, galetto, polenta frita e brustolada, salame e o churrasco, que ganham *status* de ‘comida tradicional’. A culinária italiana, praticada quando ainda na Europa, retorna como sinônimo de sofisticação e altera mais uma vez o padrão do gosto, permitido pelo acesso a ingredientes importados como Azeite de Oliva e Aceto Balsâmico, entre outros. O relato de Libera (2015) explicita:

Para fazer a massa, só usa a farinha e ovo, tem que ser uma farinha especial para massa. Uma vez não precisava e era boa também. A gente acaba, né, investindo. Tem que se aprimorar. A própria farinha vai ficando mais dividida e tu tem que pegar melhor para aquilo, se não fica ruim. Antes era uma farinha para tudo. (...) Tu vai fazer pão, tem que ser a certa. Assim também é com a gordura, antes era banha, agora tem os óleos disso e daquilo, mas o que se usa é o azeite de oliva, que também a gente vai conhecendo, tem o extra virgem e tem as marcas que são boas, né.

Neste sentido, compartilha-se a reflexão de Tedesco e Rosseto (2007), de que cada grupo desenvolve um modo cultural e social, quando em isolamento, com adaptação, invenção e empréstimos seletivos. Pertencer a um grupo étnico implica compartilhar e produzir representação no horizonte da descendência como virtude de civilização étnica italiana. Neste aspecto, os rituais festivos étnicos denotam um antes, um depois e o agora, cujas temporalidades não se misturam, porém, evoluem e se revelam inseridas nas situações de vivências, refletindo um modo de vida híbrido e contemporâneo. Tal cenário é fruto de

inovação, pois, como apresentado anteriormente, na proposta oficial brasileira para Economia Criativa, esta é a capacidade de gerar novos produtos ou aperfeiçoar os já existentes, ou seja, ampliar e valorizar fazeres e saberes presentes nas receitas tradicionais.

Sobre as festas associadas à italianidade no Sul do Brasil, Tedesco e Rossetto (2007, p. 8) afirmam que, de certa forma, as mesmas buscariam “dar futuro ao passado”. Tais “festejos étnicos” (p. 7) apresentam “intensa expressão ritualística na forma de festejos, nos quais estão presentes, em geral, formas linguísticas dialetais [...], costumes culinários, de vestimentas [...], atividades do presente e as do passado, em correlação com a cultura *considerada italiana*” (p. 8). O festival gastronômico Noite Italiana, realizado anualmente em Antônio Prado há 36 anos, corresponde a essa descrição.

A Noite Italiana inicia em 1981, com o objetivo de reproduzir costumes dos imigrantes itálicos da cidade, sendo organizada pela Câmara de Dirigentes Lojistas, com apoio da comunidade, inclusive em termos gastronômicos. É uma festa étnica gastronômica, com vistas à experiência de uma comida com modos de produção identitárias, cujos aromas e sabores alimentam-se do imaginário ‘comida italiana’. No ano de 2016, quando da pesquisa, estava em sua 35ª edição e reuniu em torno de 3000 pessoas por noite. Há música, danças, mas a atração principal é a comida ali servida, que atrai visitantes de muitas localidades.

No ano em observação, três ilhas de alimentos ofereciam, fartamente, frango a menarosto¹⁸ e a passarinho¹⁹, polenta frita e brustolada, pepino em conserva, pão artesanal, queijo, salame, copa, bolos, cucas, biscoito colonial, grostoli, batata doce, merengue e frutas. As bebidas incluíam vinho, suco de uva, *cooler* de pêssego, água, refrigerante e café, considerado como representativo do cardápio ligado à italianidade local. Nota-se que a comida de festa da Noite Italiana oferece pratos considerados tradicionais, como exposto anteriormente, que traduzem a sistematização, ao longo dos anos, de uma culinária ítalo-brasileira, como a Polenta, o Salame e o Galeto.

