



GLOBALIZAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO: REPERCUSSÕES NA CULINÁRIA DA REGIÃO DO VALE DO RIO PARDO/RS

**Everton Luiz Simon
Virginia Elisabeta Etges**

Resumo

O presente artigo aborda as transformações decorrentes do processo de industrialização de alimentos, intensificadas pela globalização, e sua repercussão na culinária da região do Vale do Rio Pardo/RS – Brasil. Objetiva-se evidenciar em que medida essas transformações ocasionaram mudanças nos hábitos alimentares e na culinária regional. Para tanto, realizou-se pesquisa bibliográfica e documental, entrevistas semiestruturadas com informantes qualificados, bem como observação participante e observação *in loco*, nas comunidades regionais investigadas. A análise realizada evidenciou que as transformações nas formas de produzir e preparar alimentos promoveram mudanças significativas nas comunidades, padronizando gostos, ocultando saberes, alterando traços fundamentais da alimentação e da culinária, elementos básicos na constituição da identidade cultural e social de uma região. Ao mesmo tempo, observou-se um movimento de reação por parte das comunidades pesquisadas, que, aos poucos, passam a compreender que o resgate e a valorização de formas de produzir e preparar alimentos pode tornar-se um importante elemento para o desenvolvimento de uma região, através da qual se disponibiliza e se comercializa alimentos típicos regionais, produzidos pelos agricultores da região, o que, por sua vez, valoriza e mantém vivos os processos de produção, as tradições e as manifestações socioculturais de um povo, ao mesmo tempo em que reforça as potencialidades turísticas da região.

Palavras chave: Culinária regional; Globalização; Industrialização de alimentos; desenvolvimento regional.

Abstract

This article deals with the transformations resulting from the process of food industrialization, intensified by globalization, and its repercussion in the cuisine of the region of Vale do Rio Pardo / RS - Brazil. The goal is to show to what extent these transformations caused changes in eating habits and in regional cuisine. To this end, bibliographical and documentary research, semi-structured interviews with qualified informants, as well as participant observation and in loco observation, in the regional communities investigated was carried out.

The analysis showed that the changes in the forms of produce and prepare food promoted significant changes in communities, standardizing tastes, hiding knowledge, changing fundamental traits of food and cooking, basic elements in the constitution of cultural and social identity of a region. At the same time, there was a backlash on the part of the communities surveyed, which gradually come to understand that the rescue and recovery of forms of producing and preparing food can become an important element for the development of a region, through which it offers and sells typical regional foods, if produced by the farmers of the region, which in turn, appreciates and keeps alive the production processes, the traditions and the cultural and social manifestations of a people, while at the same time strengthens the region's tourist potential.

Keywords: Regional cuisine; Globalization; Food industrialization and regional development.

1 Introdução

O presente artigo aborda a formação dos hábitos alimentares e da culinária da região do Vale do Rio Pardo/RS, a partir dos movimentos de colonização,



protagonizados por imigrantes alemães e italianos ao longo do século XIX. Apresenta aspectos relevantes do estudo realizado por Simon (2014)¹, que analisou o papel da alimentação e da culinária no contexto do desenvolvimento regional, destacando as transformações decorrentes da intensificação do processo de globalização de alimentos nos hábitos alimentares da população pesquisada.

No âmbito das transformações promovidas pelo desenvolvimento do capitalismo, entendemos que existem forças homogeneizantes que atuam nos mais distintos territórios. Estas forças provocam transformações nos espaços em que se inserem, produzindo tendências à padronização, seja de formas de processamento de atividades produtivas e econômicas, seja de costumes e hábitos cotidianos das pessoas.

Nesse contexto, a cultura tradicional, aquela que possui raízes históricas, acaba sendo modificada pela cultura de massa, produzida e vendida pela sociedade industrial. São produzidas séries de mecanismos com apelo para novos hábitos, geralmente indutores do consumo e, principalmente, de novos padrões de comportamento. Toda essa produção tem uma intencionalidade e adentra os lares das pessoas indiscriminadamente, refletindo na modificação de hábitos e, por conseguinte, na alteração da identidade territorial.

A partir das grandes mudanças nas últimas décadas, as regiões assistiram à disseminação de diferentes alimentos e de novos sistemas de distribuição em todo o globo terrestre. A chamada industrialização da alimentação está promovendo significativas transformações nas regiões, não somente nos hábitos alimentares mas principalmente nos sistemas de produção no meio agrário, bem como modificando as bases culturais e sociais que constituem o território.

Nesse sentido, para estudar as transformações nos hábitos alimentares e na culinária da região do Vale do Rio Pardo, optou-se pela pesquisa de campo, com observação participante e observação *in loco*, além de coleta de dados secundários e aplicação de entrevistas semiestruturadas. Foram realizadas 39 entrevistas com informantes qualificados, indicados por Clubes de mães, Grupos de terceira idade,

¹ SIMON, Everton Luiz Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil / Everton Luiz Simon. – 2014. 118 f .
Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional) – Universidade de Santa Cruz do Sul, 2014.



Grupos de manifestações culturais, como o Centro Cultural Vinte Cinco de Julho (Alemães) e o Círculo Cultural *Bella Itália* (Italianos); também foram entrevistados informantes indicados de outras instituições, como Grupos da Ordem Auxiliadora das Senhoras Evangélicas – OASE; Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Governo do Estado Rio Grande do Sul – EMATER/RS e o Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor – CAPA, além de pessoas indicadas pelas próprias comunidades da região.

Além dos dados coletados nas entrevistas, buscou-se também reunir documentos e informações junto às associações culturais da região. A coleta desses documentos visou ampliar a compreensão da realidade das famílias pesquisadas, a partir do mapeamento e da análise de cadernos de receitas, registros fotográficos das famílias, e outros vestígios de saberes e práticas alimentares de imigrantes e seus descendentes. Dessa maneira, foram analisados os conteúdos de variados documentos que revelam, além dos sabores e gostos de uma época, a expressão histórica da região pelo viés da alimentação.

Assim, entende-se que, ao analisar o desenvolvimento de uma região, a alimentação torna-se um importante elemento a ser investigado. Além de toda sua roupagem de calorias, proteínas e carboidratos, encontra-se um universo de significados, de representações e de história.

2 A região do Vale do Rio Pardo

A formação territorial do Vale do Rio Pardo, conforme Klarmann (1999), resulta de características históricas distintas em seu processo de povoamento, marcada pela presença de diferentes grupos étnicos. Segundo o autor, a partir de 1849 a região foi sendo ocupada por imigrantes alemães, originando as colônias de Santa Cruz, Monte Alverne e Candelária. De acordo com o Conselho Regional de Desenvolvimento do Vale do Rio Pardo (1998, p.18):

A região povoada pelos imigrantes e descendentes alemães deu origem a vários municípios na parte mais central do Vale do Rio Pardo e influenciou fortemente nos traços culturais da população de Santa Cruz do Sul, Candelária, Vale do Sol, Vera Cruz, Passo do Sobrado, Vale Verde e Sinimbu. A busca por novas terras fez com que os colonos de origem teuta



subissem a encosta da serra, terminando por encontrar-se com os habitantes de origem luso-brasileira e italiana. A região setentrional do Vale do Rio Pardo teve boa parte de suas terras ocupadas por descendentes de italianos. A procura por novas terras também determinou que levas de colonos de origem italiana constituíssem um importante fluxo migratório das regiões de ocupação pioneira do RS em direção a esse espaço. Assim, nos municípios de Boqueirão do Leão, Gramado Xavier, Ibarama, Sobradinho e Arroio do Tigre, apesar da presença de outras origens étnicas, predomina a população de procedência italiana. Tunas, Lagoão, Herveiras e Barros Cassal, apesar de se localizarem no norte do VRP, têm na população de origem luso-brasileira a maioria de seus habitantes. Já na parte meridional do VRP, ou seja, nos municípios de Encruzilhada do Sul, Rio Pardo, Pantano Grande e General Câmara, houve uma forte ligação histórica com a conquista do território, o latifúndio, a criação extensiva do gado, a escravidão e a herança cultural deixada pelos antepassados.

