

Cultura, turismo e imaginário: os símbolos da culinária talian como atrativo turístico

Culture, Tourism and Imaginary: Talian Culinary Symbols as a Tourism Attraction

Kênia Zanella¹

DOI: 10.19177/memorare.v8e2202171-83

Resumo: Esta pesquisa tem como objetivo refletir sobre a relação entre cultura, turismo cultural, imaginário e turismo gastronômico, destacando pratos típicos da cultura talian, em específico a polenta e a fortaia como atrativos turísticos e sua contribuição para a valorização da identidade cultural e desenvolvimento turístico de determinada região. Trata-se de um estudo exploratório, tendo como procedimento técnico a pesquisa teórica em artigos nacionais e internacionais e documentos primários da FEIBEMO (Federação de Entidades e Mestres Talian do Meio Oeste e Planalto Catarinense). Como resultado, destaca-se que a utilização de pratos típicos em restaurantes ou casas familiares que recebem visitantes, torna-se uma mola propulsora para o desenvolvimento ou fortalecimento do turismo, contribuindo, em contrapartida, para manutenção, proteção e disseminação das raízes culturais dos imigrantes italianos e seus descendentes, envolvendo seus mais diversos símbolos, como a ideia de sobrevivência, superação, prazer, intimidade, união e fé, relacionado ao mito da mesa farta.

Palavras-chave: Turismo Cultural. Imaginário. Talian.

Abstract: This research aims to reflect on the relationship between culture, cultural tourism, imaginary and gastronomic tourism, highlighting typical dishes of the talian culture, specifically polenta and fortaia as tourist attractions and their contribution to the enhancement of cultural identity and tourism development of region. This is an exploratory study, having as a technical procedure the theoretical research in national and international articles and primary documents of FEIBEMO (Federação de Entidades e Mestres Talian do Meio Oeste e Planalto Catarinense). As a result, it is highlighted that the use of typical dishes in restaurants or family homes that receive visitors, becomes a driving force for the development or strengthening of tourism, contributing, in turn, to the maintenance, protection and dissemination of the cultural roots of the italian immigrants and their descendants, involving their most diverse symbols, such as the idea of survival, overcoming, pleasure, intimacy, union and faith, related to the myth of the plentiful table.

Keywords: Cultural Tourism. Imaginary. Talian.

¹ Docente no Instituto Federal Catarinense – Campus Avançado Sombrio. Mestra em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí e Doutoranda em Ciências da Linguagem na Unisul. E-mail: kenia.zanella@ifc.edu.br.

1 Introdução

É incontestável a importância que a alimentação traduz para o ser humano, desde a subsistência até a sua presença em encontros familiares e outros eventos. Percebemos que, quando há encontro de pessoas, há algum tipo de alimentação como parte integrante desses rituais, presentes no imaginário de cada grupo social, cada qual a sua maneira, com seus símbolos, mitos e trajetórias antropológicas. Em relação à cultura, a gastronomia – da qual o alimento faz parte, torna-se uma importante ferramenta para a proteção e compartilhamento das tradições e raízes de um povo, como nos ensina Fantineli e Becker (2011). Desta forma, o turismo gastronômico torna-se uma vertente do turismo cultural, constituindo-se de uma experiência de participação em culturas diversas, relacionando-se com pessoas que ainda mantêm fortemente seus traços de ancestralidade, ritos simbólicos e, conseqüentemente, a sua identidade.

O alimento estimula estudos e pesquisas nas mais diversas áreas, não somente antropologia, como no princípio. Além da agricultura, desperta interesse, entre outros tantos, da geografia, história, economia, política e turismo, destaca Kesimoglu (2015). A alimentação torna-se um dos mais importantes componentes da estrutura turística, pois mesmo os viajantes não se hospedando no local, eles precisam alimentar-se por necessidade biológica, acrescido do prazer e da curiosidade em explorar novos paladares em lugares diferentes de sua residência.

Deste modo, muito mais que apenas saciar a fome, torna-se uma forma de atração turística, onde muitos turistas viajam pela busca de uma experiência gastronômica diversificada, principalmente no desenvolvimento de cozinhas locais e regionais. Turismo alimentar, turismo culinário e turismo gastronômico são termos análogos, os quais traduzem o deslocamento de pessoas para os mais variados destinos em busca de alimentos, apontam Karim e Chi (2010).

