

VALORIZAÇÃO DOS ASPECTOS ÉTNICO-CULTURAIS DA GASTRONOMIA DE BENTO GONÇALVES (RS): ANÁLISE DA PERSPECTIVA DO TURISTA

Andressa Victória Brayer de Aguiar

Bacharela em Turismo pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG)

abrayer@outlook.com

Sandra Dalila Corbari

Bacharela e mestra em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR)

Doutora em Meio Ambiente e Desenvolvimento (UFPR)

Professora Colaboradora no curso de Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa
(UEPG)

sdcorbari@uepg.br

Resumo: Este trabalho relaciona aspectos étnico-culturais ao patrimônio alimentar regional, propondo verificar de que modo se dá o reconhecimento e valorização da gastronomia local de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, enquanto produto cultural. Para isso, utilizou-se da pesquisa bibliográfica em conjunto com uma análise exploratória de comentários baseada em técnicas netnográficas, aplicada à pesquisa em comunidade online. Concluiu-se que tais aspectos são pertinentes e ressoam aos turistas e clientes, demonstrando reconhecimento e valorização da gastronomia local enquanto produto cultural. Bem como são fatores de diferenciação e atrativos utilizados pelos estabelecimentos de alimentação do município.

Palavras-chave: Gastronomia; Cultura; Etnicidade; Bento Gonçalves; Turismo.

Abstract: This paper relates ethnic-cultural aspects to the regional food heritage, proposing to verify how the recognition and appreciation of local gastronomy of Bento Gonçalves, in Rio Grande do Sul, as a cultural product occurs. For this, it was used bibliographic research in conjunction with an exploratory analysis of comments based on netnographic techniques, applied to online community research. It was concluded that such aspects are relevant and resonate with tourists and customers, demonstrating recognition and appreciation of local cuisine as a cultural product. They are also factors of differentiation and attraction used by food establishments in the city.

Keywords: Gastronomy; Culture; Ethnicity; Bento Gonçalves; Tourism.

INTRODUÇÃO

O Patrimônio Alimentar pode ser definido enquanto um bem comum partilhado como herança dentro de uma comunidade, constituído de elementos materiais e imateriais provenientes da sua cultura alimentar (MATTA, 2012). Com base nessa definição, o presente artigo aborda a relevância de ações valorativas em torno do



patrimônio alimentar e, também, sobre a capacidade comunicativa da gastronomia - essa enquanto constituinte de um sistema alimentar, cujos processos e atividades são representações culturais das práticas, conhecimentos e modos de vida de quem os opera (MONTANARI, 2004; PAIVA *et al.*, 2019).

Mais especificamente, analisa-se o caráter patrimonial e as representações culturais relacionadas à oferta gastronômica de estabelecimentos de alimentação do município de Bento Gonçalves, na região do Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul, buscando responder a seguinte questão: Há valorização e o reconhecimento da gastronomia local enquanto produto cultural? Se sim, sob quais aspectos? Para responder essas questões, o presente artigo foi elaborado tendo como objetivo geral investigar a percepção dos turistas e clientes sobre a oferta gastronômica e os restaurantes de Bento Gonçalves, através da análise de comentários online na plataforma colaborativa TripAdvisor®. A análise se deu mediante o emprego parcial de técnicas próprias do método netnográfico (KOZINETS, 2014).

Para alcançar o objetivo geral, foram delineados os seguintes objetivos específicos:

i) Verificar a relação entre gastronomia e cultural local com base no histórico do município de Bento Gonçalves, através de pesquisa bibliográfica; ii) Identificar a influência étnico-cultural sobre a gastronomia nos restaurantes locais, através da aplicação de filtros próprios do site Tripadvisor®; e iii) Analisar empiricamente o discurso dos turistas em comentários online, na busca por considerações a respeito da dinâmica dos processos alimentares e sua continuidade histórica, sob o caráter patrimonial que circunda o produto gastronômico ofertado.

A análise pressupõe a verificação do caráter simbólico da alimentação, especialmente, como as representações sociais e os patrimônios se retroalimentam, ou seja, o patrimônio é construído socialmente, portanto, é fruto de representações sociais. Também a compreensão de como as representações sociais e o patrimônio se interrelacionam ou modificam suas dinâmicas, sobretudo, considerando a visão do turista, pode possibilitar mudanças na realidade do setor do turismo e da restauração do município analisado. Além disso, as considerações auferidas aqui também podem contribuir com futuras discussões e estudos acerca da região e do setor analisado.

Outra justificativa diz respeito às mudanças socioeconômicas ocorridas em Bento Gonçalves nas últimas décadas em função do sucesso do enoturismo na região (VALDUGA, 2011), fato que torna o território um espaço de interesse para o



desenvolvimento de estudos que busquem compreender como fatores sociais e culturais interferem na região e demais serviços oferecidos.

Posto isso, a seguir, apresenta-se o referencial teórico, dividido em subtópicos para articulação de temáticas relacionadas que sejam relevantes. Na sequência encontram-se os procedimentos metodológicos utilizados para a consecução da pesquisa. Após, tem-se as análises dos dados e, por fim, as contribuições práticas e teóricas as considerações finais.

REFERENCIAL TEÓRICO

Esta seção está dividida em três subtópicos para articulação da temática, a fim de relacionar o objetivo proposto com teorias e conceitos pertinentes para o desenvolvimento da questão de análise, que diz respeito ao patrimônio alimentar de Bento Gonçalves, e sua valorização enquanto produto cultural. Para isso, discorreu-se, inicialmente, sobre o conceito de representações culturais associadas à gastronomia; após, sobre processos de valorização do patrimônio alimentar; e por fim, foram abordadas as características étnico-culturais do município e seus desdobramentos turísticos.

Representações culturais através da gastronomia

O conceito de cultura pode ser entendido mais intimamente, enquanto uma construção histórica acrescida de significados, técnicas e valores construídos coletivamente. De acordo com Geertz (2008, p. 15), esse conceito é construído através da semiótica, em que o “homem é um animal amarrado a teias e significados que ele mesmo teceu”. Um conjunto de fatores aptos à busca de significados, interpretações e representações que vão desde a percepção, a corporeidade, o viver, o morar e o imaginar (SERPA, 2015). Assim, a “arte da cozinha - gastronomia - empenhou-se em evidenciar a irreduzível permanência das culturas culinárias locais e o estreito vínculo que une os homens às tradições ancoradas no solo” (CSERGO, 1998, p. 616).

Mesmo sob a ótica de que a finalidade da gastronomia é proporcionar e potencializar sabores e outras experiências sensoriais através do ato de comum de alimentar-nos (BRETTAS, 2019), ela ainda é produto de aperfeiçoamento de um conjunto de práticas e representações relacionadas à produção, à coleta, ao preparo e à oferta,



que, conforme Csergo (1998, p. 622), se confinada de “forma duradoura a particularidade culinária em representações estereotipadas, acabam por impô-la - relacionando-a com a noção de ponto de interesse - como parte integrante do patrimônio”.

A partir disso, pode-se afirmar que a gastronomia é uma forma de representação cultural. Representações buscam, em suma, explicitar condições específicas, sendo uma forma de comunicar e reelaborar o mundo através de aproximações com a realidade, enquanto instrumento social (SERPA, 2015). Essa representação social é validada através da intuição, dado o fato de que quando ofertada, carrega consigo o potencial de revelar gostos (BRETTAS, 2019); e de captação imediata e direta pelo mesmo motivo (SERPA, 2015). Sendo então, apta à interpretação, “o que devemos indagar é qual a sua importância: o que está sendo transmitido com sua ocorrência através de sua agência, seja ela um ridículo ou um desafio, uma ironia ou uma zanga, um deboche ou um orgulho” (GEERTZ, 2008, p. 21).