Em Santa Cruz, de acordo com Vogt (2006, p.96), os primeiros colonizadores alemães chegaram a partir de 19 de dezembro de 1849 e “foram assentados no local atualmente denominado de Linha Santa Cruz (*Alte Pikade*), às margens da Estrada de Cima da Serra”, caminho que ligava o entreposto comercial de Rio Pardo aos campos de gado da região de Soledade. O autor refere que:

De Linha Santa Cruz, a colonização se expandiu na direção de Rio Pardo, Dona Josefa, Linha Andréas, Sinimbu, Vila Tereza e Ferraz. Uma vez ocupadas as terras devolutas da Colônia, áreas de particulares foram loteadas dando origem, dentre outras, a Rio Pardense, Faxinal de Dentro, Colônia Germânia (Candelária), Entre-Rios, Formosa, Trombudo, Pomerânia, Chaves, Linha João Alves, Cerro Alegre, São João da Serra, Pinheiral, Linha Nova e outras.

Roche (1969) destaca que as terras ocupadas pelos imigrantes alemães eram de relevo acidentado e cobertas por densas matas. Para o autor, o desenvolvimento da colônia sempre foi muito heterogêneo e o que certamente contribuiu para a formação de características identitárias do povo foram fatores tais como a aglutinação dos imigrantes que tinham a mesma origem, que falavam o mesmo dialeto e que praticavam a mesma religião, fatores esses que contribuíram, ainda, para limitar o raio de seu horizonte de vida e a conservar as tradições familiares.

Segundo o Conselho Regional de Desenvolvimento do Vale do Rio Pardo (2011), compõem a região vinte e três municípios que são: Arroio do Tigre; Boqueirão do Leão; Candelária; Encruzilhada do Sul; Estrela Velha; General Câmara; Herveiras; Ibarama; Lagoa Bonita do Sul; Mato Leitão; Pantano Grande; Passa Sete; Passo do

VIII Seminário Internacional sobre

Desenvolvimento regional

Territórios, redes e
Desenvolvimento Regional:
Perspectivas e Desafios



Programa de Pós-Graduação
Desenvolvimento
Regional
mestrado e doutorado



Sobrado; Rio Pardo; Santa Cruz do Sul; Segredo; Sinimbu; Sobradinho; Tunas; Vale do Sol; Vale Verde; Venâncio Aires e Vera Cruz.

Etges (2001) afirma que a partir do ponto de vista histórico e cultural o Vale do Rio Pardo não se apresenta como uma região homogênea, considerando-se a tradição histórica fortemente marcada pela presença de luso-brasileiros, de imigrantes alemães e italianos, entre outros grupos étnicos. As características que a particularizam decorrem de aspectos econômicos, sociais e ambientais marcantes na formação da região. É nesse contexto que a região se apresenta como um processo de construção de identidade territorial, ultrapassando assim os limites dos municípios constituídos.



3 Desenvolvimento regional no contexto da globalização

Atualmente, as discussões sobre desenvolvimento vêm recebendo atenção crescente, tanto na área das ciências sociais quanto ambientais. O desenvolvimento, então, pode ser entendido como um processo dinâmico presente no território, com dimensões que a cada momento são construídas e reconstruídas através das relações sociais, econômicas e ambientais. O desenvolvimento, de acordo com Brandão (2009, p. 154),

é um processo multifacetado de intensa transformação estrutural resultado de variadas e complexas interações sociais que buscam o alargamento do horizonte de possibilidades de determinada sociedade. Deve promover a ativação de recursos materiais e simbólicos e a mobilização de sujeitos sociais e políticos, buscando ampliar o campo de ação da coletividade, aumentando sua autodeterminação e liberdade de decisão.

Sachs (1986) acrescenta que é preciso entender as formas de promover o desenvolvimento, sem focalizar apenas no crescimento, pois o crescimento, em si mesmo, não promove o desenvolvimento. Sachs (2000) aprimora o entendimento de que o crescimento econômico deve ser repensado, com vistas a reduzir os impactos ambientais e sociais no território, valorizando as características do espaço e dos atores regionais, critérios que continuam sendo uma condição necessária para o desenvolvimento em todas as suas dimensões.

A promoção do desenvolvimento regional, por sua vez, exige dos agentes diretamente envolvidos no processo e da sociedade como um todo a definição de um projeto que aponte o caminho a ser trilhado. Boisier (1994, p. 8) é esclarecedor à respeito quando afirma que

construir socialmente una región es algo que debe hacerse desde y con la incipiente sociedad regional, toda vez que este proceso significa potenciar su capacidad de auto organización, transformando una comunidad inanimada, segmentada por intereses sectoriales, poco perceptiva de su identificación territorial y en definitiva, pasiva, en otra, organizada, cohesionada, consciente de la identidad sociedad-región, capaz de movilizarse tras proyectos colectivos, es decir, capaz de transformarse en sujeto de su propio desarrollo. Este proceso de construcción regional se apoya a su turno en la puesta en práctica de dos proyectos: un proyecto político regional productor de la cohesión y de la movilización, y un proyecto cultural regional productor de la percepción colectiva de identidad.



Em Benko (1999), encontramos a afirmação de que o desenvolvimento regional volta-se aos problemas da integração regional, e não possui apenas implicações econômicas, mas tem consequências políticas e culturais, tornando a região um produto social, construído pela sociedade nos espaços de vida.

Nesse contexto a diversidade regional adquire relevância, na medida em que passa a ser entendida como potencialidade para a promoção do desenvolvimento regional.

De acordo com Bacelar (2009), a diversidade brasileira é um elemento fundamental do nosso país, e o novo conceito de desenvolvimento (com ênfase na dimensão social) está estimulando a sociedade brasileira a redescobri-la.

Nas últimas décadas, entretanto, as regiões vem sofrendo com o impacto da globalização. Discorrendo sobre o tema, Azevedo (2011, p.27) afirma que essas mudanças são

decorrentes das ações que asseguram a emergência de um mercado dito global, que se sobrepõe aos espaços, como consequência de uma nova fase do sistema capitalista de produção, denominada de período técnico-científico-informacional ou de capitalismo tecnológico.

De acordo com Hernández (2005, p. 129), a globalização “é um processo progressivo de homogeneização e de perda da diversidade nos planos econômico, ecológico e cultural”.

A globalização modifica fronteiras e sociedades, cria novos mapas, novos arranjos políticos e novas sociabilidades. O capitalismo global redimensiona os conceitos de espaço e tempo, produz uma quantidade enorme de vínculos assimétricos que mexem com estados inteiros e, por conseguinte, com o seu ordenamento social vigente e as suas identidades. (IICA, 2002, p. 12).

Para Santos (2002), a globalização constitui-se na fase mais avançada do processo de internacionalização do mundo capitalista. Etges (2005, p. 51) complementa, afirmando que

o processo de globalização está reordenando os territórios e que apresenta pelo menos duas faces: a da perversidade do processo em si, expressa na territorialização dos interesses dos segmentos hegemônicos, e a da oportunidade, que se apresenta aos atores regionais quando se apropriam de conhecimentos que lhes permite reagir, superar a passividade.



