

# **Turismo e patrimônio cultural: revisitando uma polêmica típica por meio de pratos típicos**

## **Gastronomy, cultural heritage and tourism: recasting a traditional contention through traditional dishes**

### **Turismo y patrimonio cultural: revisitando una polémica típica por medio de platos típicos**

**Lucas Graeff<sup>1</sup>**  
**Alexandra Marcella Zottis<sup>2</sup>**

Recebido em: 15/7/2019  
Aceito para publicação em: 23/10/2019

<sup>1</sup> Antropólogo. Bolsista de Produtividade CNPq (nível 2). Doutor em Etnologia e Sociologia Comparada pela Universidade de Paris 5 (Sorbonne). Professor do Programa de Pós-graduação (PPG) em Memória Social e Bens Culturais da Universidade La Salle.

<sup>2</sup> Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul, doutoranda em Memória Social e Bens Culturais pela Universidade La Salle. Coordenadora do curso de Turismo da Universidade Feevale.

**Resumo:** Este trabalho trata da dinamização de produtos e práticas gastronômicas pela categoria patrimônio com vistas ao turismo cultural. Trata-se de um artigo comparando as propostas de patrimonialização do *menarosto* e do *galeto al primo canto* como pratos típicos de dois municípios do estado do Rio Grande do Sul, no sul do Brasil. O argumento é de que a patrimonialização desses pratos responde à reprodução social do grupo e, por consequência, as dimensões econômica e simbólica não se contradizem necessariamente. Nos dois casos estudados, essas duas dimensões imbricam-se na produção de uma narrativa civilizacional de persistência, de duração e de um sentido identitário comum.

**Palavras-chave:** turismo; patrimônio cultural; pratos típicos; colonização italiana no sul do Brasil.

**Abstract:** This article presents an alternative view on the promotion of tourism through cultural heritage. We compare the patrimonialization process of “Menarosto” and “Galeto Al Primo Canto”, two so-called traditional dishes of Italian colonization in southern Brazil. We highlight that the patrimonialization of these dishes goes hand-in-hand with the social reproduction of the groups. In this sense, economic and symbolic dimensions are not necessarily in contradiction. In both cases, these dimensions are interwoven in the production of a civilizational narrative of persistence, duration and a common sense of identity.

**Keywords:** tourism; cultural heritage; traditional dishes; Italian colonization in Southern Brazil.

**Resumen:** Este artículo trata de la dinámica de productos y prácticas gastronómicas por la categoría patrimonio, con miras al turismo cultural. Se trata de un ensayo comparando las propuestas de patrimonialización del *menarosto* y del *galeto al primo canto* como platos típicos de dos municipios del estado de Rio Grande do Sul, al sur de Brasil. El argumento central es que la patrimonialización de estos platos responde a la reproducción social del grupo y que, por consecuencia, las dimensiones económica y simbólica no se contradicen necesariamente. En los dos casos estudiados, estas dos dimensiones se imbrican en la producción de una narrativa de civilización de persistencia, de duración y de un sentido identitario común.

**Palabras clave:** turismo; patrimonio cultural; colonización italiana al sur de Brasil.

## INTRODUÇÃO

A Serra Gaúcha é o mais conhecido polo turístico do Rio Grande do Sul. O deslocamento de pessoas em direção a essa região dá-se, sobretudo, por motivos gastronômicos: além de empreendimentos de lazer, os principais atrativos são restaurantes, cafés, confeitarias, vinícolas, cervejarias e mercados de comidas consideradas típicas ou tradicionais. É nesse quadro que a autora e o autor deste artigo pretendem visitar uma problematização típica das relações entre turismo e patrimônio cultural, a saber: os movimentos dos agentes econômicos tendem a colocar em risco os patrimônios de grupos e localidades que se tornam destinos turísticos. Esse problema é típico, da mesma maneira que, no caso da gastronomia, determinados pratos são definidos como típicos: pela insistência daqueles que promovem tal tipicidade e que, de certa forma, vivem dela. No caso da gastronomia, tais agentes podem ser restaurantes, hotéis, *chefs* de cozinha, críticos, representantes políticos ou os próprios turistas; no caso de quem discute as relações entre turismo e patrimônio

cultural, os agentes são majoritariamente do campo acadêmico, mas também se organizam em grupos de interesse direta ou indiretamente relacionados à polêmica<sup>3</sup>.

Em qualquer um dos “lados”, porém, coloca-se em jogo aquilo que José Reginaldo Gonçalves (2002) denomina “retórica da perda”, uma tese incontornável para compreender a institucionalização do campo do patrimônio no Brasil. Como sugere Gonçalves, o argumento fundante do Serviço de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) no Brasil dos anos 1930 é que a nação estaria perdendo suas partes substanciais em virtude do descaso em relação ao seu patrimônio edificado e ao comércio ilegal de obras de arte. Como escreve Gonçalves (2002, p. 88),

a perda não é algo exterior, mas parte das próprias estratégias discursivas de apropriação de uma cultura nacional. [...] Nas narrativas de preservação histórica, a imagem da perda é usada como uma estratégia discursiva por meio da qual a cultura nacional é apresentada como uma realidade objetiva, ainda que em processo de desaparecimento.

A revisitação da polêmica e problemática relação entre turismo e patrimônio feita neste artigo é uma complementação de tal argumento. Entende-se que, efetivamente, os bens materiais portadores de valor para a nação brasileira foram listados e protegidos com vista à preservação dessa “cultura nacional”, mas que, no caso dos pratos típicos – ou do que se podem denominar “patrimônios gastronômicos” –, não se trata de protegê-los contra a perda. Ao contrário: como nos dois casos que serão apresentados aqui, *os produtos ou as práticas gastronômicas são dinamizados pela categoria patrimônio*. Essa dinamização, evidentemente, apresenta uma face econômica: uma vez patrimonializados, tais produtos e práticas podem promover o fluxo de pessoas e das trocas comerciais e, por extensão, o desenvolvimento local e/ou regional. Mas não apenas isso: nos dois casos em tela, a dinamização também envolve dimensões simbólicas que favorecem a duração das comunidades nas quais os pratos típicos se inscrevem. Dito de outra maneira: por meio da categoria patrimônio, os pratos típicos discutidos aqui colaboram para a reconfiguração de um imaginário civilizacional relacionando a vinda do imigrante italiano para o sul do Brasil com a sua capacidade de perseverar e constituir uma comunidade identitária.