Alimentar-se é um ato instintivo de qualquer ser vivo. O diferencial é que em nós, seres humanos, o alimento é preparado conforme a disponibilidade de insumos e os conhecimentos aplicados para transformar a matéria prima em um prato específico. Esses saberes e fazeres são as características e identidade cultural dessa comunidade. Assim, cultura, alimentação, imaginário e turismo nos fornecem interfaces expressivas que despertam curiosidades para serem estudadas, refletindo sobre os pratos típicos enquanto um dos grandes fomentadores do turismo.

Destarte, o presente artigo tem como objetivo refletir sobre a relação entre cultura, turismo cultural, imaginário e turismo gastronômico, destacando os pratos típicos da cultura talian, em específico a polenta e a fortaia como atrativos turísticos e sua contribuição para a valorização da identidade cultural e desenvolvimento turístico de determinada região.

É válido ressaltar que durante este estudo utilizamos diversas vezes a palavra "preservar", visto que ela é empregada por alguns autores citados. Entretanto, estudiosos como Barretto (2000) e Murta (2002) destacam as diferenças entre "preservação" e "conservação". O

primeiro termo refere-se ao pressuposto de que o bem permaneça intocado, já o segundo vocábulo significa integrar o patrimônio ao processo cultural. Ou seja, preservar é proteger e deixá-lo intocável, e conservar também pressupõe o cuidado com o bem, entretanto, admite que possa ser utilizado para outros fins, imperativamente com o pensamento sustentável. Barreto (2000) destaca ainda que para o turismo e o patrimônio, a conservação torna-se a melhor opção, pois promove o diálogo entre eles.

Esta investigação, portanto, se trata de um estudo exploratório, tendo como procedimento técnico a pesquisa teórica em livros seminais, artigos nacionais e internacionais das bases de dados SciELO (Scientific Electronic Library Online) e EBSCO (Elton B. Stephens Company), bem como artigos de revistas de universidades brasileiras. Organiza-se, portanto, em uma revisão teórica, onde abordamos, inicialmente, os principais conceitos de cultura, nas visões de Eagleton (2003), Laraia (2009), Bauman (2012), Bhabha (1998), Geertz (2008) e Hall (2006). Incluímos o imaginário com Durand (2012), Pitta (2017), Moraes e Bressan (2018) e Ferreira-Santos e Almeida (2020). A partir dessas concepções, partimos para a visão de autores da área do turismo, atividade esta que utiliza-se da cultura de um povo para desenvolver produtos turísticos e atrair mais turistas para a localidade. Autores como Barrio, Devesa e Herrero (2012), Carvalho (2009), Puente, Martines e Spitale (2012), Krause e Bahls (2016), Martins, Baptista e Costa (2012), dentre outros, retratam o desenvolvimento do turismo cultural gastronômico e seus desdobramentos. Na sequência, por fim, descrevemos a polenta e a fortaia, como os pratos típicos da cultura talian e sua potencialidade enquanto atrativo.

2 Cultura, patrimônio, imaginário e turismo cultural

Conceber o conceito de cultura torna-se dificultoso, frente às profusas interpretações de seu significado, analisando sua etimologia e também frente as perspectivas nos olhares das mais diversas áreas, como a sociologia e a antropologia. Eagleton (2003) enfatiza que a palavra cultura é uma das mais complexas da língua inglesa, e podemos acrescentar que essa profundidade de significados pode ser, igualmente, encontrada em nossa língua portuguesa, ao identificar os diversos verbetes ao abrir as páginas do dicionário.

A história do conceito de cultura foi detalhado por Laraia (2009), iniciando com Confúcio, filósofo chinês (551-479 a.C.), o qual destaca que as raças humanas derivam do mesmo primitivo, sendo dissemelhantes apenas em seus hábitos. Historiadores gregos como Heródoto (484-424 a.C.) e Tácito (55-120 a.C.), surpreenderam-se ao analisar o sistema social dos lícios e o casamento das tribos germânicas, respectivamente. Laraia ainda destaca o que ele considera como o precursor do sentido de relativismo cultural, onde o filósofo e humanista francês Montaigne (1533-1592) não julga o povo Tupinambá pela antropofagia, em comparação aos atos bárbaros que são cometidos pelos seus conterrâneos. Finaliza suas reflexões com alguns exemplos de comportamentos de povos contemporâneos, como o fluxo de carros nas estradas da Inglaterra, hábitos culinários franceses, o suicídio de devedores falidos no ano novo japonês, a obesidade como indicador de

virilidade entre os ciganos da Califórnia, dentre outros costumes que fazem parte da rotina de uma comunidade, já para outras, pode indicar perigo ou apenas uma lenda.