Para Azambuja (1999, p. 15), o mundo contemporâneo está cada vez mais global, “e nos distanciamos a passos largos de nossas particularidades, de nossas raízes”. As transformações decorrentes do modo de produção capitalista expressam-se, desde o século XVIII, na migração de populações dos campos para as cidades, atraídas por novas oportunidades de trabalho nas indústrias. Essas transformações também foram significativas na agricultura e no modo de produzir alimentos.

Hernández (2005, p. 130) descreve que o processo de globalização promoveu o desaparecimento de muitas manifestações ou produções de caráter local e regional, “desde as variedades vegetais, animais, línguas, tecnologias e qualquer tipo de costumes e de instituições socioculturais. Enquanto umas desaparecem, outras se expandem e se generalizam”.

A esses entendimentos sobre as manifestações de caráter local e regional, Mintz (2001, p. 33) acrescenta que “a comida foi então um capítulo vital na história do capitalismo, muito antes dos dias de hoje: como alimentar as pessoas, e como fazer dinheiro alimentando-as”. Mintz (2001) afirma que, a partir destas grandes mudanças, principalmente nas últimas décadas, as regiões assistiram à disseminação de alimentos e de novos sistemas de distribuição em todo o globo. E através desses novos fatores, a chamada industrialização da alimentação está promovendo significativas transformações, não somente no modo das pessoas se alimentarem, mas principalmente nos sistemas de produção no meio rural, modificando as bases culturais e sociais.

Essas transformações no modo de produzir alimentos e nos hábitos alimentares fez surgir, segundo Pedroco (1998), uma nova fase no segmento da produção de alimentos em massa, fruto das inovações aplicadas à indústria de alimentos. Nesse processo, a produção de alimentos industrializados em massa acabou utilizando as inovações de conservação de alimentos para disponibilizar aos consumidores produtos com uma vida útil maior, aumentando, dessa forma, a oferta de alimentos, principalmente nos espaços urbanos, para os trabalhadores das indústrias.

4 A culinária regional e os efeitos da globalização e industrialização de alimentos



Vários aspectos evidenciam a repercussão da indústria alimentar globalizada nos hábitos alimentares e na forma de produzir e preparar os alimentos consumidos.

Um deles é o considerável aumento da criação de bovinos e o conseqüente incremento no número de abates que obrigou as empresas a comercializarem gêneros alimentícios e a empregar novas técnicas para preparar e conservar os alimentos. A indústria, no século XIX, procurou também aprimorar os sistemas de acondicionamento para os produtos alimentares, aperfeiçoar os processos de conservação de produtos de origem animal e vegetal, introduzindo também os alimentos enlatados. No que tange ao desenvolvimento da indústria do frio, foram aperfeiçoados os processos de conservação de produtos de curto e médio prazos, bem como os itens mais procurados de origem animal, dentre eles, os peixes e as carnes de boi e de porco. (PEDROCO, 1998).

Maciel (2004) afirma que as grandes transformações tecnológicas, como o forno de micro-ondas, o freezer e o refrigerador facilitam o crescente consumo de alimentos enlatados e congelados, que hoje estão cada vez mais populares nos supermercados, e que essa expansão é um fenômeno mundial. Os congelados tornaram-se frequentes nas mesas das famílias; e essa nova forma alimentar acabou modificando a estrutura alimentar e as tradições culinárias, que são elementos que emolduram e caracterizam a diversidade cultural. Esses novos alimentos acabam também se tornando uma espécie de *fast food* doméstico, causando, por conseqüência, uma importante perda de saberes em termos gastronômicos.

Mintz (2001) é categórico ao afirmar que é cada vez mais comum a busca pelo consumo de alimentos congelados ou pré-preparados, encontrados em qualquer supermercado ou casa comercial. Essa realidade não promove somente o empobrecimento do conhecimento sobre as técnicas e habilidades culinárias, mas também o enfraquecimento do caráter simbólico, social e histórico que a alimentação carrega entre os indivíduos.

O movimento de industrialização da alimentação trouxe conseqüências negativas nas regiões e nos territórios, como destaca Carneiro (2003, p.103): “a contaminação ambiental com embalagens plásticas, uso de aditivos químicos, a padronização de



gostos alimentares, controle oligopólico dos mercados e relações comerciais desvantajosas para os países periféricos”.

Atualmente, segundo Hernández (2005, p. 133), cada vez mais a tecnologia alimentar pesquisa e desenha novos produtos e a biotecnologia anuncia novidades para o futuro mais ou menos imediato, tais como: “tomates que não apodrecem, leite de vaca com vacinas incorporadas, berinjelas brancas, arroz colorido e aromatizado, batatas com amido de melhor qualidade”. Em alguns lugares do mundo o termo sazonalidade perde completamente o seu sentido, pois é visível que os países industrializados estão, cada vez mais, buscando alternativas para disponibilizar alimentos com maior variedade ao longo do ano.

nas plantações e produções de alimentos, há um generalizado e crescente uso de aditivos (conservantes, colorantes, aromatizantes etc.). Esses aditivos, por um lado, contribuem para a homogeneização progressiva dos alimentos, e por outro supõem a ingestão sistemática e prolongada de substâncias cujas consequências são desconhecidas (HERNÁNDEZ, 2005, p. 133).

Essa modernização da produção de alimentos permitiu aumentar consideravelmente a quantidade de alimentos, passando-se, dessa maneira, da escassez para a abundância. Entretanto, o advento dessas novas tecnologias repercutiu fortemente no meio rural trazendo uma série de consequências como a redução da importância da rotação das culturas, o progressivo abandono do uso da adubação verde e do esterco na fertilização do solo, a separação da produção animal da vegetal e, principalmente, a absorção pela indústria de algumas etapas do processo de produção agrícola.

Com efeito, os noticiários mostram e indicam a desconfiança da população com os alimentos ditos modernos. Para Hernández (2005, p. 136), “a tecnologia está mais a serviço do produtor, do transportador e do vendedor do que do consumidor”, visto que essa rede de trocas, em escala mundial, disponibilizou ao consumidor grandes quantidades de alimentos. Contudo, esses fatores provocaram a perda das referências regionais, mais especificamente das formas regionais de produzir.

Segundo Silva e Etges (2012), a modernização dos sistemas de produção agrícola, neste caso, o agronegócio, tem por objetivo somente o aumento da produtividade e a busca por resultados econômicos e financeiros vantajosos em curto prazo. Trata-se da implementação de monoculturas, produzindo commodities para o



mercado externo. Igualmente, a modernidade agrícola visa, conforme Hernández (2005), a superespecialização do espaço, a busca constante do aumento dos lucros na produção agrícola e o conseqüente crescimento desordenado das cidades e crescente esvaziamento das áreas rurais.

O meio rural, nesse sentido, de acordo com Silva e Etges (2012), deve ser considerado um espaço destinado às práticas agrícolas, e não apenas um local de produção de mercadorias; mas, principalmente, deve ser entendido como um meio no qual ocorre a produção da vida, que se dá através de relações de cooperação, reciprocidade e respeito à natureza.