Mesmo quando não apoiada em instâncias de consagração tradicionais como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Estadual do Rio Grande do Sul (IPHA/RS), a patrimonialização de pratos típicos oferece elementos retóricos incontornáveis para a reconfiguração de identidades coletivas. Enquadrar uma dada produção ou prática humana em termos de patrimônio cultural não é apenas categorizá-la ou colecioná-la ao lado de outros produtos e práticas anteriormente delimitados. A patrimonialização é um ato performativo que reobjetifica uma prática ou produção humana – é o que se pode denominar “produção de culturas objetivadas”

<sup>3</sup> No conceito de “campo” em Bourdieu (1993), é importante destacar aqui dois pontos. Em primeiro lugar, o campo é uma espécie de microcosmos social regido por regras próprias. O sociólogo francês aborda a “autonomização” de um campo quando suas regras são institucionalizadas, o que passa por instâncias de consagração como academias, universidades ou organismos supranacionais (como a Organização Mundial do Comércio, no caso do campo econômico). Em segundo lugar, cada campo conta com sua *illusio*, palavra utilizada por Bourdieu para substituir a noção de interesse, marcada pela tradição neoclássica em economia. *Illusio* é aquilo por que os autores competem segundo as regras do campo em que se encontram. Como mostramos em um artigo anterior (GRAEFF, 2015), a *illusio* do campo do patrimônio é um caso particular do capital simbólico, que se assenta sobre a hipóstase do tempo histórico como fundamento das sociedades modernas. Nesse caso, os agentes “acadêmicos” de que falamos são justamente os arquitetos, os historiadores, os antropólogos e os geógrafos que colaboram para a manutenção do campo por meio da confirmação e da reprodução de suas regras.

(MACHADO, 2004), um ato performativo instaurador de propriedades que, quando não criticadas à luz das ciências sociais, tendem a ser assumidas como “naturais”. Dizendo de maneira mais clara e parafraseando Richard Handler (1985), uma cultura objetivada não “sobrevive” ou “se adapta” como um organismo vivo; a sua persistência ou renascimento dá-se por meio de ritos, instituições e sentido(s) de identidade que a cristalizam no tempo e no espaço. As propriedades de uma cultura objetivada são apresentadas como essenciais, intrínsecas e de longa duração, mas resultam de um trabalho realizado no presente por grupos humanos preocupados com a sua própria reprodução social, com seus próprios sentidos identitários.

Como será discutido aqui, é a reprodução social das sociedades que tensiona os sentidos de um bem patrimonializado. É ela que motiva ultimamente as disputas em torno de quais propriedades desse bem devem ser protegidas e celebradas, de quais características de uma produção ou prática são *realmente* tradicionais ou meras ficções. É a preocupação com a persistência identitária do grupo que constrói e promove seus bens culturais, gastronômicos ou não. Nesse sentido, a retórica da perda pode ser considerada como fundante quando se trata de discutir os patrimônios culturais: se tradições estão em risco de perda, o próprio grupo se encontra a perigo. Porém a preocupação com a reprodução social não responde apenas ao passado, ao que sempre foi e que deve permanecer; ela se refere também ao que será e ao que deverá ser. Portanto, uma retórica de promoção de destinos turísticos também é uma retórica de persistência, de duração, de sentido identitário comum.

## **MENAROSTO E GALETO AL PRIMO CANTO: EM TORNO DA AUTENTICIDADE DE PRATOS TÍPICOS**

Visitar a Serra Gaúcha é percorrer uma série de pequenas e médias cidades etnicamente marcadas pelas imigrações europeias da segunda metade do século XX. De Antonio Prado a Caxias do Sul, passando por Gramado e Bento Gonçalves, inúmeras são as destinações turísticas que apelam às tradições das colônias alemãs, italianas e polonesas: locais que compõem e conformam um quadro turístico-cultural próprio, remetendo particularmente à gastronomia e às paisagens bucólicas e ao “bom ar”<sup>4</sup>; destinações compostas com base em narrativas épicas de conquista de matas selvagens e domesticação de animais, frutos e vegetais. Como sugere Juliana Bublitz (2004, p. 179-180),

desde que ganhou espaço no Brasil, a colonização europeia passou a ser vista como a principal matriz de desenvolvimento regional do País. Não seria exagero afirmar que o empreendimento colonizador, marcado pelo regime de trabalho familiar e livre, pela policultura e pela pequena propriedade, represente um consenso entre historiadores, sociólogos e economistas quanto à sua importância para o desenvolvimento do Brasil meridional, em especial do Rio Grande do Sul. Não raro, atribui-se ao trabalho dos imigrantes europeus a modernização da agricultura, a ampliação do comércio e a expansão da indústria no Estado. O crescimento populacional e a sua relevância para a demografia de determinadas áreas também demonstrariam, por meio de altos índices de longevidade e de escolaridade, a dimensão social daquele empreendimento.

---

<sup>4</sup> O “bom ar” foi um dos critérios para as viagens dos jovens aristocratas ingleses à Suíça durante os anos 1850 – período de nascimento do turismo moderno (TISSOT, 2000).