Nesse sentido, aprofundando à noção de cultura para além dos padrões de comportamento coletivos, mas como um mecanismo de controle que se faz através da perpetuação de regras, instruções, planos e receitas (GEERTZ, 2008), é possível moldar e ordenar as representações a fim de construir comportamentos e tecer maior ou menor relevância sobre o que se quer transmitir e comunicar. Tudo isso “tendo como pano de fundo a representação da transmissão intergeracional de valores ou de habilidades” (POULAIN, 2004, p. 51).

Processo de valorização do patrimônio alimentar

Csergo (1998) credita à gastronomia o caráter de *savoir-faire* do conhecimento doméstico e artesanal, enquanto área de continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum, através da transmutação e adesão das cozinhas regionais ao que tornou uma economia turística. De acordo com Paiva *et al.* (2019, p. 287), “para o turista, esta autenticidade tem uma importância significativa, visto que objetiva vivenciar uma experiência real em cultura diferente da sua, e isto inclui as comidas locais que conhecerão e experimentarão em seus destinos”. Já para Poulain (2004, p. 36), o discurso em torno dessa noção de autenticidade gera o imaginário do que ele chama de “lugar autêntico”, sendo “uma visão paradisíaca da ruralidade e a alteridade,



elevada à classe de universo antropológico da harmonia dos homens entre si e com a natureza, uma utopia da ruralidade feliz”.

No âmbito do turismo, a exaltação das peculiaridades e particularidades locais enquanto atrativos, tem se mostrado uma estratégia de grande valia (PAIVA *et al.*, 2019), tendo a valorização das tradições e o fortalecimento dos regionalismos como uma reação natural ao processo de globalização (SOUZA, 2005). Brum Neto (2017) destaca que, quando aspectos culturais preservados são apresentados - mediante a multiplicidade de estilos que se fazem presentes na atualidade, e relacionados a questões econômicas - como a exploração do mercado turístico, impulsiona-se ações de preservação do patrimônio cultural e de dinamização dos recursos financeiros locais.

Gimenes-Minasse (2013, p. 43) considera o fato de que “a alimentação é uma prática cultural que responde a um contexto mais amplo, é fácil perceber exemplos de transformação dos hábitos alimentares em conformidade aos novos ritmos e características da sociedade contemporânea”. Logo, tem-se nas cozinhas regionais um elemento de valorização cultural e recurso econômico, que suscita a mobilização de grupos sociais, de redes e interesses, convergindo na vontade de salvaguardar através delas uma identidade - o patrimônio alimentar regional (CSERGO, 1998).

Sobre isso, Cavignac (2019, p. 58) pontua que “as práticas culinárias e os processos alimentares encontrados nas esferas domésticas se desenvolvem em contextos propícios à emergência de uma rememoração do passado”. Para Poulain (2004), a construção do ideal de cozinhas locais enquanto espaços ‘estáveis’, ou seja, “fundados numa tradição imutável e ‘autêntica’ em oposição ao ‘artificial’ dos meios urbanizados onde o ‘construído’ avança sobre o natural” (p. 36), emerge da demanda do consumidor.

A busca pelo autêntico se intensificou no século XXI, sob a égide do capitalismo globalizado (SOUZA, 2005); o avanço tecnológico, dos meios de comunicação e informação, enquanto efeitos da globalização geraram, uma tendência à homogeneização cultural dos gostos e sabores (BRETTAS, 2019). Ou, como chama Poulain (2004, p. 41): “manipulação dos gostos e dos desejos”.

Para Souza (2005) a globalização cultural não representa a homogeneização cultural, mas uma expansão de características de comportamento e visão de mundo não vinculadas a padrões nacionais ou locais, mas sim hábitos padronizados universalmente. Essa afirmação corrobora com o apontamento de Poulain (2004) sobre a rede de fast-



food McDonald's, que a respeito de ser o primeiro restaurante mundial, ainda pratica estratégias de micro diversificação das características de seus produtos - teoricamente padronizados, a fim de adaptar-se aos gostos dos mercados locais. Considerando as reflexões de Milton Santos (1996), que afirma que a universalização do mundo pode ser constatada nos fatos, incluindo, dentre eles, a homogeneização da alimentação. Assim, a globalização pode agir sob os hábitos alimentares tanto pela homogeneização dos alimentos, fruto da hegemonia de grandes corporações alimentícias, mas, também, pela hibridização das culturas alimentares.

Nesse contexto, Pitte (1998) credita aos restaurantes e à cozinha regional o caráter de salvaguarda do patrimônio alimentar, em resposta à tendência de homogeneização. Se alguns julgam que toda a riqueza das tradições alimentares do planeta corre o risco de soçobrar, só lhes falta inventar soluções que, ao mesmo tempo, satisfaçam as preferências, gustativas e culturais, dos contemporâneos e se adaptem às suas possibilidades econômicas. Contudo, a exaltação das peculiaridades locais para a atividade turística configura uma estratégia de valorização cultural e proporciona consequentemente o fomento econômico (PAIVA *et al.*, 2019); tendo a valorização das tradições e o fortalecimento dos regionalismos como uma reação natural ao processo de globalização (SOUZA, 2005) mas também um diferencial para o mercado (DALMORO; NIQUE, 2017).

Vale pontuar que a atração está para além do fenômeno gustativo, contemplando também o espaço, as paisagens, as histórias de vida e o conhecimento de quem produz (GABARDO, 2021). A experiência gastronômica é um conjunto de fatores que carrega consigo o potencial de revelar a cultura de um povo, seus costumes, história, crenças, entre outras coisas (PAIVA *et al.*, 2019) que foram acumuladas ao longo da história e agora estão sendo transmitidas socialmente, integrando diversidades e particularidades (BRETTAS, 2019). Portanto, a experiência de consumir a gastronomia local não é apenas uma oportunidade para conhecer e se comunicar com outras pessoas, mas reconhecer “uma manifestação cultural e também uma forma de expressão humana” (GIMENES, 2009, p. 10). Sobre isso, Franzoni (2016, p. 10) assinala que

a comida pode ser considerada não apenas como um meio de identificação e de afirmação de pertença, mas também como uma poderosa ferramenta de comunicação. Por meio dos alimentos e do ato de comer comunicam-se valores e cultura, e produzem-se significados relacionados com a identidade também mediante os hábitos alimentares individuais.

Pitte (1998, p. 579) vai além e coloca que “a arte da cozinha é, talvez, uma das formas mais úteis da diplomacia”. Comer é um ato político social, porque além de se adequar a padrões de distinção social (POULAIN, 2004). O alimento também tem papel de destaque na socialização e comunicação dos atores rurais - neste contexto, em permanente negociação de suas identidades, narrativas e relações com o urbano (LEONEL; MENASCHE, 2017). Aqui, as culturas alimentares locais assumem o caráter de bem comum, acedem ao título de “gastronomia”, e fala-se agora de patrimônios gastronômicos regionais (POULAIN, 2004).