Destarte, como destaca Bauman (2012, p. 83), “é conhecida a inexorável ambiguidade do conceito de cultura”. Enquanto conceito hierárquico, a cultura pode ser herdada, moldada e é inseparável do ser humano. Já no conceito diferencial, preocupa-se com a visualização das diferenças dos hábitos de determinados grupos humanos, categorizando-os. Por fim, o conceito genérico de cultura aponta as características humanas em comum que fazem com que seja uma espécie distinta das demais.

Avançando nas concepções do termo, Bhabha (1998), ressalta que deve-se voltar para além das origens da cultura, observando, outrossim, quando existe uma interação entre as culturas, chamada por ele de “entre-lugares”. A partir dessa ideia surge o hibridismo, o qual, segundo o mesmo autor, resulta da interação entre grupos distintos, emergindo novos grupos e que estes e os anteriores nunca serão mais os mesmos, suprimindo a visão de “sistema cultural”, citada por Bauman (2012), o qual também acredita que cultura é dinâmica e flexível, pois suas transformações são constantes, devido à interação com as demais.

Por fim, para este estudo, trazemos os pensamentos de Geertz (2008), apoiados em Max Weber (considerado um dos fundadores da sociologia), o qual elucida o conceito de cultura pela visão da semiótica, refletindo que “o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado”.

Para Hall (2006, p. 20), cultura não é um conjunto de coisa, mas sim um conjunto de práticas e “depende de que seus participantes interpretem o que acontece ao seu redor e ‘deem sentido’ às coisas de forma semelhante”. Podemos ponderar que esse conjunto de práticas são todas as formas de expressão humana, como define o Ministério do Turismo, como “o sentir, o agir, o pensar, o fazer, bem como as relações entre os seres humanos e destes com o meio ambiente” (BRASIL, 2010). Ainda, considera-se que esse conjunto “dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade” de um povo pode ser chamado de patrimônio cultural (IPHAN, 2012).

O conceito de patrimônio cultural transformou-se há alguns anos. Os itens que podem ser considerados como tal vêm crescendo e, além de monumentos, edifícios históricos e outros bens tangíveis, acrescentaram-se a essa definição os jardins, as paisagens, o artesanato, as formas de produção, o folclore, manifestações religiosas ou profanas, entre outros. No caso do Turismo, novas áreas e nichos surgiram ligadas a aspectos de natureza intangível. Barrio, Devesa e Herrero (2012) apontam esses segmentos, os quais podem ser como o turismo religioso, o festival de turismo, as feiras e as festas. A incorporação de conceitos que abrangem o patrimônio, agregou também o prisma antropológico, “definindo-a como todo fazer humano, modo de viver, de pensar, e que, portanto, só será vivido a partir de experiências” (ESPÍRITO SANTO; MACEDO, 2014, p. 297).

O patrimônio cultural é dividido em material e imaterial sendo o primeiro composto pelos bens tangíveis estáticos (local histórico, monumento ou edifício) e bens tangíveis móveis (manuscritos e artesanato). Já o imaterial, compõe-se de uma língua com suas pronúncias, culinária, música, dança, teatro, artes marciais, entre outros (RODZI; ZAKI; SUBLI, 2013).

A alimentação de uma comunidade é definida pela vivência de uma comunidade, ou seja, a sua cultura, assim, conseqüentemente, "não há alimentação sem um contexto sociocultural", como afirmam Ronchetti e Müller (2016, p. 38). As autoras ainda ressaltam que são conhecimentos que perpassam gerações, entretanto, chamam a atenção para uma possível perda desses conhecimentos e da identidade de um povo, devido à "homogeneização dos mercados e o aumento da população", vindo ao encontro dos ensinamentos de Bhabha (1998), no que tange ao hibridismo cultural.

No Brasil, por exemplo, há uma imensa diversidade cultural, formada pelos grupos étnicos nativos, colonizadores e imigrantes. Apesar da característica de flexibilidade e dinamicismo da cultura, na ideia de Bauman (2012), o patrimônio cultural pode ser salvaguardado, respeitando nossos ancestrais e garantindo às gerações futuras, o direito do conhecimento de nossas raízes, de onde viemos.

O patrimônio cultural associa-se ao imaginário, este último que pode ser entendido, na visão de Durand (2012, p. 18) como "o conjunto das imagens e relações de imagens que constitui o capital pensado do *homo sapiens*". O imaginário, para o autor, se expressa por meios dos símbolos. Assim, pode-se entender que o patrimônio cultural imaterial é um conjunto de símbolos que refletem o imaginário de uma comunidade.