Evidentemente, o alimento moderno, como aponta Poulain (2004), está deslocado, desconectado do seu enraizamento geográfico, ao qual, durante muito tempo, foi tradicionalmente associado. Novo da Silva, Schwartz e Menasche (2013, p. 96) descrevem que, a partir do processo de globalização e de homogeneização, as regiões e os territórios se organizam de forma a reverter as conseqüências causadas e buscam “uma espécie de (re)afirmação do local, de especificidades, uma (re)valorização de características locais, de processos endógenos”.

Ainda nas observações sobre esse processo de transformações, Carneiro (2003) afirma que o sistema de alimentação moderna e a produção de alimentos em massa, sob a hegemonia das grandes redes de supermercados, dos estabelecimentos de *fast food* e dos restaurantes, acabaram suprimindo os espaços das cozinhas regionais e todos os saberes que permeavam esses lugares, substituindo-os por uma alimentação rápida, gordurosa e cheia de açúcares. De acordo com Santos (2009), os hábitos alimentares globalizados atuais têm avançado fortemente em diversas regiões do mundo, ainda que tal inovação esteja fundamentada, na maioria das vezes, nos discursos sobre o bem estar da população.

Assim, percebe-se que o sistema culinário atual expressa, em sua complexidade, essa nova dinâmica; e os resultados e oportunidades que derivam desse processo, atuam fortemente no território como movimentos de resistência e afirmação de sua tradição e história. O saber fazer local, conforme afirma Santos (2002), é uma forma de expressão cultural realizada pelos indivíduos e de seus respectivos grupos, que tem por objetivo



promover a valorização da identidade da cultura regional. Neste sentido, para Flores (2006, p. 10),

as sociedades podem ser estimuladas a explorar seu potencial territorial e o saber fazer local, através de um processo de construção coletiva através da cooperação, cujo resultado poderia ser a diferenciação de produtos com qualidade para o mercado.

O alimento e as práticas alimentares também se constituem como importantes dispositivos de memória e, desse modo, tornam-se elementos ligados aos patrimônios culturais regionais e nacionais. A constante busca pelas “raízes culinárias” hoje, torna-se um fator fundamental para compreender os aspectos históricos, culturais e sociais de um lugar, e por meio dessa prática é que os saberes e práticas alimentares advindas da culinária regional passam a adquirir significativa importância. A cozinha regional, nesse aspecto, está cada vez mais se consolidando como um elemento relevante do patrimônio intangível de determinadas sociedades (SCHLÜTER, 2003).

A discussão sobre o patrimônio como uma categoria de pensamento, de acordo com Gonçalves (2009), vai ao encontro das potencialidades que o tema oferece para a produção do conhecimento histórico sobre a questão. Nesse campo, o reconhecimento e a proliferação dos “patrimônios intangíveis” ou “imateriais” exigiram uma reorganização da legislação, como a que ocorreu em 2000, com a instituição dos Registros de Bens Culturais de Natureza Imaterial². Regina Schlüter (2003, p. 10) afirma que a Unesco, em 1997, definiu o conceito de patrimônio imaterial / intangível como

o conjunto de formas de cultura tradicional e popular ou folclórica, ou seja, as obras coletivas que emanam de uma cultura e se baseiam na tradição. Essas tradições são transmitidas oralmente ou mediante gestos e se modificam com o transcurso do tempo por um processo de recriação coletiva. Incluem-se nelas tradições orais, os costumes, as línguas, a música, as danças, os rituais, as festas, a medicina tradicional e a farmacopéia, as artes culinárias e todas as habilidades especiais relacionadas com os aspectos materiais da cultura, tais como as artes e o habitat.

² Ver decreto federal 3.551 de 4 de agosto de 2000.



O patrimônio intangível, ainda de acordo com Shlüter (2003, p.11), refere-se a cada sujeito, tendo em vista que “todo indivíduo é portador do patrimônio de sua própria comunidade”. Percebe-se que nos últimos anos as cozinhas regionais estão assumindo relevante importância para o desenvolvimento do turismo cultural e, assim, promover a valorização dos saberes e práticas dos territórios. A culinária regional como patrimônio imaterial, nesse contexto, pode ser compreendida, segundo Atala (2008), como um espaço de vínculo, onde há de se considerar que essas raízes de pertencimento fazem parte da história do povo, que usa o território e nele produz uma infinidade de sabores, desenvolvendo um conjunto de técnicas de conservação e de preparo dos alimentos. Essas características são saberes que traçam a riqueza e o patrimônio cultural gastronômico regional. Bell e Valentine (1997) complementam, afirmando que este tipo de cozinha é construída a partir da herança cultural que dialoga com as fronteiras e as identidades territoriais, solidificadas no imaginário popular.

Shlüter (2003, p.69) corrobora essa constatação ao afirmar que “o uso turístico do patrimônio faz com que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas”. A culinária, como um importante patrimônio imaterial regional, está sendo integrada gradativamente aos novos produtos turísticos, permitindo dessa forma, a participação dos sujeitos da própria comunidade na elaboração desses produtos, permitindo, assim, o desenvolvimento regional e sustentável das atividades turísticas, culturais e gastronômicas.

Atala (2008) afirma ainda que determinados territórios atribuem propriedades específicas aos seus produtos e, por isso, merecem uma evidência e uma atenção especial por parte da gastronomia, e também de todos os atores regionais. Nessa mesma linha, Azevedo (2011, p.50) destaca que

fica clara a importância das culinárias locais no contexto atual. Essa discussão não se limita em falar de prazeres gustativos, mas de representações simbólicas que envolvem a estruturação de uma identidade territorial a partir da culinária. Isso porque acreditamos que ela é um elemento de demarcação cultural, conseqüentemente, territorial.

Petrini (2009) acrescenta que a culinária de determinada região é tanto produto da natureza como da cultura, é um poderoso meio de pensar quem somos. O



deslocamento até a região e a degustação *in loco* da comida daquele local, é parte dessa nova experiência. Ao voltar para a cidade, também é possível degustar os novos sabores, que podem ser preparados em casa ou consumidos nos restaurantes, embora o descolamento entre espaço e comida diminua a percepção de autenticidade. É sabido que

raras vezes a gastronomia é o principal motivador de um deslocamento turístico, geralmente se recorre a criação de rotas temáticas e culturais que permitam integrar em um único produto os elementos que isoladamente não despertam interesse suficiente ou que contam com certas dificuldades de promoção ou comercialização. (SCHLÜTER, 2003, p.71)

Nesse contexto, as especificidades do território e da culinária passam a dominar a ideia da criação, desenvolvimento e promoção de roteiros turísticos regionais e, assim, a culinária regional se transforma em um importante estímulo aos viajantes, que saem dos centros urbanos em busca de alimentos que se relacionam com o território e a cultura da região visitada.

David (2000) amplia o entendimento de culinária, e descreve-a como arte e saber. Segundo a autora, a culinária de um país ou região se apresenta completamente única daquele determinado território e enfatiza que causas naturais e sociais como o clima, o solo, os ingredientes, as panelas, o fogão, até a maneira de arrumar a comida na travessa, dobrar os guardanapos, pôr a mesa, a disposição mental do comensal para com a comida, e mesmo o próprio cheiro de suas cozinhas enquanto ali trabalham, tudo isso tem parte no processo de construção de uma identidade alimentar. Menasche et al. (2008, p.147), complementam, ao afirmar que

a comida pode, então, ser tomada como linguagem, como texto cultural que fala do corpo, da família, do trabalho, de relações sociais, de visões de mundo, agindo diretamente na relação de pertencimento de seus atores locais, e faz com que estes expressem sua identidade a partir das relações presentes no ato da alimentação.