Características étnico-culturais de Bento Gonçalves e o turismo

Em 1874, foi demarcada uma das primeiras colônias imperiais no Rio Grande do Sul, nas terras que hoje pertencem ao município de Bento Gonçalves; a colônia denominada Dona Isabel foi uma das primeiras a receber italianos vindos ao Brasil no primeiro ciclo migratório (MUSEU ETNOGRÁFICO DA COLÔNIA MACIEL, s. d.). Instalados, os imigrantes e seus descendentes estabeleceram, naturalmente, um sistema simbólico de códigos culturais que provêm do hibridismo entre os códigos de origem e as transformações sofridas no processo de reterritorialização (BRUM NETO, 2017).

Assim como destacado por Frosi (2013), a construção e a reconstrução da identidade étnica ítalo-brasileira - que compreende os descendentes dos imigrantes que chegaram ao Brasil no período de colonização -, têm relação com o sentimento de pertença dos indivíduos a determinado grupo humano, cuja identidade provêm de hibridismo entre aspectos próprios da italianidade, com aspectos relacionados a brasilidade. Isso vai ao encontro de Barth (2000), que reflete sobre a necessidade da reconstrução permanente das identidades em função dos fluxos migratórios impostos por um contexto sociopolítico - que, em seu trabalho, diz respeito às populações receptoras, mas que ocorre também no caso dos imigrantes em processo de reterritorialização.

Para Brum Neto (2017), esses códigos culturais estabelecidos como fator de diferenciação e identificação, aos quais Barth (2000) chama de “fronteiras étnicas”, compreendem aspectos materiais e imateriais, como, por exemplo, o estilo das edificações, peculiaridades linguísticas, religiosidade, musicalidade, festividades e gastronomia. Dentre essas, destaca-se a cultura vitivinícola, que já foi a principal atividade



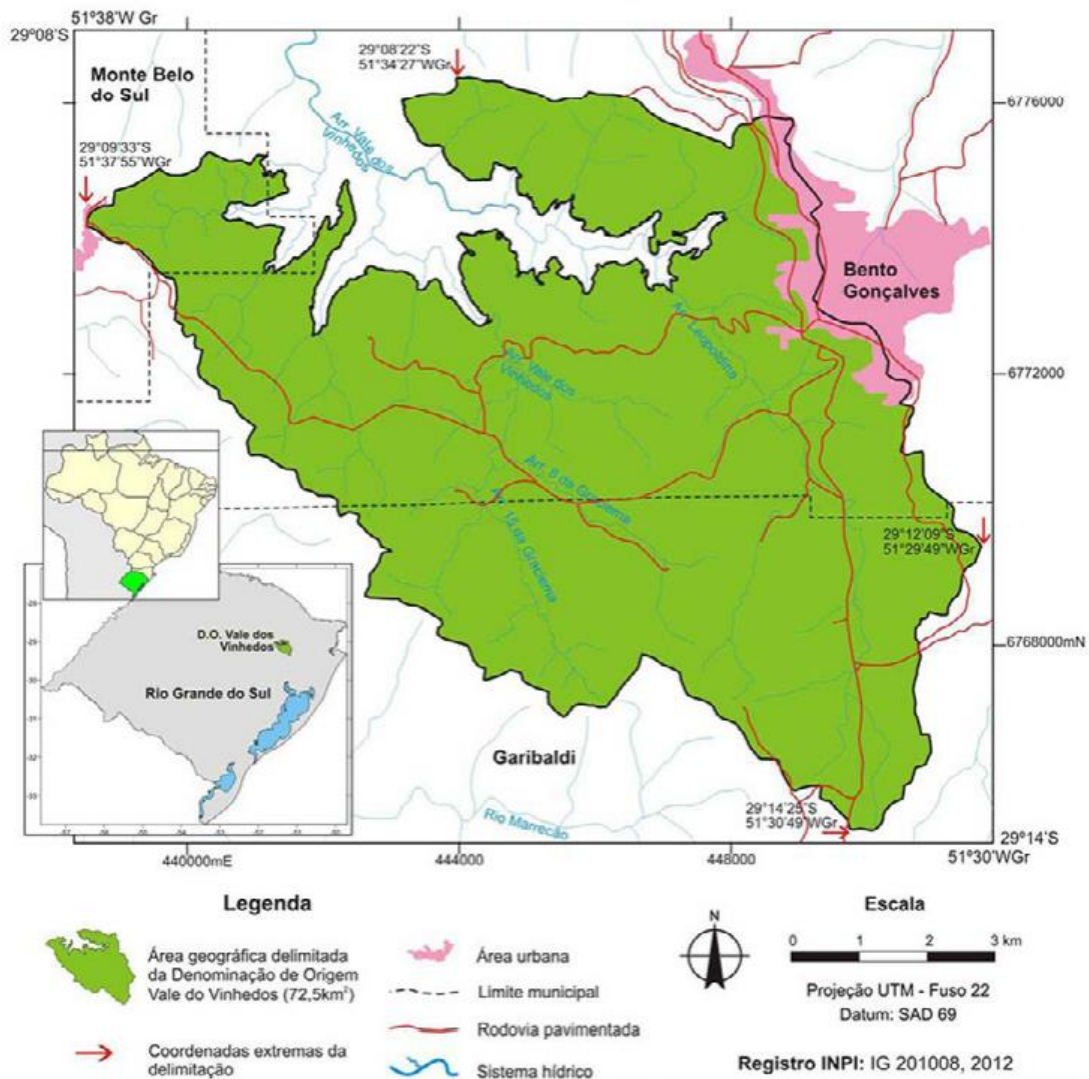
econômica desenvolvida na região, servindo de impulso para o desenvolvimento de outras atividades em Bento Gonçalves, presente desde a chegada dos imigrantes (FÁVERO, 2019).

A construção cultural ítalo-brasileira está intimamente atrelada à economia, sendo que “uma e outra são complementares, pois se preservam os códigos culturais como aportes para dinamizar a economia local, ao mesmo tempo em que a economia necessita da cultura como um fator atrativo ao seu crescimento” (BRUM NETO, 2017, p. 7). No entanto, com base na prática social, Barth (2000, p. 21) afirma que “não existem fronteiras lineares, mas sim zonas fronteiriças, em que diferentes identidades se constituem à medida que se cruzam no cotidiano”. Essa afirmação se confirma dado ao fato de que, muito embora a cultura da produção de uvas e vinho já fosse comum aos italianos, foi através do intercâmbio com imigrantes alemães já assentados no Brasil, que produziam uvas e vinho para o consumo próprio, que os imigrantes italianos recém chegados obtiveram acesso às espécies que prosperaram no Brasil (VALDUGA, 2011; FÁVERO, 2019).

A exploração dessa cultura através da oferta enoturística promoveu mudanças no desenvolvimento regional, consolidando-a como principal referência na produção de vinhos e espumantes no Brasil. O Vale dos Vinhedos¹ (MAPA 1) foi a primeira região a conquistar a Indicação Geográfica de Procedência do Brasil e Denominação de Origem (VALDUGA, 2011; FÁVERO, 2019), graças às suas características únicas de solo, clima e topografia que, somados à cultura local, resultam em uma região ímpar no mundo para essa produção (VALE DOS VINHEDOS, s. d.).

MAPA 1 – LOCALIZAÇÃO E ABRANGÊNCIA DO VALE DOS VINHEDOS

¹ O Vale dos Vinhedos é uma rota turística que contempla o triângulo entre os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, na Serra Gaúcha (VALE DOS VINHEDOS, 2020).