Pautado por valores de prosperidade, europeidade e progresso, esse quadro turístico-cultural assenta um mercado concorrencial em torno do investimento *pessoal* do turista – de seu tempo de permanência, de seus gastos com estadia, alimentação e suvenires, de seu bem-estar com vistas à promoção do prestígio de cada destino visitado. Como Alberto Sessa já sugerira nos anos 1970, a função produtiva do turismo não envolve apenas oferta, demanda e efeitos multiplicadores em termos de renda, trabalho e tributação; ela implica a “regeneração do capital humano [...] ao alcance das grandes massas das nações industrializadas, que encontraram na prática do turismo um meio indispensável para a promoção da saúde física” (SESSA, 1975, p. 44, tradução nossa).

Ora, é nesse quadro de valores coletivos e de investimento pessoal que se devem incluir os dois casos de patrimonialização/turistificação que ensejaram a escrita deste artigo: o menarosto e o galeto *al primo canto*. O menarosto figura como “prato típico” de Flores da Cunha (RS), conforme instituído pela Lei Municipal n.º 2.831, de 10 de agosto de 2010. No parágrafo único da lei, define-se como menarosto o prato preparado com as carnes de frango, coelho, leitão e codorna, temperadas com manjerona, sálvia, cebola, alho, sal e vinho e intercaladas com toucinho, levadas a assar ao calor produzido por madeira carbonizada ou *in natura* em espetos em forma de rolete sob controle manual ou elétrico. A figura 1, a seguir, dá a ver um exemplo característico do prato em preparação.

**Figura 1** – Equipamento de menarosto



Fonte: Gabriela Fiorio (acervo da Assessoria de Imprensa da Prefeitura de Flores da Cunha)

O galeto *al primo canto*, por seu turno, inaugurou o *Livro do registro dos saberes de Caxias do Sul/RS* em 24 de outubro de 2013, data em que foi referendado pelo Conselho Municipal do Patrimônio Histórico e Cultural. Destinado ao registro dos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades, o livro foi instituído pela Lei n.º 7.495, de 19 de outubro de 2012 (CAXIAS DO SUL, 2012), que dispõe sobre a proteção do patrimônio cultural do município.

Constitui-se em um conjunto de pratos composto de: sopa de agnolini, pão, espaguete com molho de miúdos de galinha, polenta frita e/ou brustolada (grelhada), salada de radicci com toucinho frito, salada de batata com maionese e o galeto, complementado pela sobremesa – sagu com creme. O galeto é um frango com cerca de 25 dias de vida e pesa, no máximo, um quilo vivo e aproximadamente 500 a 700 gramas depois de desviscerado e depenado. Al Primo Canto significa primeiro canto, pois trata-se de abate do animal ainda jovem, portador de carne diferenciada pela maciez (CÂMARA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL, 2015, p. 1).

A historiadora Rosana Peccini (2010), autora dos estudos que fundamentaram o projeto de patrimonialização do galeto *al primo canto*, atribui à Galeteria Peccini o pioneirismo na oferta do prato e afirma que desde a sua concepção se tornou um atrativo turístico de Caxias do Sul. Acrescenta que o galeto foi interpretado conforme a cultura dos proprietários e representava os passarinhos, as perdizes e até os marrecões, que constituíam lembranças das caçadas e dos assados:

O galeto feito no Restaurante Peccini era temperado com sal, sálvia, vinho, alho, pimenta vermelha feita em conserva caseira de vinagre de vinho tinto. Todos os ingredientes eram passados pelo moedor de carne, formando uma pasta. Depois de moídos os ingredientes, juntava-se o sal. Com essa mistura esfregavam-se os galetos um a um por dentro e por fora. Esse preparo era feito preferencialmente no dia anterior ao seu uso. Após o processo de tempero, as aves eram espetadas de forma a que entre uma e outra ficasse uma folha de sálvia e um fatia de tocinho. Embora quem preparasse a mistura de temperos [...] fosse a esposa de Lauthério Peccini, ou seja, Adélia Frizzo Peccini, a tarefa de espetar e assar o galeto ficava a cargo de um homem, que podia ser um membro da família, bem como um funcionário (PECCINI, 2010, p. 115).

Apesar do destaque para as guarnições, é o frango assado que constitui o prato – como indica o seu nome, que se pode traduzir livremente como “frango ao primeiro canto”. Assim, além da dimensão turístico-cultural, os casos do menarosto e do galeto *al primo canto* têm em comum os fatos de: 1) localizarem-se na Serra Gaúcha; 2) evocarem a imigração italiana e a preparação de assados, particularmente aves, em grandes quantidades. Em ambos os casos, ainda, há disputas em torno de práticas e produções que seriam “autênticas” dos imigrantes italianos – isto é, se não exclusivas, ao menos exemplares dos grupos de indivíduos que partiram da Itália para o Brasil ao longo do século XIX e início do século XX.

A respeito da autenticidade do menarosto, o então vereador Alexandre Scortegagna declarou ao jornal *O Florense*:

Ele [o menarosto] pode ser considerado, dessa forma, um prato típico? Se for aprovado o projeto, qual menarosto irá integrar o cardápio dos restaurantes? Devemos ter cuidado com a votação para não irmos à direção contrária da nossa realidade e em desacordo com o real propósito do projeto e aprovar algo que não temos para oferecer ao turista (*in* PROVIN, 2010, s/p).