Nesse contexto, a valorização dos saberes e práticas alimentares estão diretamente relacionadas à construção de uma identidade cultural e territorial. O ato de comer um prato típico regional, carregado de tradição, cada vez mais traduz a crescente valorização das particularidades regionais, principalmente levando em consideração



quem o produziu e como foi produzido. Isto faz com que “em tempos de globalização, como certo paradoxo, temos a volta do frango e dos ovos caipira, a busca de alimentos orgânicos, a valorização da broa preta, a reutilização e a revalorização da panela de ferro, entre outros”. (SANTOS, 2009, s/r).

Assim, a culinária regional, além de ser importante instrumento de valorização e preservação de saberes e sabores, contribui também no resgate da produção e comercialização de produtos agrícolas sem a adição de produtos químicos. Os alimentos típicos, nesse sentido, fornecem atributos culturais que fortalecem as bases territoriais para o desenvolvimento de uma região, que vai repercutir também na promoção das atividades turísticas e na comercialização de produtos típicos regionais.

Diante destas considerações, pode-se afirmar que a culinária regional é carregada de saberes, práticas, características culturais e sociais que acabam transformando e valorizando o território. Desta forma, a culinária passa a ser considerada patrimônio imaterial que, conforme Vogt (2008), tem por objetivo conservar a história e a memória de um povo, assegurando a preservação de sua identidade. Assim, o turismo pode obter ganhos provenientes da valorização da culinária regional uma vez que “pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer” (SCHLÜTER, 2003, p.12), tendo em vista que a culinária regional deixa marcas no imaginário dos indivíduos que a provam e compartilham.

5 Interação Alimentar na Região do Vale do Rio Pardo: permanências e mudanças

O ato de cozinhar é formado de tradições, de relações sociais, e, principalmente, de inovações, essas transformações também vêm influenciando a culinária regional. Os constantes avanços tecnológicos, juntamente com o processo de globalização dos mercados promoveram grandes transformações nos territórios. O tempo e o espaço são aspectos que influenciam e condicionam as modificações e adaptações nas formas de produzir e preparar alimentos, no ambiente regional. Nesse sentido, a análise da interação alimentar na região, com enfoque nas mudanças e permanências, busca



apresentar as transformações ocorridas nos hábitos alimentares dos descendentes de alemães e italianos na região do Vale do Rio Pardo.

Os processos de homogeneização da alimentação costumam encontrar resistências, principalmente nas áreas rurais dos municípios. Hernández (2005) destaca que os movimentos de afirmação de identidade se caracterizam pela busca constante dos sabores específicos. Constatou-se que no meio rural, principalmente entre os mais idosos, a valorização das formas de produção e dos hábitos alimentares tradicionais, herdados da família, são fortes, conforme relato do Entrevistado 1:

A gente colhe quase todos os meses. Aqui a tradição é bem forte, a gente planta de tudo, a gente colhe de tudo, e tem quase tudo na horta e lavoura, só compramos o açúcar branco, farinha e sal, o resto a gente colhe quase tudo em casa. O sabor dos alimentos é outro, a gente sabe o que foi colocado, não está preocupado com a quantidade de agrotóxicos, pois aqui em casa não se usa essas coisas desconhecidas.

As contradições dos processos gerados pela industrialização da alimentação trouxeram consequências negativas à região. Vários relatos evidenciam que a contaminação ambiental, através de embalagens plásticas, e o crescente uso de aditivos químicos e de agrotóxicos nas lavouras, vêm trazendo preocupação,

hoje tudo tem agrotóxico, não tem nada mais natural, só quem entra na lavoura como eu sabe tudo o que é colocado de veneno nas plantas, tanto que nem os bichos querem comer alguns produtos, mas a gente come. No mercado tu vê batatinha, tomate e cebolas bem bonitos, mas ninguém sabe que é tudo cheio de agrotóxicos, eles pensam que é natural. Por isso que aqui em casa a gente procura plantar tudo sem agrotóxico, o gosto é outro, bem melhor. A gente procura comer coisas feitas em casa que são mais saudáveis e naturais. Tudo sem veneno, a gente não coloca nada. (Entrevistado 2)

A Entrevistada 3, ao falar sobre a alimentação no meio rural, afirma que

eu faço a verdadeira comida colonial aqui na minha casa, o que eu aprendi com a minha mãe eu ainda faço, mas olha se perdeu muito com o passar dos anos, porque as pessoas preferem comprar um repolho, frutas e legumes, do que plantar, gente vocês não sabem o veneno que isso tudo tem, eu fico apavorada com tudo isso.

De acordo com o Entrevistado 4, “nós devemos sempre produzir alimentos de forma natural, sem a adição de venenos, nós lá em casa usamos esterco das galinhas no quintal, nossa produção é bem orgânica, como era antigamente”. Já a Entrevistada 7,



moradora da área urbana de Santa Cruz do Sul, destaca que o mercado e a industrialização lhe facilitou a alimentação, “mas eu sei que ela modificou todas as características na cidade, e fez com que o colono perdesse um pouco do mercado”. A entrevistada complementa ainda, com a sua percepção sobre a alimentação atual: “é muito aditivo químico, eu sei. É puro conservante, eu sei. Mas é que eu não tenho condições de plantar por causa do trabalho na escola né? Então eu acabo ficando refém do mercado, restaurantes e do comércio em geral”. Com esse relato, é possível perceber que a crescente presença da mulher no mercado de trabalho, resulta na redução das práticas de produção de alimentos nos lares, bem como dos saberes passados de geração em geração.

A partir das transformações no mercado de trabalho, fica evidente que a procura por estabelecimentos que fornecem alimentação pronta, está mais frequente. Segundo a Entrevistada 8,

muita coisa mudou na alimentação, hoje essas comidas são tudo diferentes, o sabor mudou. Principalmente os restaurantes aqui em Santa Cruz, nossa! Naquela época, existia um ou dois restaurantes, hoje em dia tem muitos restaurantes de várias comidas regionais, alguns é... com mais qualidade e outros com menos qualidade.

Nesse sentido, as grandes transformações que o processo de industrialização promoveu, em âmbito geral, foram importantes para o crescimento das cidades; por outro lado, ocasionaram a redução do contingente populacional das áreas rurais dos municípios. A evasão do ambiente rural – êxodo rural - como um todo, desconstruiu diversidades regionais, fez com que os jovens saíssem precocemente do meio rural para as cidades, em busca do tão almejado emprego com carteira assinada. E essa situação acabou causando a perda dos saberes, das tradições dos descendentes de colonos alemães e italianos. É possível compreender, conforme relato do Entrevistado 9, como as áreas rurais dos municípios estão sofrendo com as consequências da evasão dos jovens para as cidades.

O interior está ficando abandonado, porque quando morrem os mais velhos, as moradas viram tapera, ficam sem ninguém. Se no interior não tivessem pessoas aposentadas, muita gente passava fome, não tem mais gente no interior para produzir. Só os velhos ficam na colônia. O governo até está preocupado com essa situação, tanto que financia a longo prazo casas e máquinas agrícolas, mas os jovens não querem mais ficar na roça, não



adianta. Daqui uns 20 anos não terá mais colônia, principalmente de pequenos produtores. O colono só tem máquina grande, não tem mais enxada.