FONTE: Falcade e Tonietto (2010)

Esses fatores transformaram a região em um dos principais destinos enoturísticos das Américas (VALDUGA, 2011).

[...] o princípio fundante das indicações geográficas é a delimitação espacial de fronteiras de produção para então, dentro destes limites, impor as regras de seu funcionamento: que variedades viníferas os vigneronos podem plantar, de que forma devem cultivar, quanta uva podem produzir e qual receita tradicional devem seguir para garantir a tipicidade e reputação dos vinhos. Estas regulamentações refletem a dinâmica de uma sociedade do vinho que se auto governa, produz e se reproduz, nutrindo territorialidades próprias (GABARDO, 2021, p. 03).

De acordo com Valduga (2011), no que tange à oferta turística, para além da visitação a vinhedos, vinícolas e afins, torna-se atrativa a oferta enogastronômica, que é a combinação da gastronomia com diferentes tipos de vinhos. Sendo assim, o sucesso do



enoturismo compreende a oferta e a apreciação dos turistas para com as tradições, cultura, gastronomia, paisagens e tipicidades que compreendem o destino. Sobre esse fenômeno, Vila *et al.*, (2019, p. 110) pontuam que

el turismo gastronómico y el enoturismo como parte de éste, han crecido considerablemente y tienden a ser un segmento de los más dinámicos y creativos del turismo. La gastronomía motiva cada vez más a un mayor número de personas a la hora de visitar una región, no siendo la comida simplemente un complemento del viaje, sino un factor principal para seleccionar un destino.

Sob essa perspectiva, Gabardo (2021) reforça a importância do intérprete - nesse caso o viticultor -, que deve narrar suas paisagens e lugares, histórias de vida e conhecimentos, usando-as como um “recurso mágico”, a fim de enriquecer a experiência e reforçar a origem e a identidade de seu produto. O autor destaca que “o vinho se converte em aliado da narrativa. É capaz de comunicar, para além do verbalizado pelo viticultor-narrador. O vinho enriquece a narração em ato, ao estimular nossos sentidos, suscitar memórias, emoções e imaginários” (GABARDO, 2021, p. 8). Em relação a esse tema, Poulain (2004) menciona a inversão parcial das hierarquias gastronômicas a favor de pratos rústicos e naturais, assim como vinhos, azeites, embutidos e produtos coloniais, de modo que “tudo isso traduz a nova valorização da simplicidade rústica” (p. 33).

Manfio (2019) ressalta que a vitivinicultura tem sido uma atividade em crescente expansão territorial no Brasil, agregando diferentes olhares sobre os aspectos culturais, incluindo a gastronomia regional. A associação entre o vinho e a alimentação está sendo cada vez mais acionada pelos atores que articulam o turismo em regiões produtoras de vinho, trazendo um novo conceito para o turismo: a enogastronomia (VALDUGA 2011; MANFIO, 2019). Nesse contexto, o Vale dos Vinheiros “vem valorizando os elementos regionais no desenvolvimento da enogastronomia, como uma forma de manter um desenvolvimento sustentável e constituinte de um patrimônio, que se difere das demais regiões vitícolas do país e do mundo” (MANFIO, 2019, p. 40).

Frosi (2013, p. 102) destaca que é “comum pessoas de outras regiões do Rio Grande do Sul e de outros estados do Brasil definirem os habitantes da RCI [Região Colonial Italiana] como italianos e constata-se, também, nesse sentido, a existência de um consenso de italianidade entre esses mesmos habitantes”. Para Poutignat e Streiff-Fenart (1998, p. 148) “quando as definições pelos membros e pelos outsiders são isomorfas, elas reforçam sua mútua pertinência, e as categorias étnicas são utilizadas de modo rotineiro



no decorrer das interações sociais”. No âmbito do turismo, a pertinência dessas definições é reforçada através da ideia de que a mercantilização das identidades é uma ação valorativa dos aspectos culturais de grupos específicos e também um instrumento de fomento do recurso econômico, que suscita a mobilização de grupos sociais distintos (CSERGO, 1998; DALMORO; NIQUE, 2017; PAIVA *et al.*, 2019).

O hibridismo cultural resultante das interações sociais ocorridas no decorrer da história de colonização e posteriores a esse período estão refletidos e expressos na gastronomia, tanto quanto nos demais hábitos e costumes (COLONETTI *et al.*, 2017). Portanto, a noção de italianidade atribuída à comunidade ítalo-brasileira por pessoas de outras regiões, trata-se, em realidade, de um hibridismo, uma alimentação adaptada à realidade social, econômica e ambiental local (GASTAL; BEBER; SÁ, 2017). Tal qual a produção do vinho é resultado do intercâmbio cultural com outros imigrantes (VALDUGA, 2011; FÁVERO, 2019), a gastronomia local resulta de hibridismos culturais que, impulsionados pelo ecossistema local, tratam-se de expressões ítalo-brasileiras, muito embora o imaginário, apropriado turisticamente, fale em gastronomia italiana (GASTAL; BEBER; SÁ, 2017).

METODOLOGIA

Esse estudo objetivou identificar de que modo se dá a valorização e o reconhecimento da gastronomia como produto cultural na perspectiva do turista, articulando pesquisa bibliográfica e pesquisa online em comunidade, pois examina um fenômeno social cuja existência social vai muito além da internet e das interações virtuais, sob o entendimento de que, a partir da pesquisa no campo online, algo pode ser aprendido e generalizado para o todo (KOZINETS, 2014); consiste num estudo empírico de caráter exploratório e natureza básica, seguindo os preceitos próprios indicados na literatura de Silva e Menezes (2001).

Os procedimentos metodológicos aplicados para o alcance do objetivo proposto incluem, em um primeiro momento, uma análise exploratória sobre os restaurantes que oferecem acesso à cozinha local do município de Bento Gonçalves, constantes na Plataforma Colaborativa TripAdvisor®. Essa é a delimitação enquanto campo de estudo online, justificado pelas suas características interativas de finalidade informativa; a fim de identificar tendências culturais relacionadas à gastronomia. Identificação feita, inicia-se a



etapa da pesquisa bibliográfica com a finalidade de entender melhor o histórico do município e o contexto cultural no qual a comunidade bento-gonçalvesense está inserida. Uma vez estabelecidas as relações entre a gastronomia e a cultura local, considerando os devidos subsídios teóricos, parte-se para a análise das avaliações online de turistas e outros consumidores.

O desenvolvimento a seguir contempla quatro dos procedimentos descritos na publicação de Kozinets (2014) para aplicação e desenvolvimentos de estudos netnográficos, que são: i) definição da questão e tópico da pesquisa; ii) identificação e seleção da comunidade; iii) análise de dados e interpretação dos resultados; iv) apresentação e relato dos resultados e implicações teóricas e práticas.

A definição da questão diz respeito à existência de valorização e reconhecimento da gastronomia local de Bento Gonçalves enquanto produto cultural por parte dos turistas e consumidores nos espaços de restauração existentes no município.

A identificação e seleção da comunidade considerou a disposição dos dados e o acesso dos pesquisadores, e estabeleceu como recorte a lista dos dez melhores restaurantes de Bento Gonçalves atualizada em janeiro de 2022 pelo site TripAdvisor®, e seus respectivos comentários, após a aplicação do filtro “bons para comida local”. Somente dados arquivados foram coletados, ou seja, dados disponíveis e preexistentes na comunidade online que não necessitassem de estimulação do pesquisador.