O argumento apresentado pelo vereador Scortegagna visa à atração turística, mas assenta-se na autenticidade, noção fundante para o campo do patrimônio cultural. Como sugere Gonçalves (1988), a autenticidade remete às questões “quem *realmente* eu sou?” e “quem *realmente* somos?”. O autêntico é, de um lado, uma resposta a essas questões de ordem identitária – a persistência do eu ou do grupo no tempo –, apresentando-se como

um substrato inerente, afirmado aquém e além de qualquer relação social. Tal substrato se equaciona simultaneamente por uma *materialidade* (substância) e a uma *originalidade* (uma “raiz” ou “matriz” comum que permanece apesar da dinâmica de papéis e/ou funções exercidos ao longo do percurso cronológico de um indivíduo ou grupo). De outro lado, a autenticidade também é uma resposta a uma modalidade de relações sociais: trata-se de ser autêntico consigo mesmo ou com o próprio grupo na medida em que esse substrato original se revela perante outros indivíduos ou grupo. No texto de Gonçalves (1988), faz-se alusão ao trabalho de Lionel Trilling, que se refere à emergência das ideias modernas de indivíduo, sociedade e papéis sociais. Nesse quadro, a autenticidade ou sinceridade do indivíduo é colocada à prova na medida em que ele circula entre papéis sociais. Nas palavras de Gonçalves (1988, p. 265):

A preocupação com a sinceridade corresponde a uma preocupação com a insinceridade nas relações sociais. Como saber, com certeza, que aquele que desempenha um papel social está sendo sincero e não está nos mistificando? Desse modo, a sinceridade tem a ver com a maneira como apresentamos nosso *self* nas relações com o outro. [...] A autenticidade tem a ver não com o modo como apresentamos o nosso *self* ao outro em nossas interações sociais, mas sim com o que ele realmente é, ou o que realmente somos, independentemente dos papéis que desempenhemos e de nossas relações com o outro [...].

Sob o prisma da autenticidade, o argumento de Scortegagna carrega consigo a dúvida sobre a capacidade de diferentes atores dos distritos que compõem o município de Flores da Cunha apresentarem algo *verdadeiro* ao turista. Sem um fundo comum, uma materialidade e originalidade próprias devidamente apresentadas em cada elaboração do prato para consumo, como o *menarosto* pode representar turisticamente a cidade de Flores da Cunha? Não se deseja ser *insincero* com o turista, esse Outro que virá à cidade para colaborar para o desenvolvimento econômico local e para desfrutar um prato *realmente* típico.

Segundo Provin (2010), na defesa da proposta, o então líder do governo e vereador Jatir Mosquer salientou que o projeto objetivava criar publicidade sobre a culinária. Segundo Mosquer, da mesma forma que o município faz com os vinhos, a proposta não deveria estipular o modo de preparação do *menarosto*, mas sim torná-lo um atrativo, identificá-lo com Flores da Cunha. Porém esse ponto de vista não se sustenta sob uma análise das dinâmicas de geração, manutenção e desenvolvimento de bens culturais: ainda que a preparação do vinho não se inscreva na lei, trata-se de uma prática normalizada. No caso do *menarosto*, a questão sobre as condições efetivas da reprodução de sua base material e original (e, portanto, *autêntica*) não pode ser evitada, na medida em que o prato é tipificado. Bem entendido, é possível variar em diversas dimensões não consideradas essenciais – pôr o ponto de cozimento, tal ou tal tempero ou guarnição etc. Ainda assim, o prato não pode ser típico ou autêntico se não contiver um núcleo mínimo que é reproduzido pelos atores sociais envolvidos em sua preparação. Para o *menarosto*, esse núcleo inclui os tipos de carne considerados aceitáveis, alguns temperos e guarnições incontornáveis e a sua oferta em grandes eventos ou em grandes quantidades. Como destaca Dal Pont (2015), trata-se de um núcleo similar ao *spiedo bresciano*.

Nesta receita, carnes diversas, como porco, gado, frango, coelho, passarinhos são espetados em pedaços, entremeados de sálvia, toucinho, ervas, e banhados com uma mistura de manteiga, sal e gordura do cozimento da carne enquanto assados em fogo feito com lenha de videiras e oliveiras. São servidos com polenta e salada em eventos comunitários, onde se celebra a tradição (DAL PONT, 2015, s/p).



O caso do galetto *al primo canto* não foge à regra. Conforme exposto anteriormente (CÂMARA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL, 2015), o prato não se compõe apenas do galetto (“frango com cerca de 25 dias de vida”), mas de um conjunto específico de guarnições – molho de miúdos de galinha, polenta, salada de *radicci* com toucinho frito e salada de batata com maionese. É esse conjunto que garante a tipicidade do bem cultural registrado.

## O POTENCIAL CIVILIZACIONAL DOS PRATOS TÍPICOS

Em linhas gerais, o estabelecimento da autenticidade do menarosto e do galetto *al primo canto* oferece aos atores envolvidos duas possibilidades de promoção turístico-patrimonial: 1) o potencial civilizacional<sup>5</sup> que os pratos representam para os grupos e comunidades envolvidas; 2) o potencial de reprodução social desses mesmos grupos, o que envolve tanto a dimensão econômica quanto a simbólica dos bens culturais. No que se refere ao potencial civilizacional, tanto o menarosto como o galetto *al primo canto* compreendem uma narrativa de “conquista” do Brasil meridional pelos migrantes italianos no século XIX. Nessa narrativa, o que se apresenta é a jornada épica de um povo dotado de poucos recursos, que se instala em terra estrangeira e selvagem e consegue não apenas cultivá-la, mas fazer dela o fundamento da prosperidade. Como isso se revela nos pratos? Pelo tipo de ingrediente principal (pequenos frangos e aves), pelo modo de assá-los e pelas misturas representadas pelas guarnições, que se compõem de ingredientes trazidos pelos imigrantes e por outros encontrados na nova terra. Além disso, a maneira de servir em grande quantidade é um indicador de prosperidade, dimensão fundamental dessa oferta gastronômica: na Serra Gaúcha, comer bem significa comer muito. No caso do menarosto, esse ponto é mais evidente: é um “prato” de grandes festas, como afirma Dal Pont (2015), envolvendo a comunidade como um todo. Em seu ritual de preparo, inclui a marinada dos diferentes tipos de carne, que são intercaladas no engenho de espetos giratórios – tarefa de homens, posto que, segundo a narrativa, o ato de girar a carne, hoje automatizado, necessitava de braços fortes e atenção para que chegassem à mesa com a tostagem e a suculência certas.