As poderosas indústrias do tabaco, também conhecidas por fumageiras, favoreceram a produção da monocultura do tabaco e, segundo relatos dos entrevistados, favoreceram também a perda da diversidade agrícola na região. O Entrevistado 9, em seu relato, complementa que

naquela época não existia essas coisas compradas prontas. Tudo era plantado e produzido na lavoura. Tinha plantação, carne e banha de porco, pão de milho, arroz, feijão, galinha. Nos finais de semana a comida principal era galinhada. Os pais da gente só compravam açúcar e farinha de trigo para aniversários, páscoa, natal ou ano novo, de resto era tudo produzido em casa. Hoje em dia, a maioria dos colonos não tem mais horta e não criam mais nada. Eles vão lá na cidade e compram tudo, é tudo de fora. Essa mudança é por causa, em primeiro lugar, do minifúndio como aqui, onde quem não planta fumo está desgraçado, a não seja que já tenha se aposentado, senão morre de fome. Ele é obrigado a plantar fumo para sobreviver. Daí, por falta de tempo, o sujeito não tem horta, não tem porco, porque ele pensa, seu vou plantar uns cinco pés de fumo mais, daí eu posso comprar tudo e não preciso produzir.

Para a Entrevistada 3, o cultivo do fumo também foi um dos fatores que facilitou mudanças na área rural dos municípios.

Pra mim o fumo modificou muito a colônia. Hoje em dia, o colono prefere plantar uns pés de fumo a mais do que plantar sua própria verdura. É triste, então que eles plantassem fumo, mas, que também continuassem a ter a sua horta. Plantam fumo e depois eles compram as coisas, eles têm que plantar de tudo um pouco não só fumo.

O Entrevistado 1 corrobora a discussão em seu relato, ao afirmar que

as fumageiras internacionais, quando vieram, os colonos produziam fumo e ao mesmo tempo cultivavam os seus alimentos de subsistência, tinham sua horta, pomar, seus porcos, galinhas, tudo. Algumas coisas as fumageiras fizeram, que conseguiram fazer com que os colonos se concentrassem somente na produção do tabaco. E aí terminou o trabalho com fumo eles ficam ociosos, e eles não sabem mais aproveitar o tempo.

Os crescentes avanços tecnológicos, junto com o processo de globalização, permitiram através das redes técnicas, a aproximação dos lugares e facilitaram a aceleração das informações, possibilitando novas oportunidades de integração entre os



povos. As redes de mercado e as redes organizacionais se articulam, configurando novas formas de ordenamento territorial.

Assim, as novas práticas produtivas dos agentes hegemônicos levam a desenvolver meios mais eficazes de competitividade no mercado, através do uso dos diferentes tipos de redes que integram esse processo. É através dessas redes globais que se dissemina a homogeneização dos hábitos alimentares mundo afora. Frente a isso, as regiões têm duas possibilidades: render-se à homogeneização ou fortalecer a sua identidade, através da valorização das suas particularidades regionais (HERNANDEZ, 2005).

Os relatos apresentados evidenciam que, na região do Vale do Rio Pardo, há uma preocupação crescente, por parte de sua população, em manter e cultivar características que particularizam a região e, dentre elas, destaca-se a culinária regional, marcada pela influência dos imigrantes alemães e italianos. Os impactos de alguns avanços tecnológicos são marcantes na região, como a chegada da energia elétrica no meio rural. Em praticamente em todas as casas, há energia elétrica e, através dela, há também televisores, rádio, refrigeradores, freezers e, mais recentemente, os computadores com internet, que aproximam as pessoas em qualquer lugar do mundo. Conforme Menasche e Schmitz (2007, p. 86), “a chegada da geladeira e do congelador tornaria, por um lado, mais frequente o abate e cotidiano o consumo de carne bovina entre os colonos e, por outro lado, menos comuns às trocas de carne entre as famílias”.

Esses novos procedimentos de conservar os alimentos, suplantou os processos de conservação de alimentos que eram carregados de simbologia, como é o exemplo da carne salgada, do charque e da carne de porco conservada em vasilhames imersa em banha. Na atualidade, conforme as observações realizadas a campo, constatou-se que grande parte desses processos não são mais realizados, e estão registrados somente na memória das pessoas entrevistadas.

As antigas “bodegas” das colônias, que adquiriam dos colonos os excedentes de produção da região, comercializados nos centros urbanos do entorno, tiveram duas opções: se especializar e acompanhar as transformações do mercado ou simplesmente



fechar as portas. Pois, de outra forma, acabariam ultrapassados pelas redes de supermercados e até mesmo pelos Hipermercados, como é o caso de Santa Cruz do Sul.

Todas essas modificações e avanços causaram importantes modificações nos processos de produção e nos hábitos alimentares. O porco preto, por exemplo, que antes era criado para carne, banha, e também para geração de renda, passa a ser o porco branco ou vermelho, visando à produção de carne; uma vez que a banha não era mais o foco de consumo e de produção, e logo caiu em desuso, conforme discursos focados no bem estar e na saúde. Contudo, hoje ainda é comum a criação de porcos nas áreas rurais dos municípios da região, pois percebe-se, nos diálogos, que o consumo da carne dos animais criados nas propriedades são considerados mais “seguros”, uma vez que não levam a adição de hormônios, antibióticos, entre outros, segundo observa-se o relato do Entrevistado 1:

Nós temos a nossa própria carne. A carne deles eu não gosto porque eles botam injeção nesse gado, a gente come um churrasco a gente nota o gosto da injeção, isso é hormônio! Que eles colocam na carne isso faz muito mal para a saúde. [...] é uma diferença muito grande da minha carne contra a deles, meu gado e meus porcos têm muita diferença, o sabor é outro.

O consumo de carne de porco teve uma significativa redução, em vista à carne bovina, que passa a ser consumida quase todos os dias, e principalmente nos finais de semana, em que o churrasco gaúcho torna-se o principal prato dos entrevistados. Nota-se que foram se modificando também as características daquela comida colonial, que tinha todo um ritual, que já começava no sábado, no matar a galinha, na elaboração da massa caseira no domingo pela manhã; enfim, todos esses processos, antes elaborados rotineiramente pelas mulheres, hoje em dia são feitos apenas esporadicamente. Conforme relatos do Entrevistado 10, “na colônia está tudo mudado, a maior parte das comidas de final de semana está virado em churrasco, quando não é churrasco, aí sim é galinhada”.

Da fumaça nas chaminés dos fogões à lenha, nas regiões urbanas dos municípios pesquisados, restam as lembranças. Boas lembranças daquela comida elaborada, cozida lentamente, do calor que aquecia as casas nos dias frios e chuvosos dos rigorosos invernos. Hoje, as comidas de antigamente são substituídas pelas preparadas nos fogões a gás, muito embora caiba ressaltar que o fogão à lenha ainda está presente na maioria



das famílias, nas áreas rurais dos municípios; entretanto, ele não é mais o utensílio principal da cozinha, e acaba dividindo as tarefas de cocção com o fogão a gás. Assim, como o aparecimento dos fornos e dos fogões a gás e outros mais modernos, como os elétricos, levaram ao desuso os saberes e as técnicas passadas de geração para geração sobre o uso do forno à lenha. Conforme relata a Entrevistada 11, para evitar que o pão queimasse, era importante fazer o teste de calor do forno: “para testar o calor do forno de tijolos, tu jogavas uma palha de milho dentro. Se ela não queimasse e ficasse douradinha o pão também ia ficar assim”.