Para a análise dos dados foi adotada uma abordagem pragmática-interacionista, sob o entendimento de que, para a resposta à questão, a melhor unidade de análise não é a pessoa ou indivíduo que atua na rede, mas o gesto, o comportamento ou o ato, que inclui o ato da fala ou enunciado - nesse caso, os discursos textuais nos comentários online.

O último procedimento, que diz respeito à apresentação e ao relato dos resultados e implicações teóricas e práticas, será discutido e apresentado na seção quatro deste artigo - análises. Para essa apresentação, optou-se por suprimir o nome dos estabelecimentos sob o entendimento de que para o alcance do objetivo proposto, não se faz necessária a menção a nenhum restaurante específico, mas sim a análise do setor como um todo, obviamente, respeitando as limitações do recorte estabelecido. Os perfis que realizaram os comentários analisados também foram suprimidos, sendo desnecessário o uso de termos de consentimento livre e esclarecido, porque, conforme



mencionado, para responder à questão a melhor unidade de análise não são os indivíduos, mas as opiniões expressadas na comunidade através dos comentários.

Por fim, número de avaliações aptas à análise considerou o tempo limitado da pesquisa, de modo que se estabeleceu como meta a realização da leitura das últimas cem avaliações de cada restaurante, ou todas as avaliações disponíveis no ano de 2021 até o momento de realização da pesquisa para os restaurantes que tivessem um número inferior a cem comentários no decorrer do período, respeitando as possibilidades 5 disponíveis de cada estabelecimento. Reforça-se o fato de que o TripAdvisor® é um site de acesso público, bem como todos os comentários postados dentro da comunidade. Ao total, foram analisados 610 comentários.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Consentido o fato, através da pesquisa bibliográfica, de que a cultura local e a gastronomia estão intimamente atreladas à história de colonização da região e a todos os processos posteriores decorrentes da reterritorialização e adaptação de imigrantes italianos chegados ao Brasil (VALDUGA, 2011; FÁVERO, 2019), e entendido que os comentários analisados foram postados durante o período de pandemia da Covid-19, portanto, o fluxo de visitantes e conseqüentemente o volume de comentários podem ter sido afetados em função das restrições de lotação e distanciamento social impostas pelo contexto do hibridismo entre a italianidade de origem e a miscelânea cultural que forma a noção de brasilidade deram origem à identidade ítalo-brasileira (FROSI, 2013), parte-se para a observação prática dos comentários e como essas características ressoam à experiência dos turistas e clientes dos estabelecimentos de alimentação de Bento Gonçalves.

Pode-se observar que dos dez restaurantes cujos os comentários foram analisados, apenas um não oferece diretamente a gastronomia italiana enquanto produto, e apesar de estar classificado, após a aplicação do filtro, como “comida local”, a descrição usada é “internacional”, “saudável”. Nos outros nove restaurantes, entre as ofertas descritas, continham as seguintes influências e produtos gastronômicos: italiana, brasileira, toscana, saudável, europeia, pizza, *delicatessen* e grelhados. Todos esses ofereciam a gastronomia italiana, alguns juntamente com outros produtos. Desse modo, evidencia-se a influência étnica na oferta gastronômica local. Nos comentários, essa



tipicidade foi mencionada e referenciada de forma sobressaliente em relação a outra característica, conforme observa-se no Quadro 1, que apresenta um recorte de algumas menções.

QUADRO 1 - COMENTÁRIOS QUE EXPRESSAM A INFLUÊNCIA ÉTNICA NA OFERTA GASTRONÔMICA LOCAL

COMENTÁRIO	DATA DA POSTAGEM
“Excelente local, típico italiano! Proposta muito boa e comida também!”	15 maio 2021
“Local típico italiano com pratos muito simples “	20 jul. 2021
“A comida é simples, típica italiana e muito saborosa”	16 abr. 2021
“Comida italiana raiz”	26 jul. 2021
“Comida típica italiana, restaurante simples nada de luxo”	11 fev. 2021
“Comida caseira, a verdadeira italiana!”	23 jan. 2021
“Verdadeiro representante da cozinha italiana”	09 jul. 2021
“Melhor comida típica italiana que já tive o prazer de degustar”	05 jul. 2021
“Restaurante típico italiano! Ambiente agradável e aconchegante... comida maravilhosa, bem quentinha e deliciosa!”	03 jul. 2021
“Atmosfera Italiana , Comida Saborosa. Me senti em uma autêntica Grigliata Italiana”	11 jun. 2021

FONTE: Adaptado de TripAdvisor® (s. d.).

Partindo da noção de localidade e referências étnico-culturais, outros comentários dão conta de que tais características ressoam aos turistas no momento da experiência, contando com ponderações acerca de tais peculiaridades históricas e culturais. Para Frosi (2013) tais menções e referências reforçam o sentimento de pertença dos indivíduos a determinado grupo humano, sendo um fator de comunicação entre o “eu” e o “outro”. Barth (2000) destaca que quando um grupo opta pela ênfase da identidade étnica, usando-a para o desenvolvimento de atividades antes não suficientemente desenvolvidas e alcança o êxito, naturalmente, fomenta a diversificação interna e alcança socialmente uma posição hierárquica mais confortável; ainda conforme o mesmo, “diferentes circunstâncias favorecem diferentes performances” (BARTH, 2000, p. 48).

No Quadro 2, é possível observar um recorte dos comentários que aclaram a representação de tais características pelos estabelecimentos de restauração e seus produtos gastronômicos, em conformidade aos novos ritmos e hibridismos culturais.

QUADRO 2 - COMENTÁRIOS COM ÊNFASE A IDENTIDADE ÉTNICA EM CONFORMIDADE AOS NOVOS RITMOS E HIBRIDISMOS CULTURAIS

COMENTÁRIO	DATA DA POSTAGEM
“Italiano, mas não 100%. Rodízio de comida italiana, adaptada ao paladar brasileiro”	07 set. 2021



“Sequência de imersão na gastronomia Italiana. Uma excelente sequência de degustação de pratos inspirados na cozinha italiana com o toque gaúcho”	27 dez. 2021
“Cardápio digno ítalo brasileiro!”	19 jan. 2021
“Um pedaço da Itália na serra gaúcha”	14 out. 2021
“Mergulho na Itália. Adorei experimentar diversos pratos de origem italiana. Ambiente rústico e ao mesmo tempo, confortável”	30 ago. 2021
“Gastronomia colonial com gostinho de casa da nonna”	13 dez. 2021
“Um pedaço da Itália na serra gaúcha [...] Comida e ambiente que lembram a casa da nonna”	14 out. 2021

FONTE: Adaptado de TripAdvisor® (s. d.).

Essas representações são um instrumento social de comunicação, que inclui elementos e narrativas específicas e escolhidos de acordo com interesses próprios (SERPA, 2015). Nesse sentido, destaca-se a produção vinícola pela comunidade em questão, como uma forte atividade desenvolvida na região e também um instrumento de representação cultural (BRUM NETO, 2017). A valorização da produção vitivinícola por parte dos estabelecimentos de alimentação e também por parte dos clientes pode ser observada nos comentários, através de ponderações acerca dos vinhos regionais em harmonização com a gastronomia local, e comentários múltiplos fazendo referência à oferta dos mesmos. No Quadro 3, destacam-se alguns.