Atualmente, o cardápio da festa também é fruto de uma adaptação logística, que leva em consideração a capacidade de prestação dos serviços de alimentação e entretenimento para os três mil comensais de cada noite do evento. Estas adaptações demonstram a evolução das práticas alimentares cotidianas dos descendentes italianos de Antônio Prado em contexto de hibridismo e, deste modo, são marcadas pela tradição e inovação e pelas relações estabelecidas com o outro, o turista.

¹⁸ O modo de preparo consiste em assar o frango com brasas, sem contato com a chama ou fumaça, geralmente com rolete de espetos que gira lentamente.

¹⁹ O frango deve ser precoce (em geral, 45 dias), é frito, em pedaços, na banha ou óleo.

Para Tedesco e Rossetto (2007) a festa surge motivada pelo desejo de sociabilidade, realimentando o trabalho de memória coletiva, num ciclo de reciprocidade que pertence a um tempo cíclico. Deste modo, os signos são preservados e a memória abre-se à temporalidade presente, rompendo um ciclo de mórbida permanência. As festas fazem parte da história social e cultural e as dimensões e significados mudam ao longo do tempo, traduções e tradições culturais mesclam-se e significam-se com o tempo, surgindo a necessidade de reprodução, inovação e transtemporalidade. Nestes termos, apresenta-se o discurso e a percepção de Julia (2015), 76 anos, sobre a comida da 35ª Noite Italiana,

Comida inventada para festa... Tem gente que come copa, salame, queijo. Na minha casa não tem isto todo o dia, eu não uso copa, salame, toda hora. De pequena não tinha as conservas. Tinha, conforme a época, cebolinha no vinagre e pimentão, pepino não consigo me ligar nele. Eu acho que eles estão fazendo uma forma de servir, tiveram diversas, foram mais de trinta e cinco, foram diversas tentativas de comida, e agora uma comida que não faz mal para ninguém, uma comida que o italiano come, foi tirado a massa, tem frango, tem queijo, tem salada, tem chimia.

Verifica-se que na atualidade as práticas alimentares como patrimônio herdado e expressão identitária e simbólica aparece nos modos de vida cotidiano, em especial na alimentação, como produto destinado a atrair turista e promover Antônio Prado, através da festa Noite Italiana. Suas dimensões simbólicas da etnicidade estão tendo o papel de representar o passado [re]atualizado e, com isso, tornam-se referência emblemática da cultura ítalo-brasileira local.

Nesse sentido, corrobora-se com Montanari (2013), ao expor que os sistemas alimentares têm alta capacidade de transformação e regeneração a partir de aportes externos, agrupando o novo e incorporando-o – o que poderia ser tratado como inovação -, no caso de Antônio Prado, por um imaginário de italianidade. O autor ainda relata que a cultura se coloca como ponto de intersecção entre tradição e inovação. Na tradição estão os saberes, as técnicas, os valores a transmitir; na inovação, porque estes atributos modificam a posição das pessoas no contexto sociocultural, tornando-as capazes de vivenciar novas realidades.

No caso do município em estudo, entende-se que práticas alimentares cotidianas, festivas e turísticas compõem narrativas decorrentes dos processos históricos vivenciados pelos imigrantes e migrantes itálicos em diferentes momentos dos séculos XIX e XX. Deste modo, decorrem de uma construção social, são códigos apreendidos e aprendidos por meio conhecimento dos saberes-fazer e da socialização da comida, e atuam como marcadores identitários de etnicidade ítalo-brasileira e de patrimônio ativo, capaz de evidenciar os acréscimos, as trocas e as adaptações culturais do grupo em estudo.

Verificou-se através das falas das depoentes que, atualmente, há o debate e o consenso entre a comunidade local que organiza e realiza as festas, a respeito dos padrões de qualidade dos alimentos, tanto na escolha dos ingredientes e procedência, como nos modos de fazer, que devem estar ligados a um modo de produção que torna a comida com características originárias da Fase da Construção. A partir disto, alguns restaurantes e festas locais passam a ser identificados como de referência por bem servir.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A mobilidade, marca da Globalização, ultrapassa fronteiras e chega às cidades pequenas. Foi possível tal observação, quando uma de nossas entrevistas destacou a importância atual dos programas de culinária na televisão, no preparo das comidas no âmbito doméstico. Mas, também foi falado que quando a família se reúne, a demanda é por pratos tradicionais, “*de antigamente*”.