Os avanços na indústria de beneficiamento de grãos e extração de óleos de soja, milho, girassol e, como cabe destacar, os discursos médicos, dando enfoque à saúde e ao bem estar das pessoas, e contrários ao consumo de gorduras de origem animal, causaram a desvalorização da banha e da manteiga, importantes produtos coloniais de exportação para as mais diversas regiões do estado e até mesmo do país. Esses produtos perderam mercado, o que causou impacto nas colônias, pois, conforme já descrito nesse estudo, a banha sempre esteve relacionada à produção familiar, como importante fonte de renda. O mesmo caso ocorrendo com o açúcar mascavo e o melado, que acabaram perdendo mercado, a partir do desenvolvimento das redes de supermercados, nos quais a disponibilidade de açúcar branco tornou-se efetiva.

Hoje em dia, o pão torna-se disponível com mais facilidade a todas as classes sociais e, a partir disso, pode-se perceber que os hábitos alimentares estão configurados de maneira diferente, se comparados com o passado dos entrevistados. O trigo, que era um ingrediente utilizado somente em datas especiais, hoje é utilizado quase que diariamente na confecção de diversos produtos, e acabou suplantando o uso do milho na produção de pães. A farinha de trigo passou a ser usada diariamente na produção de pães, bolos, cucas, biscoitos, massas, entre outros; na realidade, ela já era muito comum entre os descendentes de italianos, mas entre os de etnia alemã não acontecia o mesmo, pois a produção de pães era quase sempre realizada a partir da farinha de milho.

O cultivo do milho ainda é muito comum nas regiões rurais dos municípios pesquisados, no entanto, sua produção é basicamente destinada à alimentação dos animais. Aqueles antigos moinhos que sempre estiveram presentes em todos os relatos



dos entrevistados, hoje não existem mais, foram sendo desativados, pois o milho que era beneficiado nesses moinhos, passou a ser comprado nos mercados locais. Ao mesmo tempo, a farinha de milho vem sofrendo crescente rejeição dos consumidores, que alegam a intensa manipulação genética, realizada pelas empresas que controlam a produção das sementes. Essas transformações causaram modificações no consumo de produtos elaborados a partir da farinha de milho.

Quando questionados sobre a mudança na escolha do tipo de farinha, vários entrevistados alegaram que, hoje em dia, as farinhas são todas produzidas a partir de milho transgênico. “Hoje a gente só vê milho transgênico, que eu acho que faz muito mal para a saúde né” destaca o Entrevistado 1. Mas cabe destacar que o município de Ibarama, na região pesquisada, é considerado o guardião de sementes crioulas de milho. O município busca incentivar o resgate das sementes de milho crioulo, através de ações como a Festa Estadual do Milho Crioulo de Ibarama - FEMICI, que é uma festa agrícola, voltada para o fortalecimento da agricultura familiar e da agroindústria regional do município, afirma a entrevistada 11.

Assim, nos municípios pesquisados, seja na área urbana ou rural, o pão de milho dá lugar ao pão de trigo e às preparações à base de farinha de trigo, como as tradicionais cucas de açúcar, de requeijão e de frutas, que tornaram-se elementos típicos que levam o nome da região para todo o território nacional e estão constantemente presentes em todos os lares nos finais de semana. É importante destacar que o prato considerado típico de um determinado município ou região, não é aquele com mais uso no cotidiano, pois de acordo com Maciel (2001, p.152) “nem sempre o prato considerado ‘típico’, aquele que é selecionado, escolhido para ser o emblema alimentar da região, é aquele mais preparado no cotidiano. Ele pode sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas”.

A alimentação, com o passar dos anos, passou por adaptações, teve modificações. Novo da Silva, Schwartz e Menasche (2013, p. 98) afirmam que dessa forma “se processam adaptações e/ou são resgatadas as tradições, mantendo acesa a memória de um período anterior, base do momento vivido no presente”. Os alimentos característicos dos grupos étnicos pesquisados, como a mandioca, a batata, o arroz, o



feijão, a polenta, as diversas verduras e legumes dos colonos continuam fortemente presentes na mesa dos gaúchos. Conforme dados atualizados, apresentados pelo Fórum dos Conselhos Regionais de Desenvolvimento do Estado do Rio Grande do Sul (2014, p. 56),

em 2013 o RS produziu 28,27 milhões de toneladas de grãos (soja, arroz, milho, trigo, sorgo, aveia, cevada e feijão) e em 2011: 1,63 milhão de toneladas de frutas (uva, citros, maçãs, pêssegos); 727 mil toneladas de hortaliças (alho, cebola, batata-inglesa, tomate...); 1,32 milhão de toneladas de mandioca; 416.759 toneladas de tabaco; 1,6 milhão de toneladas de carne de aves; 1.144,62 mil toneladas de carne de suínos; 422,6 mil toneladas de carne de bovinos; 4,49 milhões de dúzias de ovos; 1,86 bilhões de litros de leite; 300 milhões de litros de vinhos, espumante e suco e uma grande e variada quantidade de hortaliças folhosas e flores.

Os números, por si só, mostram a importância dos movimentos de colonização iniciados em 1824. A agricultura em solo rio-grandense é bem desenvolvida e, graças aos colonos alemães e italianos, o Estado foi, por muitos anos, considerado o celeiro do Brasil. Em suas bagagens, os imigrantes trouxeram sua cultura, seus costumes, sua vontade de trabalhar e produzir alimentos, seus hábitos alimentares que, ao longo do tempo, foram deixando marcas na região do Vale do Rio Pardo.

Os dados e relatos apresentados visam apresentar como era a alimentação dos grupos étnicos e as importantes modificações trazidas a partir dos processos de globalização e de industrialização da alimentação. Dessa forma, aproximando os relatos obtidos com os embasamentos históricos dos autores citados, constata-se que a alimentação aqui praticada pelos imigrantes e seus descendentes tem influência dos modelos alimentares que marcaram a história da alimentação na Europa, através dos hábitos dos romanos e o dos povos bárbaros.

De acordo com Silva (2003, p. 66), os hábitos se traduzem na forma de seleção, preparo e ingestão do alimento, e compõem de elementos interdependentes, que constituem o seu sistema. Os sujeitos, conseqüentemente, tendem a identificar-se com os hábitos alimentares de sua infância ou de seu país de origem. “Os alimentos que elas se habituam a comer desde a tenra idade se estendem ao longo da vida, e seu sistema é passado de uma geração para a outra”.



Nesse contexto, os hábitos alimentares na região estudada foram construídos através das relações com os antepassados, e hoje são marcados pela memória. A tradição culinária da região do Vale do Rio Pardo faz parte do conjunto de referências que constrói a identidade regional. Segundo Schlüter (2003), as cozinhas regionais não só foram afetadas pela globalização, que busca a homogeneização/padronização de tudo, mas simboliza um esforço de renovação constante a partir de utilização de novos produtos e tecnologias. Mintz (2001) complementa que os hábitos alimentares das pessoas vão se modificando, contudo a memória, o sabor e os primeiros contatos com o processo de alimentar-se, e algumas formas sociais apreendidas através dele, permanecem, talvez para sempre na memória.

6 Considerações finais

Os processos de globalização têm causado mudanças na estrutura sócio espacial dos lugares e das regiões, definindo novos valores e, assim, modificando os territórios. No contexto da alimentação, as técnicas de produção de alimentos acabaram se transformando ao longo da história da humanidade. A disponibilidade dos alimentos oferecidos acabou modificando o gosto e os paladares das comunidades. Essas transformações nas formas de produzir alimentos promoveram mudanças significativas dentro das comunidades, padronizando gostos, ocultando saberes, alterando traços fundamentais da alimentação e da culinária, elementos marcantes na identidade cultural e social de uma região. Assim, pode-se considerar que a globalização e a industrialização da alimentação influenciaram os territórios, levando a um distanciamento dos hábitos alimentares próprios de cada lugar ou região.