QUADRO 3 - COMENTÁRIOS QUE EXPRESSAM A VALORIZAÇÃO DA CULTURA VITIVINÍCOLA REGIONAL

COMENTÁRIOS	DATA DA POSTAGEM
“Experiência gastronômica diferenciada, sobremesa típica da casa e o vinho regional”	27 ago. 2021
“Tivemos a grata surpresa de degustar excelentes pratos e excelente carta de vinhos da região”	28 ago. 2021
“E por falar em vinho, a carta é bem variada e prevalecem os vinhos locais e nacionais para todos os gostos e bolsos”	07 dez. 2021
“Comida típica de qualidade [...] Carta de vinhos regionais e com preços justos, bem como o cardápio”	14 jun. 2021
“Culinária local com destaque para [...] ,uma delícia por si só,e quando acompanhada de um bom vinho então!!!”	18 jul. 2021
“Grata surpresa de degustar excelentes pratos e excelente carta de vinhos da região”	28 ago. 2021
“Carta de vinhos super honesta, privilegiando os vinhos do Rio Grande do Sul”	20 jul. 2021
“Apresenta tradicionais pratos da culinária italiana [...] a carta é bem variada e prevalece os vinhos locais e nacionais”	07 dez. 2021

FONTE: Adaptado de TripAdvisor® (s. d.).

A cultura vitivinícola está presente desde os primórdios da colonização na região, tendo todo um valor simbólico atrelado (VALDUGA, 2011; FÁVERO, 2019). Sobre isso,



pode-se afirmar que a identidade étnica ítalo-brasileira está associada a um conjunto culturalmente específico de padrões valorativos que compreende os meios de produção de um produto alimentício característico. Tendo essa produção relacionada a uma Indicação Geográfica de Procedência, ferramenta que protege a região produtora e agrega valor aos produtos, garantindo a excelência da produção e erguendo a região ao patamar de outras regiões consolidadas mundialmente, naturalmente, foi estimulada a exploração da atividade enoturística que, conforme Vila *et al.* (2019), está em expansão de popularidade a nível mundial. A atividade enoturística compreende a oferta enogastronômica, que, conforme mencionado, trata-se de combinar a gastronomia com diferentes tipos de vinhos (VALDUGA, 2011).

Então, a produção local de vinhos e espumantes, estando diretamente relacionada às questões culturais dessa comunidade, assume o papel de patrimônio alimentar, considerando o conceito utilizado neste trabalho, que diz respeito a um bem comum partilhado como herança dentro de uma comunidade, constituído de elementos materiais e imateriais provenientes da sua cultura alimentar (MATTA, 2012). Logo, associada à noção de patrimônio, as particularidades históricas assumem destaque na cena gastronômica e também ressoam aos clientes dos estabelecimentos de alimentação, fato observável através da arguição de comentários que ressaltam questões relacionadas a tipicidade, etnicidade, história e memória, implicitamente relacionadas à concepção do autêntico utilizada por Poulain (2004).

Através dessas características pode-se comprovar o caráter e o potencial do setor de restauração enquanto área de continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum, através da transmutação e adesão das cozinhas regionais ao que tornou uma economia turística, tal qual a afirmação de Csergo (1998). A seguir (Quadro 4), tem-se um recorte das considerações encontradas nos comentários sobre tais características.

QUADRO 4 - COMENTÁRIOS QUE EVIDENCIAM A NOÇÃO DE PATRIMÔNIO ATRAVÉS DA EXALTAÇÃO DE PARTICULARIDADES HISTÓRICAS

COMENTÁRIOS	DATA DA POSTAGEM
“Um lugar de história, acolhimento e sabores”	13 ago. 2021
“Local típico muito característico. Simples e aconchegante”	10 fev. 2021
“O cardápio de pratos típicos da cozinha afetiva da imigração italiana é espetacular”	09 out. 2021
“O local tem a cara da imigração italiana no interior do RS. Pratos muito bem feitos e da culinária italiana”	21 set. 2021



“Volta no tempo da imigração italiana. Um lugar fantástico. Histórico, e que carrega um grande legado de uma família de imigrantes italianos”	05 jul. 2021
“Comida com memória afetiva e MUITO SABOR”	06 jun. 2021
“Volta no tempo da imigração italiana. Um lugar fantástico. Histórico, e que carrega um grande legado de uma família de imigrantes italianos. Comida típica italiana excelente, assim como o atendimento.”	05 jul. 2021

FONTE: Adaptado de TripAdvisor® (s. d.).

Ainda em referência a localidade e fazendo um paralelo com o fato de que tais peculiaridades se tornam naturalmente um atrativo para o turista que busca vivenciar uma experiência real em cultura diferente da sua, incluindo a gastronomia local (PAIVA *et al.*, 2019), foram encontradas várias menções a sabores entendidos como caseiros, uso de temperos locais, e não obstante, o reconhecimento de que os estabelecimentos de alimentação analisados privilegiam os demais comércios locais e o que é produzido na região, retratando o ideal de comunidade e integração. Esse é o retrato do que Poulain (2004) apontava enquanto uma tendência de valorização da simplicidade rústica. No Quadro 5 é possível observar alguns dos comentários a respeito.

QUADRO 5 - COMENTÁRIOS QUE EXPRESSAM A TENDÊNCIA DE VALORIZAÇÃO DA SIMPLICIDADE RÚSTICA

COMENTÁRIOS	DATA DA POSTAGEM
“Ingredientes locais e um tempero...De comer com os olhos e deixar o paladar querendo mais”	16 jun. 2021
“Comida muito saborosa com jeitinho de comida caseira”	23 out. 2021
“Favorece muito os comerciantes locais e comidas frescas”	21 set. 2021
“Comida com ótimo sabor, temperos caseiros, vale muito a experiência!!!”	30 dez. 2021
“Literalmente, a melhor comida que já degustei na vida. Comida quentinha, feita na hora”	05 jan. 2021
“Comida espetacular. Simples, muito bem temperada”	16 ago. 2021

FONTE: Adaptado de TripAdvisor® (s. d.).

Compondo a narrativa de comunidade e ruralidade, encontram-se também, nos comentários analisados, algumas ponderações sobre lembranças familiares, afetivas e de memórias despertadas. Retornando à noção de sabor caseiro, doméstico, foram encontradas diversas menções relacionadas ao aspecto afetivo dos alimentos servidos, reforçando a pontuação de Cavnac (2019) sobre o fato de que algumas práticas culinárias e processos alimentares domésticos migram ao âmbito comercial e se desenvolvem em contextos propícios à emergência de uma rememoração do passado.



Poulain (2004), reforça a noção de tradição e autenticidade atribuída a esses espaços de gastronomia mais rústica ou simples. Apresentam-se algumas dessas menções a seguir.