O processo de formação de imagens, de acordo com Pitta (2017), é o mesmo para um indivíduo (valorizando os *schèmes* da divisão, da individualidade, tendo as diferenças como opostos) e para a cultura (valorizando a comunidade, o plural). "Por esse motivo, não se trata de classificar uma cultura em tal ou tal estrutura, mas de perceber qual é a 'polarização' predominante, isto é, o tipo de dinamismo que se encontra em ação" (PITTA, 2017, p. 24), determinando, desta forma, o trajeto antropológico de uma cultura ou grupo social. Por trajeto antropológico entende-se que, como indicado por Ferreira-Santos e Almeida (2020) é um processo de troca entre as subjetividades e as relações sociais, um círculo estabelecido entre o homem e o mundo.

O trajeto antropológico demarca a ancestralidade, que vem a ser entendida como "o traço constitutivo de um processo identitário que é herdado e que persiste para além da existência do indivíduo" (FERREIRA-SANTOS; ALMEIDA, 2020, p. 63). O patrimônio cultural retrata o trajeto antropológico de uma comunidade por meio dos reflexos da ancestralidade, "estabelecendo relação entre a sua sensibilidade e o meio em que vive marcando a ideia de pertencimento e significação de um grupo social".

O turismo é uma atividade que poderá usufruir, de maneira sustentável, todo esse aspecto da pluralidade, estruturando novos produtos turísticos. Desta forma, além de incrementar a oferta turística de um destino, poderá contribuir para a manutenção e difusão da

cultura local. Por mais que a mídia, as tecnologias e as atividades turísticas multipliquem informações, os conteúdos simbólicos das comunidades estão em maior permanência. Os traços ancestrais, de herança coletiva pertencem a cada indivíduo, entretanto, podem ultrapassá-los (MORAES; BRESSAN, 2018), alcançando outras comunidades, por meio das interações sociais e disseminação cultural, podendo ser proporcionadas também, pela atividade turística.

Portanto, o patrimônio turístico é composto pelos atrativos naturais e culturais cingidos de infraestrutura, serviços, equipamentos e a comunidade local do destino, desenvolvidos de maneira sustentável, respeitando a autenticidade sociocultural da comunidade, apontam Puente, Martines e Spitale (2012). No Brasil, por exemplo, de acordo com Funari e Pinsky (2007), o patrimônio cultural é vasto e diversificado, compondo-se de suas paisagens, climas e um amálgama de tradições culinárias nos mesmos espaços.

A Gastronomia, a qual se trata da apreciação de comidas e bebidas, juntamente a um serviço de qualidade, é parte relevante da cultura de uma localidade, devendo ser preservada e valorizada tanto quanto qualquer outro aspecto do patrimônio cultural, destaca Sampaio (2009). No turismo, essa valorização reflete na garantia de atratividade do visitante, onde aspectos originais, características e peculiaridades de uma localidade despertam cada vez mais o interesse das pessoas, em decorrência dos efeitos da globalização, complementam Krause e Bahls (2016). Cabe salientar, como nos diz Barcellos (2017, p 9), que “comer é um ato fisiológico, antropológico e cultural, mas é também emocional e simbólico”, assim, pelas vias do imaginário coletivo de determinado grupo, podemos criar fomento à identidade cultural, ao pertencimento e às práticas de turismo como atividade econômica aliadas àquelas.

A cultura alimentar envolve, na perspectiva de Montanari (2008), além de seus componentes nutricionais, as suas influências de identidade simbólica, tornando-se veículo para se aproximar da cultura popular. Portanto, o alimento torna-se instrumento de troca cultural, sendo o primeiro modo de entrar em contato com outras culturas. A importância da preservação do patrimônio pode ser defendida por manter a evidência concreta de histórias, valores e a transferência de conhecimentos, além disso, torna-se uma aproximação, interação entre ambiente, pessoas e atividades comunitárias, ademais, mesmo com o desenvolvimento urbano, haverá uma retenção dos artefatos e artesãos locais. Destaca-se também o ganho econômico, tanto para poupar custos no investimento em novos edifícios e atrações para os visitantes quanto o retorno por parte dos visitantes, ressaltam Prompayuk e Chairattananon (2016).

A preservação do patrimônio abrange muito mais que o aspecto de desenvolvimento econômico de uma localidade. Refere-se também aos aspectos sociais e culturais de uma comunidade, vinculando-se à proteção das tradições pela e para a população (CARVALHO, 2009). A atividade turística surge como uma alternativa para a preservação e divulgação da identidade. O patrimônio natural, passado e futuro de uma localidade transformam-se em uma identidade única. Ignarra (2003) enfatiza que é preciso considerar todos os aspectos culturais dos

nativos de uma região, bem como dos colonizadores que ajudaram no avanço e desenvolvimento dela.