Verifica-se que o imaginário da comida cotidiana do passado é incorporada e legitimada nas festas turísticas, como na 35ª Noite Italiana, pela apresentação de um cardápio híbrido, decorrente dos processos de trocas culturais dos (i)migrantes desde a chegada ao Brasil até a atualidade, perpassando momentos de adaptação ao território, ao clima, aos modos de plantio, a língua, aos saberes e produtos locais, as tecnologias, a industrialização do campo e urbanização, as mídias, entre outras, que marcadas pelo hibridismo e diversidade cultural, demonstram um modo de vida em que a etnicidade ítalo-brasileira, a partir das práticas alimentares, afirmam-se como um traço marcante na construção da identidade local como ‘italiana’.

Hoje, a presença de turistas encaminha um forte turismo gastronômico na cidade, que, inclusive, passou a realizar um segundo evento, a Festa Nacional da Massa [Fenamassa] reforçando o segmento. Mas, na dialética inovação – tradição, o que vai a mesa durante os festejos está em contínua mudança, atendendo as demandas de cada momento, mas tendo como permanência o imaginário *italianidade*.

REFERÊNCIAS

Beni, M. C. (2007). *Análise Estrutural do Turismo*. São Paulo: Senac.

Brasil (2012). *Plano da Secretaria da Economia Criativa: políticas, diretrizes e ações, 2011 – 2014*. Brasília: Ministério da Cultura.

Chanda, N. (2011). *Sem Fronteira: os comerciantes, missionários, aventureiros e soldados que moldaram a globalização*. Rio de Janeiro: Record.

Costa, A. de C. (2006). *Rumo à Economia Criativa: Artesanato e Turismo em Itabuna*. In: *Anais ... Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 4., Caxias do Sul: UCS*. Recuperado em 25 de agosto, 2016, de http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/gt07.

De Marchi, L. (2014). Analysis of the Secretariat of the Creative Economy Plan and the transformations in the relation of State and culture in Brazil. *Intercom, Rev. Bras. Ciênc. Comun.*, 37(1), 193-215.

Du Rand, G. E., Heath, E. & Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 97-112.

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos*, 2(2), 193-213.

Everett, S. (2008). Beyond the visual gaze? The pursuit of an embodied experience through food tourism. *Tourist Studies*, 8(3), 337-358.

Jameson, F. (1996). *Pós-modernismo: a lógica cultural do capitalismo tardio*. São Paulo: Ática.

Lima, S. M. S. (s.d). *Polos Criativos: um estudo sobre os pequenos territórios criativos brasileiros*. Brasília: Ministério da Cultura, 2011/2012. Recuperado em 10 de agosto, 2016, de <http://docplayer.com.br/4184453-Polos-criativos-um-estudo-sobre-os-pequenos-territorios-criativos-brasileiros.html>.

Maffesoli, M. (2001). *Sobre o nomadismo*. Rio de Janeiro: Record

Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. São Paulo: Senac.

Moser, G. P. & Perini, K. P. (2016). O tradicional e o contemporâneo: Florianópolis, cidade Unesco da gastronomia. *Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 8(4). DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v8i4p510>.

Nummedal, M. & Hall, C. M. (2006). Local food in tourism: An investigation of the New Zealand south island's bed and breakfast sector's use and perception of local food. *Tourism Review International*, 9(4), 365-378. DOI: <https://doi.org/10.3727/154427206776330571>.

Piazza, C. M. & Pozenatto, J. C. (2010). *Projeto Inventário da Diversidade Cultural da Imigração Italiana: o Talian e a Culinária*. Caxias do Sul, IPHAN, Instituto Vêneto, FIBRAS, ECIRS-UCS.

Tedesco, J. C. & Rossetto, V. (2007). *Festas e saberes*. Passo Fundo, RS: Méritos.