QUADRO 6 - COMENTÁRIOS QUE EXPRESSAM O SENTIMENTO DE REMEMORAÇÃO DO PASSADO

COMENTÁRIOS	DATA DA POSTAGEM
“Prato realmente muito bom, vem em panelas de ferro, bem quentinho e temperado - comida bem caseira, tive lembranças das comidas que minha avó fazia”	04 ago. 2021
“Pratos saborosos que lembram a comida da mama [...] tudo delicioso servido num ambiente rústico e acolhedor”	03 dez. 2021
“O atendimento é carinhoso e a comida te abraça! Restaurante com instalações simples e acolhedora. A comida é sensacional, muito saborosa e com gostinho da comida que a vovó que preparou especialmente para você!”	27 jul. 2021
“Comida caseira, gostinho de casa de vó! Comida honesta, saborosa, caprichada, num ambiente familiar e acolhedor”	16 jun. 2021
“Tudo perfeito com gostinho de comida da nona”	28 set. 2021
“Um achado..... comida igual da sua MAMA OU NONNA... Tudo muito fresco! Uma sequência de pratos típicos italianos”	10 jul. 2021
“Comida verdadeira típica da região, com gosto de comida de vó! Uma delícia.”	26 dez. 2021
“Comida afetiva e muito saborosa. Delicioso, recomendo a todos os que gostam de uma típica culinária italiana. Simples e maravilhoso!”	01 jun. 2021

FONTE: Adaptado de TripAdvisor® (s. d.).

Retornando a noção de que as representações buscam em suma explicitar condições específicas (SERPA, 2015), aliada a narrativa de rusticidade, tipicidade, comunidade e tradição atribuída a localidade da imigração italiana, e comumente assumida através das interações sociais com indivíduos externos ao grupo étnico (POUTIGNAT; STREIFF-FENART, 1998), foram observados alguns comentários que referenciam a fartura nas apresentações gastronômicas oferecidas pelos estabelecimentos. Todas essas associações são encontradas, mesmo que com ênfase maior ou menor a alguma característica específica, relacionando todos os aspectos mencionados no decorrer da análise, explicitando a inversão parcial das hierarquias gastronômicas a favor de pratos rústicos e naturais (POULAIN, 2004). No quadro a seguir são demonstrados alguns comentários que referenciam tais características.

QUADRO 7 - COMENTÁRIOS QUE EXPLICITAM A VALORIZAÇÃO DE PRATOS RÚSTICOS E NATURAIS.

COMENTÁRIOS	DATA DA POSTAGEM
“Excelente! Comida deliciosa, italiana, farta!”	13 out. 2021
“ Comida deliciosa, muito farta, vinho da casa desenvolvido pelos donos”	24 set. 2021
“Comida com pegada caseira, tudo muito fresco e saboroso [...] experiência italiana gostosa.”	05 ago. 2021
“Comida italiana farta e muito saborosa”	23 nov. 2021



“Lugar rústico, comida típica da região bem servida, muito gostosa e temperada, realmente bem saborosa”	16 jul. 2021
“Muito boa a comida, come-se muito bem, à vontade, em ambiente rústico”	16 jun. 2021
“Lugar rústico, comida típica da região bem servida, muito gostosa e temperada, realmente bem saborosa.”	25 jul. 2021

FONTE: Adaptado de TripAdvisor® (s. d.).

Os comentários analisados dão conta de estabelecer uma ideia sobre quais características estão sendo desenvolvidas enquanto marcas regionais, quais representações e narrativas demonstram mútua pertinência para os membros da comunidade e clientes ou turistas que visitam a localidade e consomem seus produtos, e demonstram o êxito no que diz respeito a comunicação dessas características através da gastronomia local. Aparentemente, a comunidade ítalo-brasileira estabeleceu fronteiras étnicas suficientemente inclusivas, assumindo o hibridismo cultural enquanto guia de ações valorativas para suas próprias distinções, transformando-as em produtos para o mercado turístico.

Em suma, pode-se afirmar que existe, com base na análise empírica sobre os discursos dos turistas através de comentários online, a noção de que a gastronomia local é um produto cultural da comunidade bento-gonçalvese. Existe a valorização da gastronomia local enquanto produto cultural por parte dos turistas que frequentam os estabelecimentos de alimentação, bem como a busca específica por esse produto e toda a influência étnica cultural envolvida na produção, fato confirmado devido às considerações encontradas à respeito da dinâmica dos processos alimentares, como a atenção a valorização dos produtos locais pelos estabelecimentos de restauração observados, e também sobre a continuidade histórica, exprimida através das considerações sobre os reflexos da migração de italianos para a região.

IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E/OU TEÓRICAS

Os resultados da análise dos comentários públicos de clientes e frequentadores dos estabelecimentos de alimentação de Bento Gonçalves auxiliam na compreensão de como o patrimônio alimentar regional tem sido comunicado e percebido pela demanda, identificando de que modo se dá a valorização e o reconhecimento da gastronomia local enquanto produto cultural. As considerações dos clientes revelam



quais aspectos têm maior ou menor relevância, bem como a pertinência mútua para tais representações, de modo a favorecer um aproveitamento melhor dessas em prol tanto da dimensão econômica, como também cultural e social. Assim como destacado por Ferreira *et al.* (2016), a comunicação através das avaliações de empreendimentos feitas dentro de comunidades online, como a analisada neste trabalho, é um fator de influência não só no que diz respeito à tomada de decisão, mas também no que se refere à percepção da experiência. Ademais, o presente artigo abre precedentes para pesquisas futuras, sendo Bento Gonçalves, uma localidade com muito mais a se explorar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os objetivos traçados inicialmente puderam ser alcançados no decorrer do desenvolvimento do trabalho. Em relação ao objetivo específico “Verificar a relação entre gastronomia e cultural local com base no histórico do município de Bento Gonçalves, através de pesquisa bibliográfica”, compreendeu-se que essas estão intimamente entrelaçadas, retroalimentando sua mútua pertinência a partir do fato que constituem um elemento de valorização cultural e recurso econômico desde o estabelecimento das atividades turísticas na região.

No que se refere ao objetivo específico “Identificar a influência étnico-cultural sobre a gastronomia nos restaurantes locais, através da aplicação de filtros próprios do site TripAdvisor®”, verificou-se a prevalência quase unânime da gastronomia italiana enquanto produto principal, com exceção de apenas um dos restaurantes que compuseram o campo de análise. Em relação ao objetivo “analisar empiricamente o discurso dos turistas em comentários online, na busca por considerações a respeito da dinâmica dos processos alimentares e sua continuidade histórica, sob o caráter patrimonial que circunda o produto gastronômico ofertado”, foi possível compreender que tais características não só ressoam na experiência, mas também são fatores atrativos e pertinentes que se fazem presentes nas ponderações expressas nos comentários.

Em suma, são nítidas as modificações em favor do hibridismo cultural que fazem entendível às transformações dos hábitos alimentares em conformidade aos novos ritmos e características da sociedade contemporânea. A transmutação das



cozinhas regionais ao patamar de gastronomia, próprias à exploração do mercado turístico, se mostrou um importante elemento de valorização cultural e salvaguarda do patrimônio alimentar regional. Nota-se a aderência por parte dos estabelecimentos locais aos produtos regionais, sendo que, por parte dos clientes, essa aderência remete ao caráter de tipicidade e rusticidade, implicitamente, ao ideal de autenticidade, fator que tem se mostrado cada vez mais atrativo no âmbito do turismo.

Para pesquisas futuras, sugere-se um aprofundamento na análise, utilizando-se, também, das fotografias postadas pelos usuários da plataforma. Além disso, faz-se importante a realização de pesquisa *in loco*, abrangendo para além da perspectiva dos clientes e turistas, o contexto turístico mais amplamente, desde os espaços, paisagens e histórias dos atores que fornecem a narrativa e exercem suas representações, a fim de verificar o quanto essas interações exprimem de fato o cotidiano dessa localidade e da comunidade ítalo-brasileira que ali reside.