Diante disso, o turismo é visto como um estímulo importante para a preservação cultural de uma população. Através dele, geram-se receitas que poderão (e deverão) ser revertidas para a manutenção deste patrimônio, seja ele material ou imaterial. O turismo cultural, portanto, proporciona a revitalização da economia regional através da comercialização de produtos locais e aumentando o emprego local, atraindo turistas. Para esclarecimentos, o conceito de patrimônio cultural é disponibilizado pelo Ministério de Turismo e "compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura" (BRASIL, 2006).

Salienta-se a importância do envolvimento da sociedade e dos indivíduos detentores do patrimônio na salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, evidencia Petronela (2016), visto que este torna-se uma fonte valiosa da economia, pois considera-se que a diversidade e a riqueza das tradições torna-se a principal motivação para viajar, fazendo com que os turistas que procuram descobrir novas culturas e experimentar a diferença global de artes cênicas, busquem experiências em artesanato, rituais e culinárias.

3 A culinária típica como atrativo do turismo cultural

No final do século XIX e início do século XX, as famílias italianas foram obrigadas a sair de seu país em decorrência da fome e da miséria, vendo a oportunidade, na América, de mesa farta e terra própria. Neste contexto, a busca por alimento foi a primeira providência tomada por eles na chegada ao Brasil, assim como explica Feder (2006). Mores e Bressan (2018 p. 71 e 72) associam essa passagem histórica ao imaginário, enfatizando que "o mito da busca pela terra prometida está imbricado na ideia de fartura alimentar. A descrição da cocanha como lugar mítico vem carregado pelas imagens da mesa farta, da bebida em abundância, da celebração da vida pelo alimento que sustenta e dá vigor".

As famílias de imigrantes italianos que se instalaram no Brasil, apesar do contexto histórico desfavorável, contribuíram para o desenvolvimento do país, construindo casas, igrejas, escolas e indústrias. Além desse patrimônio material, seja ele arquitetônico ou paisagístico, os italianos e seus descendentes trouxeram também especificidades culturais, as quais, incorporadas às brasileiras, se fazem presentes até os dias atuais.

A influência italiana é notada principalmente no vocabulário e na culinária. Denomina-se talian o amálgama de diferentes falares e culturas. Os imigrantes, provenientes de diversas regiões da Itália, falavam dialetos variados e a distribuição dessas famílias em pequenas propriedades no Brasil proporcionou uma mistura de dialetos, os quais, para a comunicação entre eles e também com a incorporação de expressões da língua portuguesa, formou-se uma nova maneira de falar, surgindo, então, aqui no Brasil, a língua talian, a qual possui centenas de publicações entre cartilhas, dicionários e livros de gramática e hoje é

considerada referência Cultural Brasileira (Decreto no 7.387, de 09 de dezembro de 2010) e incluída no Inventário Nacional da Diversidade Linguística (Ata de Reunião da Comissão Técnica do Inventário Nacional da Diversidade Linguística (CT-INDL), de nove de setembro de dois mil e catorze).

Além da língua, os imigrantes italianos possuem um vasto legado cultural, deixados não somente para seus descendentes como também para toda a comunidade das terras em que desbravaram. Dentre tantos, destacam-se as festas, os jogos e a culinária. Na culinária, destaque para a Polenta, a qual deve ser feita com farinha de milho moída em moinho de pedra, o mó. A polenta com farinha de milho começou a ser produzida ao Norte da Itália após Cristóforo Colombo, italiano de Gênova, levar e cultivar sementes de milho da América.²

Portanto, no Brasil, a tradição da polenta veio com os colonizadores italianos que era a base da alimentação da qual sobreviveram em meio à mata. A base da alimentação dos imigrantes era composta de cereais, pela facilidade de seu cultivo. A polenta, feita de milho, torna-se o fio condutor da história alimentar dos descendentes de italianos, resolvendo o problema da fome entre eles e substituindo o pão, pois o trigo era de difícil cultivo (Feder, 2006). Acompanhamento da polenta, a fortãia demorou para ser introduzida no Brasil devido às dificuldades de adquirir a primeira vaca de leite para a fabricação do queijo. A criação de galinhas e a produção de verduras em uma horta cercada foi mais fácil e por esse motivo as primeiras fortãias foram feitas com ovos e cebolinhas. Fortãia com ovos, queijo e salame foi sendo introduzida à medida que conseguiam construir horta, criar galinha, porco e vaca para obter todos os ingredientes necessários. A receita tradicional é feita com queijo da colônia, salame artesanal produção da colônia, sal e ovos batidos com banha para a fritura. A carne era raridade, era consumida apenas em ocasiões especiais. Os animais eram utilizados apenas para a extração dos ovos e leite. Polenta com fortaia era o prato principal no almoço das famílias, tornando-se a fonte de energia para o árduo trabalho na lavoura.