Observou-se, nessa pesquisa, que alguns municípios visitados já estão buscando alternativas de resgate e valorização dos saberes que particularizam a região, através do revigoramento de práticas e hábitos alimentares, enquanto potencialidades para o seu desenvolvimento.

Nesse processo estende-se o significado da culinária para muito além de um mero conjunto de ingredientes, técnicas de transformação e preparação dos alimentos.



Ela fortalece as raízes culturais e desenvolve os segmentos comerciais inter-relacionados ao meio rural e à gastronomia. Assim, a culinária torna-se um importante elemento para o desenvolvimento de uma região, através da qual se disponibiliza e se comercializa alimentos típicos regionais, produzidos pelos agricultores da região, o que, por sua vez, valoriza e mantém vivos os processos de produção, as tradições e a manifestações socioculturais de um povo, ao mesmo tempo em que reforça as potencialidades turísticas da região.

Referências

ARAÚJO, Tania Bacelar. Gestão social dos territórios. *Série desenvolvimento rural sustentável*. IICA, 2009. Disponível em: <http://www.iicabr.iica.org.br/wp-content/uploads/2014/03/DRS-10.pdf>. Acesso em 23 nov. 2016.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Ed Senac, 2008.

AZAMBUJA, Lissi Bender (Org.). *Forno e fogão: como no tempo de nossos avós = Kochen und Backen : Wie Unsere Grosseltern*. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 1999.

AZEVEDO, Jucicléa M. de. *Culinária do Seridó: um elemento da identidade territorial* / Jucicléa Medeiros de Azevedo. – 2011.

BELL, David; VALENTINE, Gill. *Cosuming geographies*. London: Routledge, 1997.

BENKO, G. *Economia, espaço e globalização na aurora do século XXI*. 2ªed. São Paulo: Hucitec, 1999.

BOISIER, Sergio. La construcción social del regionalismo latinoamericano (Escenas, discursos y actores). *Revista del CLAD Reforma y Democracia*. Caracas .No. 2 (Jul. 1994).

BRANDÃO, C. Desenvolvimento, territórios escalas espaciais: levar na devida conta as contribuições da economia política e da geografia crítica para construir a abordagem interdisciplinar. In: *Compreendendo a complexidade socioespacial contemporânea : o território como categoria de diálogo interdisciplinar* / Maria Teresa Franco Ribeiro, Carlos Roberto Sanchez Milani (Organizadores). - Salvador : EDUFBA, 2009.

CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade*. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro-RJ: Campus, 2003.



CONSELHO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO RIO PARDO (RS). *Plano estratégico de desenvolvimento do Vale do Rio Pardo*. Santa Cruz do Sul: UNISC, 1998.

FÓRUM DOS CONSELHOS REGIONAIS DE DESENVOLVIMENTO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Santa Cruz do Sul: UNISC, 2014.

DAVID, Elizabeth. *Cozinha francesa regional*. Tradução Helena Londres. São Paulo: Companhia das letras, 2000.

ETGES, V. E. Desenvolvimento Regional sustentável: o território como paradigma. In: *REDES*, Santa Cruz do Sul, v. 10, n. 3, p. 47-55, set./dez. 2005.

ETGES, Virginia E. A região no contexto da globalização: o caso do Vale do Rio Pardo. In: VOGT, O.; SILVEIRA, R. *Vale do Rio Pardo: reconhecendo a região*. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2001.

FLORES, Murilo. *A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento - Uma visão do estado da arte*. Santiago-Chile: RIMISP, 2006. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3702>>. Acesso em: 05 jan. 2014.

GONÇALVES, Jose Reginaldo Santos. O patrimônio como categoria histórica de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, M. *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009, p. 25 – 33.

HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. CANESQUI, Ana Maria (Org.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

IICA - Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. Documento de síntese do seminário internacional, realizado em 24, 25 e 26 de setembro de 2002. São Luiz-Maranhão.

KLARMANN, Herbert. Região e Identidade Regional: um estudo da espacialização e representatividade regional no Vale do Rio Pardo. *Dissertação* (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional). Universidade de Santa Cruz do Sul, 1999.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à Brasileira. In: *Estudos Históricas*, Rio de Janeiro, n° 33, jan.-jun. 2004, p. 25-39.



MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. *Rev. Nutrição*, Campinas, 21 (Suplemento), jul./ago., 2008, p. 145-158.

MENASCHE, R.; SCHMITZ, L. C. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata. *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Rev. Bras. Ci. Soc.* [online]. 2001, vol.16, n.47, pp. 31-42. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-69092001000300002&script=sci_arttext&tlng=pt. Acesso em: 29 de maio. 2013.

NOVO DA SILVA, F.; SCHWARTZ, L. H.; MENASCHE, R. O tradicional e o moderno na alimentação de famílias rurais Pomeranas. *Revista de la Facultad de Agronomía (La Plata)*, v. 112, p. 93-102, 2013.

PEDROCO, G.; A Indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, J. L, MONTANARI, M. *História da Alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios da nova gastronomia*. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac, 2009.

POULAIN, J. P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2004.

ROCHE, Jean. *A colonização alemã e o Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1969. v. 2. (Província).

SACHS, I. *Ecodesenvolvimento: Crescer sem destruir*. São Paulo: Ed. Vértice, 1986.

SACHS, Wolfgang. *Dicionário do desenvolvimento: guia para o conhecimento como poder*. Tradução Vera Lúcia M. Joscelyne, Susana de Gylokay e Jaime A. Clasen. Petrópolis-RJ: Vozes, 2000.

SANTOS, J. S. MENASCHE, R. A carneação: comida, trabalho e sociabilidade. In: *Habitus*, Vol. 11, n. 1, p. 53-64, jan./jun. 2013.

SANTOS, Milton. *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. São Paulo: EdUsp, 2002.

SANTOS. C. R. A. dos. Prefácio. In: *Cortes e Recortes/ Nancy de Pilla Montebello, Janine Helfst Leicht Collaço*. 2. ed. Brasília: Editora SENAC-DF, 2009.

VIII Seminário Internacional sobre

Desenvolvimento regional

Territórios, redes e
Desenvolvimento Regional:
Perspectivas e Desafios



Programa de Pós-Graduação
Desenvolvimento
Regional
mestrado e doutorado



SILVA, M. C. G. Alimentação e Culinária de Imigração Europeia no Vale do Itajaí. *Revista de Divulgação Cultural*, Blumenau-SC, v. Ano 25, N. 80, p. 64-84, 2003.

SILVA, R. do N.; ETGES, V. E. Do campo à mesa: reflexões sobre agricultura familiar e gastronomia. In: *REDES - Revista do Desenvolvimento Regional*, Santa Cruz do Sul, v.17, n. 3, p. 142-153, set./dez. 2012.

SIMON, Everton Luiz. Culinária Regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS – Brasil. 2014. 119f. *Dissertação* (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional). Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2014.

SCHLÜTER, Regina G. *Gastronomia e turismo*. 2. ed., rev. São Paulo: Aleph, 2003.

VOGT, Olgário P. Patrimônio cultural: um conceito em construção. *MÉTIS: história e cultura*, v. 7, n. 13, p. 13-31, jan./jun. 2008.

VOGT, Olgário Paulo. *A colonização alemã no Rio Grande do Sul e o capital social*. Tese (Doutorado) - Universidade de Santa Cruz do Sul, 2006.