REFERÊNCIAS

- BARTH, F. **O Guru, o Iniciador e outras variações Antropológicas**. Tradução de John Cunha Comerford. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000.
- BRETTAS, L. F. Culinária e Gastronomia: entre o local e o global. In: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. **Alimentação e cultura: Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019, p. 225-254.
- BRUM NETO, H. Os territórios da imigração italiana no Rio Grande do Sul-Brasil. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL SOBRE DESENVOLVIMENTO REGIONAL, 8, 2017, Santa Cruz do Sul (RS). **Anais...Santa Cruz do Sul (RS): UNISC, 2017, n. p.** Disponível em: <<https://online.unisc.br/acadnet/anais/index.php/sidr/article/view/16340/4241>>. Acesso em: 14 set. 2022.
- CARVALHO, N. V. **Cultura urbana e globalização**. Covilhã (POR): Universidade da Beira Interior/ BOCC, 2015.
- CAVIGNAC, J. Sabor, tradição e turismo: o caso das comidas típicas do Seridó (Brasil). In: RAMIRO, P. **Antropologia e Turismo: Coletânea franco-brasileira**. João Pessoa: Editora UFPB, 2019, p. 51-76.
- COLONETTI, C. T.; MAFFESSIONI, E. C.; CÉSAR, P. A. B. A gastronomia híbrida nos roteiros turísticos da Serra gaúcha-RS. **Novo ciclo econômico? Oportunidades edesafios**, p. 48 - 63, 2017. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/ebook-ciclo-economico-vol1_2.pdf#page=49>. Acesso em: 24 set. 2022.
- CSERGO, J. A Emergência das Cozinhas Regionais. in.: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998, p. 614-622.



DALMORO, M.; NIQUE, W. M. Tradição mercantilizada: Construção de mercados baseados na tradição. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 21, p. 327-346, 2017.

FALCADE, I.; TONIETTO, J. **Área geográfica delimitada da denominação de origem Vale dos Vinhedos**. Bento Gonçalves (RS): Embrapa Uva e Vinho, 2010.

FÁVERO, I. M. R. O Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha: uma paisagem cultural por reconhecer. **Revista do patrimônio histórico e artístico nacional**, n. 40, p. 171-190, 2019.

FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 80 f. Dissertação de Mestrado (Mestrado em Ciências da Educação), Universidade Nova de Lisboa, Lisboa (POR), 2016.

FROSI, V. M. A identidade étnica e linguística do ítalo-brasileiro: sua constituição e reconstrução. **Signum: Estudos da Linguagem**, v. 16, n. 2, p. 101-124, 2013.

Disponível em: <<https://www.uel.br/revistas/uel/index.php/signum/article/view/14049>>.

Acesso em: 17 set. 2022.

GABARDO, W. Perceber o sabor, imaginar suas origens: por uma fenomenologia da degustação de vinhos. In: ENCONTRO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM GEOGRAFIA – ENANPEGE, 14, 2021, Campina Grande: Realize Editora, 2021. Disponível em: <<https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/77898>>.

Acesso em: 13 set. 2022.

GASTAL, S.; BEBER, A. M. C.; SÁ, F. Z. Gastronomia da italianidade: diversidade, tradição e inovação em Antônio Prado, Brasil. **Revista de Turismo Contemporâneo**, v. 5, Ed. Especial, p. 21-34, 2017. Disponível em:

<<https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/12541/8976>>. Acesso em: 24 set. 2022

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Trad. Fanny Wrobel. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2008.

GIMENES, M. H. S. G. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Turismo e Sociedade**, v. 2, n. 1, p. 8-24, 2009.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. **Gestión Turística**, n. 19, p. 41-56, 2013. Disponível em:

<<https://www.redalyc.org/pdf/2233/223348205004.pdf>>. Acesso em: 05 set. 2022.

FERREIRA, J. B.; FREITAS, A.; GUARANA, E. R.; LIMA, T. V.; RODRIGUES, J.

W.; GIOVANNINI, C. J. The impact of eWOM: a study on the adoption of opinions on consumer online communities. **Tourism & Management Studies**, v. 12, n. 2, p. 28-37, 2016. Disponível em: <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5604365>>.

Acesso em: 08 set. 2022.

KOZINETS, R. V. **Netnografia: realizando pesquisa etnográfica online**. Trad. Daniel Bueno. Porto Alegre: Penso Editora, 2014.

LEONEL, A.; MENASCHE, R. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 5, n. 2, p. 3-13, jul. 2017. Disponível em:

<<http://guaiaca.ufpel.edu.br:8080/handle/prefix/6370>>. Acesso em: 17 set. 2022.

MANFIO, V. A articulação entre turismo, vinho e a gastronomia na região da Campanha Gaúcha, Brasil. **Ágora**, v. 21, n. 1, p. 35-41, 2019. Disponível em:



<<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/13055>>. Acesso em: 16 set. 2022.

MATTA, R. **El patrimonio culinario peruano ante UNESCO**: algunas reflexiones de gastro-política. Berlin: desiguALdades.net, 2012. DesiguALdades.net Working Paper Series, n. 28. Disponível em: <https://refubium.fu-berlin.de/bitstream/handle/fub188/19591/28_WP_Matta_Online.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 16 set. 2022.

MONTANARI, M. **La comida como cultura**. Trad. Silvia Flecha. Gijón (ESP): TREA, 2004.
PAIVA, L. P. F.; TRICÁRICO, L. T.; TOMELIN, C. A. A Culinária Enquanto Patrimônio Local e Recurso Turístico. In: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. **Alimentação e cultura**: Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019, p. 111-129.

PITTE, J. Nascimento e Expansão dos Restaurantes. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998, p. 572-580.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Trad. Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte.

Florianópolis: UFSC, 2004.

POUTIGNAT, P.; STREIFF-FENART, J. **Teorias da Etnicidade. Seguido de Grupos Étnicos e suas fronteiras de Fredrik Barth**. Trad. Elcio Fernandes. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998.

SERPA, A. A presença e a ausência: teoria das representações em Henri Lefebvre. In.: ROMANCINI, S. R.; ROSSETTO, O. C.; NORA, G. D. (Org.). **Neer – as representações culturais no espaço: perspectivas contemporâneas em geografia**. Porto Alegre: Imprensa Livre, 2015, p. 14-30.

SANTOS, M. **Metamorfose do espaço habitado**. São Paulo: HUCITEC, 1996.

SILVA, E. L.; MENEZES, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 3 ed. Florianópolis: UFSC, 2001.

SOUZA, M. V. **Reinvenção das tradições e promoção do turismo-estratégias diferenciadas de mercantilização da identidade cultural**: os casos de Nova Petrópolis e São Francisco de Paula no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: 2005.

VALDUGA, V. **Enoturismo no Vale dos Vinhedos**. Jaguarão (RS): Fundação Universidade Federal do Pampa, 2011.

VALE DOS VINHEDOS. **Onde fica e como chegar ao Vale dos Vinhedos?** 2020. Disponível em: <https://valedosvinhedos.files.wordpress.com/2020/10/mapa.png>. Acesso em 25 abr. 2023.

VILA, N. A.; BREA, J. A. F.; CARDOSO, L. La Gastronomía como recurso de la Experiencia Turística. El Caso de España In: LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. **Alimentação e Turismo**: criatividade, experiência e patrimônio cultural. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019, p. 101-122.