Analisando sob a perspectiva do imaginário, a angústia existencial dos imigrantes italianos e seus descendentes frente ao novo, ao desconhecido do desbravamento de novas terras, longe de seus familiares e do aconchego de seus lares, as incertezas que permeavam seus pensamentos e, conforme indicam Ferreira-Santos e Almeida (2020, p. 43) “a função fantástica do imaginário eufemiza a angústia existencial e o homem encontra o lenitivo para sua finitude nas imagens que projeta ao mundo e que dele recebe, como num círculo sem começo ou fim”. As imagens, símbolos e mitos que mitigam esse sofrimento e inquietudes dos imigrantes podem ser encontrados na alimentação, pois, de acordo com Moraes e Bressan (2018, p. 67) “o mito relacionado à mesa farta, à bonança aparece desde as sociedades primitivas”, e no caso dos imigrantes italianos, tendo como símbolos a ideia de sobrevivência, do prazer, da intimidade, da união e da fé, superando medos e trabalhando para garantir o alimento à mesa.

² As informações sobre os costumes italianos foram obtidas através de entrevista, via e-mail, com o vice-presidente da Federação de Entidades e Mestres Talian do Meio Oeste e Planalto Catarinense (FEIBEMO) e também pesquisador da cultura italiana, Aliduíno Zanella.

Os saberes e fazeres culinários envoltos de toda essa simbologia tornam-se um importante atrativo turístico, delineando-se como uma forma de hospitalidade, bem como uma ferramenta para o conhecimento e entendimento das características peculiares de cada localidade, através das receitas, temperos e modos de preparo, afirmam Castro e Santos (2012). Os pratos típicos, complementa Gimenes (2009), que são as iguarias com destaque de determinadas culturas e sobrevivem com o passar do tempo, mesmo adaptadas, porém, mantendo sua identidade, são entendidos como elementos integrantes da gastronomia regional.

Tem-se, assim, o surgimento de pratos que, mais do que representantes de uma cozinha regional terminam por ser tão associados a determinados grupos que passam também a representá-los. Tal associação termina por criar uma marca para uma cidade, no sentido de caracterizá-la e também representá-la, podendo ser utilizada inclusive como uma forma de diferenciação de um destino turístico em relação aos seus concorrentes.

Portanto, levando em conta as tradições e costumes de uma região, refletidos na comida, a qual vai além da nutrição, a gastronomia transforma-se em um forte atrativo, tanto para residentes quanto para turistas, interessados em diversidades culturais. Esta constatação de Schlüter (2003) reflete-se em pesquisas na área, destacando a investigação feita em 2011, em Balneário Camboriú, por Krause e Bahls (2016), onde há um consenso entre os entrevistados de que a valorização da alimentação como cultura local é considerada importante.

Entretanto, como advertem Martins, Baptista e Costa (2012), alguns aspectos devem ser observados e são fundamentais para desenvolver a gastronomia como produto turístico cultural, dentre eles destaca-se a investigação especializada para identificar a culinária local, dando preferência para o enfoque em um único produto e criar experiências únicas de interação com a comunidade local. Além dessa pesquisa, manutenção e difusão da cultura, a utilização de pratos típicos como atrativo turístico é a oportunidade de desenvolvimento local e movimentação da economia, visto que se trata de um fenômeno não sazonal, pois disponibiliza-se o ano todo, independente de condições meteorológicas, complementam Cañizares e Guzmán (2012).

4 Resultados e considerações

A culinária típica é uma característica que difere uma comunidade de outra. Os modos de cuidados com os alimentos e preparo dos pratos é o que caracteriza cada povo, no que tange à alimentação, demarcando uma ancestralidade regada de símbolos. Por mais diversos que sejam os conceitos de cultura, o homem é repleto de significados, como sempre nos ensina Geertz (2008), assim como a gastronomia, repleta de conceitos e que está ganhando espaço como elemento do turismo cultural, pois por meio dele a identidade de uma localidade por ser reconhecida, sendo valorizada também como patrimônio imaterial dos povos, assim destacam Castro e Santos (2012). Torna-se, portanto, um verdadeiro produto turístico nacional, regional ou local, fazendo com

que o turista tenha uma experiência autêntica ligada aos valores de cada povo.