Para além dessa breve semiologia dos pratos, a própria maneira de narrá-los indica a sua dimensão civilizacional. O pesquisador local de Flores da Cunha, Floriano Molon, apresenta o menarosto como uma “tradição trazida da Itália”, que se reproduziu no Brasil numa “época de fauna farta de um lado, e de muitas dificuldades do outro” (MOLON, 2001, p. 463). Já Dal Pont propulsiona o “desenho original do equipamento” para o período da Renascença, relacionando-o ao *Codice Atlantico*, de Leonardo da Vinci:

uma técnica de preparo e cozimento de carnes no espeto, fixado numa estrutura giratória sobre o calor do fogo. Na Itália, recebe o nome de girarrostro que, traduzido livremente, significa “gira o assado” ou assador. A estrutura giratória foi desenhada por Leonardo Da Vinci para uso ao ar livre em campanhas e guerras, já que os nobres e senhores feudais viajavam constantemente para visitar seus domínios ou estavam em batalhas para

<sup>5</sup> No que se refere à dimensão civilizacional, a obra *O processo civilizador*, de Norbert Elias (1994), revela como o conceito de civilização deriva do de *civilitas*, que foi consagrado pelo tratado de Erasmo de Rotterdam, “Da civilidade em crianças”, publicado no século XVI e que recebeu inúmeras traduções já em sua época (ELIAS, 1994). O conceito de *civilitas* de Erasmo afirma-se em oposição a um sentimento de embaraço e desconforto perante determinados hábitos considerados bárbaros e repugnantes. Civilizar-se, portanto, significa abandonar tais hábitos em nome de comportamentos corretos e devidamente “educados”, comportamentos considerados superiores, refinados e mais condizentes com um estado de desenvolvimento superior. Como escreve Elias (1994, p. 168), civilizar-se é adquirir uma “segunda natureza”.



defendê-los. O desenho original deste equipamento está no famoso Codice Atlantico de Leonardo Da Vinci, uma coleção de 12 volumes que se encontra em exposição permanente na Biblioteca Ambrosiana em Milão. Embora o desenho leonardiano contenha algumas diferenças, como por exemplo, uma chaminé encimada por uma hélice movida pelo ar quente emanado do fogo, que fazia girar os espetos mecanicamente, o mecanismo sustentador dos espetos é similar ao usado em Flores da Cunha nos dias de hoje (DAL PONT, 2015).

Como se sabe, a relação com um passado imaginado é incontornável nas retóricas patrimoniais (CHOAY, 2001; GONÇALVES, 2002). Os patrimônios substancializam entidades coletivas que, por meio deles, se apresentam como seres realmente existentes “distinguíveis nos termos de um conjunto de atributos, aqui apresentados como uma personalidade ou cultura” (HANDLER *et al.*, 2015, p. 60, tradução nossa). Bem entendida, essa substancialização também é uma operação temporal: a entidade coletiva que se apresenta por meio de seus atributos – entre os quais, os patrimônios – é uma entidade que *dura* e se *enriquece* “de modo progressivo por dados genealógicos” (CHOAY, 2001, p. 206). A noção de cultura atrelada ao conceito de patrimônio é uma demonstração dessas relações impensadas entre entidades coletivas (sociedades, comunidades, nações, tradições...) e a acumulação de atributos “genealógicos”: a cultura não é um mero conjunto, mas uma *acumulação* de valores, práticas e produções humanas, acumulação essa que implica o tempo histórico e a percepção política de que a duração de tais valores, práticas e produções atesta a sua qualidade, autenticidade e, por que não dizer, sua *superioridade*<sup>6</sup>.

O que chama atenção no caso dos argumentos de Molon (2001) e Dal Pont (2015) é o desejo de vincular o prato típico ao período glorioso mais recente da civilização italiana – o Renascimento –, ao mesmo tempo em que se apresenta a força de um grupo cultural que soube enfrentar as matas fechadas, os animais selvagens e a penúria de recursos em uma terra nova. Em sua apresentação, o menarosto é emblema da conquista: venceram-se os desafios da natureza pelo engenho cultural.

Montanari (2009) defende a cozinha como lugar das identidades e das trocas. Parte do entendimento de que a cozinha pode ser equiparada à linguagem e, como esta, contém e expressa a cultura de quem a pratica, atuando como depositária das tradições e das identidades de grupo. Dessa forma, constitui-se como veículo de autorrepresentação e de comunicação. No caso do galetto *al primo canto*, os estudos que fundamentaram seu processo de inserção no *Livro do registro dos saberes de Caxias do Sul* trazem uma narrativa que coloca esse patrimônio alimentar como símbolo do pioneirismo, da inovação e da gastronomia como atrativo turístico. Consideram a inventividade uma característica singular dos imigrantes de origem italiana, ao promover a substituição das carnes de caça, como passarinhos, perdizes e marrecões, pelo frango abatido em torno de 25 dias de vida, “ao primeiro canto”. Relatam também a divisão de tarefas, separando as que cabiam às mulheres, como providenciar os temperos, daquelas destinadas aos homens, que respondiam pela etapa de espetar e assar os galetos, como uma lógica territorial e temporal.

No campo do turismo, o menarosto e o galetto *al primo canto* também são veículos representacionais e de valores. Porém, nesse caso, a mensagem é a da fartura gastronômica com apelo colonial – uma promessa civilizacional de cunho mercadológico. Parafraseando

<sup>6</sup> Esquece-se muitas vezes o quanto os conceitos de tempo histórico, patrimônio, cultura e memória se calcam na premissa moderna de aprimoramento, excelência e progresso. As nações modernas apresentam-se como superiores e inferiores umas às outras pela sua capacidade de acumulação – material e populacional. Uma nação que, no presente, não dispõe de uma população e/ou riqueza significativas costuma ser tratada e pensada diferentemente se, em um passado glorioso, ela já dispôs de um grande território, uma grande população ou uma grande riqueza.

Sati Albuquerque Ballabio (2008), pode-se dizer que, enquanto pratos típicos, o menarosto e o galeto *al primo canto* são “artefatos culturais que têm referência na tradição cultural, mas são produzidas pelo mercado para o mercado”. Isso explica o porquê de a tipificação de pratos ser criticada como uma “simplificação extrema” (DORIA, 2014), encaminhando a desconsideração da diversidade cultural que seria “intrínseca” a cada um dos pratos, bem como do contexto e das transformações históricas pelas quais passaram. De acordo com Doria, simplificar as relações entre a comida e a cultura em sentido amplo pode levar à caricaturização. A crítica estende-se à oferta no âmbito do turismo e aos pratos promovidos a bastiões da tipicidade, como o arroz com pequi, de Goiás, e o churrasco gaúcho.

Mas até que ponto a simplificação pode ser extrema? Ou, para ser mais exato: por que se teme que a tipicidade colocaria em risco a própria identidade coletiva do grupo? No entender da autora e do autor deste artigo, simplificação extrema é ler a produção de artefatos culturais apenas pelo viés crítico tradicional, que consiste em apontar os efeitos negativos da mercantilização na promoção de artefatos culturais. Na seção seguinte, tal ponto é esclarecido com base no potencial de reprodução social que um dado artefato cultural é capaz de apresentar. E, como se espera argumentar, não há reprodução social em sociedades modernas que não seja atravessada pelas tensões criativas das relações entre cultura e mercado.

## PRATOS TÍPICOS E REPRODUÇÃO SOCIAL: TENSÕES CRIATIVAS ENTRE CULTURA E MERCADO

A perspectiva redutora que consiste em criticar a promoção de artefatos culturais por suas relações promíscuas com o “mercado” confunde-se com a emergência das sociedades modernas. Analisando-a sob a luz de uma das obras fundadoras do pensamento social moderno – *As formas elementares da vida religiosa*, de Émile Durkheim (2014) –, o que se vislumbra é a separação entre duas realidades: uma sagrada (o artefato “cultural”) e uma profana (o “mercado”). Essa separação desdobra-se em uma série de dicotomias constitutivas, tais como sujeito/objeto, individual/coletivo, idealismo/materialismo, interioridade/exterioridade, cultura/natureza e imanência/transcendência. Na medida em que patrimônios e outros artefatos culturais são “classificados como partes inseparáveis de totalidades cósmicas” (GONÇALVES, 2005), eles passam à condição de “portadores” de valores universais. Ora, caso fossem meros objetos, os patrimônios e os artefatos culturais não poderiam “portar” valores. Seriam meras coisas sem valor – ou, no limite, com valor de troca, ou seja, de mercado. É justamente nesse tensionamento entre objeto mundano e portador de valores animado que os artefatos culturais e os patrimônios operam como mediadores entre as esferas do sagrado e do profano; e é justamente porque são mediadores que estão sempre em risco.

No caso particular de patrimônios culturais – categoria à qual aspiram os casos do menarosto e do galeto *al primo canto* – o papel de mediação é matizado por sua função de hipostasiar o tempo histórico e a memória social, fazendo do tempo uma noção cumulativa com a finalidade de lastrear identidades coletivas (GRAEFF, 2015). Ao exercer essa função, os patrimônios culturais sacralizam um passado comum, oferecendo-se como prova material de narrativas heroicas que, *tudo leva a crer*, forjaram o grupo, a comunidade ou a nação tal como se apresentam hoje e, sobretudo, tal como são desejadas para amanhã. Sob esse prisma, o menarosto e o galeto *al primo canto* podem operar como artefatos civilizacionais: eles precisam ser tratados e pensados como patrimônios. Na condição de patrimônio, eles são representantes ou porta-vozes do grupo ou da comunidade que os elegeu, existindo

somente por essa procuração<sup>7</sup>, e, no mesmo gesto e na justa medida do seu reconhecimento como patrimônio comum, são operados e passam a operar como bens portadores dos valores civilizacionais que *devem* persistir no tempo, que *precisam* se reproduzir, sob pena de o próprio grupo cessar de existir<sup>8</sup>.

Ainda que a crítica das relações promíscuas entre mercado e patrimônio seja redutora, não é incorreto dizer que o menarosto e o galetto *al primo canto* são casos de instrumentalização dos bens culturais com vistas à promoção do turismo. O que é incorreto do ponto de vista da autora e do autor deste artigo é não perceber que a “instrumentalização” se torna uma via de mão dupla. Como sugere Elsa Peralta (2003, p. 95), “não existe patrimônio que seja simbólico que não seja também político. [...] o patrimônio só terá um valor econômico, por via da sua comercialização no mercado turístico, se tiver um valor simbólico elevado”. Ou seja: simbolismo, poder e mercado imbricam-se. Não há como desfazer esse imbróglio. O que ocorre, na prática, é uma luta em torno do peso de cada um desses elementos na *representação pública* de cada caso. Para os agentes do campo científico, por exemplo, a ênfase será no peso de verdade que o bem carrega consigo ou que é capaz de representar em um “sistema de objetos” (GONÇALVES, 2007). No caso de agentes do campo artístico – arquitetos inclusive –, tende-se a insistir na dimensão estética (o belo, o exemplar, o único, a genialidade, a destreza na realização). No campo estritamente político, em que atuam vereadores, deputados, senadores e governantes em geral, o que vale é a capacidade de tal ou tal bem assegurar a duração do capital político nos períodos fortes e fracos da prática política (PALMEIRA; BARREIRA, 2006).