Essa autenticidade, entretanto, pode ser relativa, visto que a cultura é dinâmica, flexível e se transforma com o passar do tempo, seja pela tecnologia, modernidades, quanto pelo relacionamento entre os povos, facilitado pela construção de estradas e ferrovias, como antigamente, e hodiernamente com viagens e deslocamentos mais acessíveis. Porém, as comunidades podem se beneficiar com o turismo, o qual ocasionará um possível movimento da economia, gerando emprego e renda, e também poderá ser uma chance de manter as tradições, num sentimento de pertencimento. Assim, por mais que seus costumes sejam constantemente adaptados à realidade, sua essência poderá ser mantida e salvaguardada.

A utilização adequada dos recursos torna-se um diferencial favorável, atraindo a curiosidade dos turistas, os quais estão cada vez mais exigentes e ávidos por autenticidade e experiências únicas e memoráveis. Destaca-se que há um grupo alvo de turistas que prefere qualidade acima de quantidade, produtos frescos e produzidos de forma tradicional, oferecendo algo diferente da homogeneização, caracterizando-se, como denominado por Vasileska e G. (2010), “uma onda própria no mundo moderno”.

A manutenção, a proteção e a disseminação das raízes culturais, em especial dos pratos típicos, necessita ser compartilhada. O turismo surge como uma alternativa para manter viva esta memória, contribuindo para sua transmissão por meio de gerações. A gastronomia, que abrange todas as técnicas, práticas, modos de preparo, conhecimentos, harmonizações e serviços de qualidade, juntamente aos estudos das relações entre a comida, cultura e imaginário de uma região torna-se uma mola propulsora para o desenvolvimento ou fortalecimento do turismo, contribuindo, em contrapartida, para a preservação das raízes culturais dos imigrantes italianos e seus descendentes, envolvendo seus mais diversos símbolos, como a ideia de sobrevivência, de superação, de prazer, de intimidade, de união e de fé, relacionado ao mito da mesa farta.

Por outro lado, a maneira artesanal de se fazer a polenta e a fortaia, em casas de famílias italianas, onde o turista tem a oportunidade de, além de degustar os pratos típicos, auxiliar no preparo e sentar-se à mesa com a família anfitriã, torna-se uma oportunidade de turismo de experiência, segmento que está em constante evolução, atraindo cada vez mais uma demanda específica, motivados pela possibilidade de vivência autêntica, conhecimentos sobre as raízes e modo de viver de uma determinada cultura. Vivenciar a cultura, fazer parte dela é a essência da experiência, que pode contribuir para a perpetuação dos legados culturais.

É válido afirmar que o turismo se torna uma alternativa concreta para a conservação dos pratos típicos, trazendo benefícios tanto para a comunidade, no que se refere ao orgulho da tradição, para o município, atraindo turistas e movimentando a economia local, e para os turistas, proporcionando a eles uma experiência memorável, seja saboreando os pratos típicos em uma experiência gastronômica em restaurantes ou junto à tradição familiar. E, nada melhor do que finalizar essa reflexão

com uma passagem de Barcellos (2017, p. 80) tão simbólica e cheia de sentido: “o que cozinha o ingrediente é a temperatura constante, não a quantidade de calor fornecido à panela”. Assim pensamos a gastronomia como ato simbólico e cultural, que resgata um tempo necessário a qualquer receita, mas tão raro em nossas vidas.

Referências

- BARCELLOS, Gustavo. **O banquete da psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação**. Petrópolis: Vozes, 2017.
- BAUMAN, Z. **Ensaio sobre o conceito de cultura**. São Paula, Zahar, 2012.
- BHABHA, H. **O local de cultura**. Belo Horizonte: UFMG, 1998.
- BARRETTO, M. **Turismo e legado cultural: as possibilidades do planejamento**. Campinas: Papirus, 2000.
- BARRIO, M. J.; DEVESA, M. D.; HERRERO, L. Evaluating intangible cultural heritage: The case of cultural festivals. **City, Culture and Society**, v. 3, n. 4, p. 235–244, dec. 2012.
- BRASIL, Ministério do Turismo. **Segmentação do Turismo: Marcos Conceituais**. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.
- _____. **Turismo Cultural: orientações básicas**. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.
- CAÑIZARES, S. M.; GUZMÁN, T. L. Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. **Current Issues in Tourism**, 2012.
- CARVALHO, K. D. Turismo e preservação do patrimônio cultural na visão dos moradores do bairro da Praia Grande em São Luís (MA). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 3, n. 1, p. 25-45, abr. 2009.
- CASTRO, F. M.; SANTOS, J. G. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos restaurantes de Aracaju/SE. **Hospitalidade**, 2012.
- DURAND, G. **As estruturas antropológicas do imaginário: introdução à arquetipologia geral**. Tradução Hélder Godinho. 4. ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2012.
- EAGLETON, T. **A ideia de cultura**. São Paulo: Unesp, 2003.
- ESPÍRITO SANTO, I. E.; MACEDO, J. R. Patrimônio cultural e turismo no município de Maraú-Bahia: construções de um destino indutor. Turismo: **Visão e Ação**, Itajaí, v. 16, n. 2, p. 293-318, mai./ago. 2014.
- FANTINELLI, D. G.; BECKER, E. L. A gastronomia italiana como atrativo turístico na região da Quarta Colônia, Rio Grande do Sul, Brasil. **Disciplinarum Scientia**, 2011.
- FEDER, M. S. Através da Polenta uma História de Hospitalidade. GT Gastronomia y Desarrollo Local do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 2006.
- FEIBEMO – Federação de Entidades ítalo-brasileiras e de mestres e ofícios da cultura taliana. **11 de novembro – lei nº. 14.951 declara o talian patrimônio**

histórico cultural. Disponível em: <<http://www.feibemo.com.br>>. Acesso em: 07 jan. 2020.

- FERREIRA-SANTOS, M.; ALMEIDA, R. **Aproximações ao imaginário: bússola de investigação poética.** 2. ed. São Paulo: FEUSP, 2020.
- FUNARI, P.; PINSKY, J. **Turismo e Patrimônio Cultural.** São Paulo: Contexto, 2007.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro, LTC, 2008.
- GIMENES, M. H. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Turismo & Sociedade**, 2009.
- HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade.** 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
- IGNARRA, L. R. **Fundamentos do Turismo.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- IPHAN. **Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais.** Brasília: IPHAN, 2012.
- KARIM, S. A.; CHI, G.-Q. Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. **Journal of Hospitality Marketing & Management**, 2010.
- KESIMOĞLU, A. A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive. **Hospitality & Society**, 2015.
- KRAUSE, R. W.; BAHLS, A. A. A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas – base de estudo balneário Camboriú (SC-Brasil). **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, 2016.
- LARAIA, R. de B. **Cultura: Um conceito antropológico.** 24. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.
- MORAES, H. J. P.; L. L. BRESSAN, Tradição e Ancestralidade à Mesa: Símbolos da Imigração Italiana em uma Narrativa Literária. **Rev. FSA**, Teresina, v.15, n.1, art. 4, p. 65-82, jan./fev. 2018.
- MARTINS, U.; BAPTISTA, M. M.; COSTA, C. A gastronomia como produto turístico-cultural: Uma análise das boas práticas de destinos internacionais. **Turismo e Desenvolvimento**, 2012.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac, 2008.
- MURTA, S. M. Turismo histórico-cultural: parques temáticos, roteiros e atrações âncora. In: MURTA, S. M; ALBANO, C. (Org.). **Interpretar o Patrimônio: um exercício do Olhar.** Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2002.
- PETRONELA, T. The importance of the intangible cultural heritage in the economy. **Procedia Economics and Finance**, v. 39, p. 731-736, 2016.
- PITTA, D. P. R. **Iniciação à teoria do imaginário de Gilbert Durand.** 2a ed. Curitiba: CRV, 2017.
- PROMPAYUK, S., CHAIRATTANANON, P. Preservation of Cultural Heritage Community: Cases of Thailand and developed countries. **Procedia – Social and Behavioral Sciences**, v. 234, p 239-243, 2016.

- PUENTE, A. E.; MARTINEZ, G.; SPITALE, P. Diagnostico de la potencialidad turística del patrimonio cultural inmaterial. Estudio de Casos: Dptos. Arauco Y San Blas de Los Sauces, La Rioja – Argentina. **TURyDES: Revista de investigación en Turismo y desarrollo local**, v. 5, n. 13, dez. 2012.
- RODZI, N. I. M.; ZAKI, S. A.; SUBLI, S. M. H. S. Between Tourism and Intangible Cultural Heritage. **Procedia – Social and Behavioral Sciences**, v. 85, p. 411-420, 2013.
- RONCHETTI, A. G.; MÜLLER, S. G. Identidade e comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Memorare**, Tubarão, v. 3, n. 3, p. 37-53 set./dez. 2016.
- SAMPAIO, F. A gastronomia como produto turístico. **Exedra Turismo e Patrimônio**, 2009.
- SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.
- VASILESKA, A.; G., R. Culinary Identity as important segment of tourist offer. **Tourism & Hospitality Management**, 2010.

Artigo enviado em: 03/10/2021. Aprovado em: 16/11/2021.