Ora, considerando a imbricação simbolismo-poder-mercado e, sobretudo, que os agentes dos respectivos campos circulam entre outros campos (e, em muitos casos, especializados em mais de um campo), insistir na pureza simbólica, política ou econômica de um bem cultural é um monólogo sem plateia – ou, no limite, uma pregação a um público de convertidos à causa. No final das contas, a razão pela qual os agentes do campo patrimonial temem o “mercado” é a mesma pela qual o campo político receia a ingerência do campo econômico: o capital simbólico é mais lábil que o capital econômico; a perda da capacidade de ação de um agente no campo político pode se produzir tanto porque ele detém menos capital político que seus antagonistas nessa área quanto porque esses mesmos antagonistas detêm maior capital econômico que o agente em questão. O campo do patrimônio é um caso particular do campo político (GRAEFF, 2015). Nesse sentido, os agentes patrimoniais não apenas operam com vistas à acumulação e conservação de capital simbólico, mas contam com menos capacidade de ação que os agentes do campo político em geral e, por conta disso, encontram-se ainda mais ameaçados pelo capital econômico.

Apesar de temidas por diversos agentes do patrimônio, as relações entre patrimonialização e geração de valor de mercado não são *necessariamente* promíscuas; elas não arriscam

---

<sup>7</sup> Como escreveu Pierre Bourdieu (2004, p. 319), “o porta-voz dotado de pleno poder de falar e agir em nome do grupo [...] é o substituto de um grupo que existe somente por essa procuração; personificação de uma pessoa fictícia, de uma ficção social, ele retira aqueles que representa do estado de indivíduos isolados, permitindo a eles agir e se manifestar, através dele, como um único homem. Em contrapartida, o porta-voz recebe o direito de se tomar pelo grupo, de falar e agir como se ele fosse o grupo feito homem: [...], ‘o Estado sou eu’, ‘o sindicato pensa que...’”.

<sup>8</sup> Ao contrário do que uma percepção primária da temática do patrimônio poderia supor, a finalidade da patrimonialização não é o *passado*; a retórica da perda, como já apontou Reginaldo Gonçalves, cria a percepção de que a nação – ou um grupo ou comunidade – corre o risco de desaparecer quando a presença de seus lastros materiais está ameaçada. Trata-se de uma retórica *propositiva*, portanto, ou mesmo *prospectiva*, assentada no presente e voltada para o futuro. Não é à toa que a Unesco promove os patrimônios cultural e natural com vistas às gerações futuras: a patrimonialização é uma tomada de decisão no presente objetivando o futuro do grupo, da comunidade, da sociedade ou da nação.

*naturalmente* os patrimônios ou as identidades coletivas à perda de sua aura ou de sua magia. Isso porque o capital econômico dispõe de um potencial notável de reprodução, multiplicação e acumulação – um potencial que, explorado por agentes especializados em política e mercado, consegue sustentar as pretensões identitárias do(s) grupo(s) que constrói(em) e promove(m) seus bens culturais. A questão, portanto, não é tanto se um bem cultural é *realmente* tradicional ou mera ficção (uma tradição inventada), e sim se o bem cultural promovido, celebrado e conservado é capaz de promover o(s) próprio(s) grupo(s) que o constitui(em) como bem cultural. O risco de perder o bem é o risco de perder-se no tempo e no espaço; é o risco de ver a reprodução social do(s) grupo(s) interrompida. Econômica, política ou estética, a retórica de promoção de destinos turísticos é uma retórica de persistência, de duração, de sentido identitário comum.

Disso segue que as relações entre simbolismo, poder e mercado podem, sim, manifestar-se de maneira positiva em todos os campos – o econômico, o patrimonial e o político –, pois a geração de valor de mercado beneficia a proteção, a promoção e a circulação dos bens culturais e, por extensão, dos patrimônios culturais. Ao mesmo tempo, o simbolismo é gerador de valor não apenas para um bem ou patrimônio cultural, como também para o(s) grupo(s) que o celebra(m) – e que é (são) celebrado(s) por ele. Em termos sociológicos, isso significa dizer que a acumulação do capital econômico pode ir de par com a do capital simbólico, particularmente no caso dos usos turísticos dos bens culturais tratados neste artigo.

## CONCLUSÃO

O menarosto e o galetto *al primo canto* são *realmente* patrimônios? Ou, escrevendo de outra maneira a questão: são eles *autênticos*? Se a autenticidade de um patrimônio remete à identidade do grupo que o consagra como patrimônio, a resposta a tais perguntas será invariavelmente sim. Acontece que, quando se trata de identidades coletivas, é a própria constituição do grupo que está em jogo. Como tantos outros casos de patrimonialização, o menarosto e o galetto *al primo canto* representam o grupo que os elegeu e, ao mesmo tempo, dão realidade e estabilidade a esse grupo. A discussão em torno da autenticidade de tal ou tal patrimônio é, como sempre, uma problematização do próprio grupo, de sua persistência no tempo, de sua existência como grupo.

Na perspectiva trabalhada neste arquivo, não é tanto a autenticidade que interessa quando se trata de abordar as relações entre turismo e patrimônio cultural – ainda que o tema seja de interesse maior nas “batalhas no campo da memória” (FERREIRA, 2008) –, mas a dinamização mútua que as duas categorias são capazes de imprimir-se mutuamente. Na defesa dessa perspectiva, o menarosto e o galetto *al primo canto* foram apresentados em seus potenciais civilizacional e de reprodução social. No que se refere ao civilizacional, tratou-se de mostrar que o conteúdo mesmo dos pratos – seus ingredientes, forma de preparação e narrativas associadas – revela a *força* do grupo e seu desenvolvimento perante os desafios da selvageria e da barbárie. Esse potencial é característico dos dois pratos e de sua tipificação, não representando uma dimensão geral da categoria patrimônio ou das relações dessa com o turismo. No caso do potencial de reprodução social, a autora e o autor deste artigo entendem que se trata, ao contrário, de uma dimensão geral do patrimônio e dos artefatos culturais e – o que é mais importante neste artigo – que esse potencial se ativa no âmbito do turismo cultural por meio das relações com o “mercado”. Ainda que essa face econômica do patrimônio costume ser criticada ou velada pelos agentes do campo do patrimônio, ela é incontornável para o campo turístico. Em nenhum dos casos, entretanto, ela cessa de se efetivar, promovendo fluxo de pessoas e de trocas comerciais e, por extensão, o desenvolvimento local e/ou regional.



Claro que o desenvolvimento pode ser predatório; é inegável que, perdendo seus vínculos orgânicos com o grupo que (o) representa, o patrimônio cultural corre o risco da perda. O que se procurou destacar aqui é que, nos dois casos em tela, turismo e patrimônio se dinamizam mutuamente, contribuindo tanto para o imaginário civilizacional da vinda do imigrante italiano para o sul do Brasil quanto para a duração dos grupos que vivem cultural e economicamente desse imaginário.

## REFERÊNCIAS

BALLABIO, Sati Albuquerque. **O conceito de cultura no turismo**: o aporte antropológico. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, *Campus de Marília*, 2008. p. 1-14. Disponível em: <http://legacy.unifacef.com.br/novo/publicacoes/IIforum/Textos%20EP/Sati%20Albuquerque.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2018.

BOURDIEU, Pierre. **Les règles de l'art**. Paris: Seuil, 1993.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 6. ed. Lisboa: Difel, 2004.

BUBLITZ, Juliana. A eco-história da colonização italiana no Rio Grande do Sul. **Métis: História & Cultura**, v. 3, n. 6, p. 179-200, 2004.

CÂMARA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL. **Galeta al primo canto reconhecido como primeiro bem cultural de natureza imaterial do município**. Caxias do Sul, 14 ago. 2015. Disponível em: <http://www.camaracaxias.rs.gov.br/noticias/index/10453>. Acesso em: 13 nov. 2019.

CAXIAS DO SUL (Município). **Lei Municipal n.º 7.495, de 19 de outubro de 2012**. Caxias do Sul, 2012. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/c/caxias-do-sul/lei-ordinaria/2012/749/7495/lei-ordinaria-n-7495-2012-dispoe-sobre-a-protecao-do-patrimonio-cultural-do-municipio-de-caxias-do-sul>. Acesso em: 14 jan. 2018.

CAXIAS DO SUL (Município). **Uma história traduzida em sabores: galeta al primo canto - patrimônio imaterial de Caxias do Sul**. Disponível em: <https://www.caxias.rs.gov.br/cultura/texto.php?codigo=1032>. Acesso em: 14 jan. 2018.

CHOAY, Françoise. **A alegoria do patrimônio**. São Paulo: Unesp, 2001.

DAL PONT, Maria Beatriz. Menarosto. **Bon Vivant**, 2015. Disponível em: <http://www.bonvivant.com.br/2015/07/16/menarosto>. Acesso em: 14 jan. 2018.

DORIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. v. 1.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzuchi. Batalhas no campo da memória e dos museus: disputas sobre o sentido do passado, lutas pelo reconhecimento. In: CHAGAS, Mario de Souza; BEZERRA, Rafael Zamorano; BENCHETRIT, Sarah Fassa. **A democratização da memória**: a função social dos museus ibero-americanos. Rio de Janeiro: Museu Histórico Nacional, 2008. p. 53-70.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos**: coleções, museus e patrimônio. Rio de Janeiro: Departamento de Museus e Centros Culturais, 2007.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A retórica da perda**: os discursos do patrimônio cultural no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2002.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Autenticidade, memória e ideologias nacionais: o problema dos patrimônios culturais. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 2, 1988, p. 264-275.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 11, n. 23, p. 15-36, 2005.

GRAEFF, Lucas. Tempo e memória: o que não está em jogo no campo do patrimônio cultural. **Revista Memória em Rede**, v. 7, n. 12, 2015.

HANDLER, Richard. On having a culture: nationalism and the preservation of Quebec's Patrimoine. In: STOCKING JR., George W. (ed.). **Objects and others**. Essays on museums and material culture. Londres: The University of Wisconsin Press, 1985. p. 192-214.

HANDLER, Richard *et al.* On sociocultural discontinuity: nationalism and cultural objectification in Quebec [and comments and reply]. **Current Anthropology**, v. 25, n. 1, p. 55-71, 19 out. 2015.

MACHADO, Igor José de Renó. Estado-nação, identidade-para-o-mercado e representações de nação. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 47, n. 1, p. 207-233, 2004.

MOLON, Floriano. A influência da imigração italiana na mesa do brasileiro. In: SULIANI, Antonio (org.). **Etnias & carisma**: polienteia em homenagem a Rovílio Costa. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001.

MONTANARI, Massimo (org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

PALMEIRA, Moacir; BARREIRA, Cesar. **Política no Brasil**: visões de antropólogos. 1. ed. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 2006.

PECCINI, Rosana. **A invenção da galeteria**. O galetto *al primo canto* e o patrimônio cultural de Caxias do Sul. Caxias do Sul: Educs, 2011.

PECCINI, Rosana. **História e cultura da alimentação**: a Galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950-1970). Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2010.

PERALTA, Elsa. O mar por tradição: o patrimônio e a construção das imagens do turismo. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 9, n. 20, p. 83-96, 2003.

PROVIN, Fabiano. Menarosto é instituído prato típico de Flores da Cunha. **O Florense**, 13 ago. 2010. Disponível em: <http://www.jornaloflorense.com.br/noticia/geral/7/menarosto-e-instituido-prato-tipico-de-flores/1062>. Acesso em : 14 jan. 2018.

SESSA, Alberto. Une nouvelle approche théorique au marché touristique. **The Tourist Review**, v. 30, n. 2, p. 42-49, 1975.

TISSOT, Laurent. **Naissance d'une industrie touristique**. Les Anglais et la Suisse au XIXe siècle. Lausanne: Payot, 2000.