

## ANÁLISE GASTRONÔMICA DA CIDADE DE PELOTAS/RS

CYRO CARLOS POMBO FAGUNDES<sup>1</sup>; PRISCILA VASCONCELLOS CHIATTONE<sup>2</sup>

Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria - UFPEL – cyroux@gmail.com <sup>1</sup>

Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria - UFPEL – priscilachiattone@hotmail.com<sup>2</sup>

### 1. INTRODUÇÃO

A Gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

A Gastronomia consiste na arte de cozinhar, objetivando transmitir prazer aos que comem. Diz respeito a tudo relacionado à arte da culinária, aos prazeres da mesa. Sua relação com a identidade local é íntima, visto que a cultura do lugar influencia no modo de preparar os pratos.

O turismo é uma atividade, que pode impulsionar o desenvolvimento de uma localidade, e foi conceituada de formas diferentes ao longo dos anos. Todas elas, porém, levam a concluir da mesma forma, entendendo que o turismo é o deslocamento de pessoas num determinado tempo a uma determinada localidade, motivados por diversos fatores. Neste trabalho entende-se turismo conforme a OMT (Organização Mundial do Turismo - 1993), onde compreende as atividades desenvolvidas por pessoas, ao longo de viagens e estadas, em locais situados fora do seu enquadramento habitual, por um período consecutivo que não ultrapasse um ano, para fins recreativos, de negócios entre outros.

No Brasil observa-se uma grande heterogeneidade de alimentos, com a mistura de diferentes etnias, o que torna sua culinária o resultado da soma de diversas culturas, cuja matriz apoia-se na influência indígena, africana, portuguesa, alemã, italiana etc.

Os portugueses que aqui se estabeleceram, advindos da região do Aveiro, trouxeram consigo famosas receitas dos tradicionais ninhos, fios de ovos, babas-de-moça, camafeu, papos de anjo e pasteis de Santa Clara. Mais tarde, os alemães e italianos também trouxeram e criaram suas próprias receitas, aperfeiçoadas por descendentes e chegando a atingir uma produção em escala industrial.

Assim, com influência de todas essas etnias, Pelotas apresenta-se como uma cidade com riqueza cultural e, acima de tudo, com uma importante tradição culinária, seja por seus maravilhosos e reconhecidos doces ou por seus requintados e aconchegantes restaurantes. A farta criação de gado da região e seu máximo aproveitamento, desde a carne ao couro, tornaram este povo um adorador de carnes e isso se reflete em qualquer lugar que se possa comer em Pelotas.

Assim, o objetivo deste estudo foi identificar a importância da gastronomia pelotense como patrimônio cultural para o enriquecimento do turismo de Pelotas.

## 2. METODOLOGIA

A técnica para o levantamento das informações buscando-se a realidade gastronômica pelotense, foi um levantamento bibliográfico e análises de observação, que é analisado conforme o método descritivo de (OLIVEIRA, 1997, p.114) “o qual permite o pesquisador à obtenção de uma melhor compreensão do comportamento de diversos fatores e elementos que influenciam determinados fenômenos”

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Uma das formas de interpretação da vida social dos alimentos se dá através da cozinha e do fazer culinário já que, de acordo com Bessis (apud MACIEL, 2004, p.2) “a leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”. Para Giard (1996), as práticas culinárias são consideradas “artes de nutrir”, revelam a engenhosidade, criatividade e investimento humano. São modos de fazer que remetem a um diverso repertório de técnicas e métodos associados, que traduzem uma gramática alimentar repleta de aromas, ingredientes, técnicas de preparação, bem como maneira de servir e comer (HERNÁNDEZ, 2005, p.39).

A cultura alimentar também se delineia como meio universal de hospitalidade e sociabilidade, tornando-se importante fator de atratividade turística. Isso se deve, em grande parte, a sua grande vocação de traduzir hábitos, códigos sociais, crenças, rituais e modos de vida, bem como fatores históricos, étnicos e de identidade. Ter algum conhecimento sobre a história de Pelotas faz com que se possa aproveitar mais da gastronomia local. Essa dica vale para qualquer outro lugar que possamos ir, sempre é válido ler um pouco sobre a origem e hábitos do seu povo para que se possa aproveitar melhor uma viagem.

A Capital Nacional do Doce, como é conhecida a cidade de Pelotas, recebe essa intitulação devido à industrialização das receitas tradicionais de doces vindos e, posteriormente, aperfeiçoados por emigrantes alemães, portugueses, italianos e africanos, Figura 1.



**Figura 1** - Herança gastronômica dos portugueses, italianos, alemães

**Fonte:** Fotos do site da Fenadoce. Fotógrafo Marcel Ávila

A cidade de Pelotas sedia a Feira Nacional do Doce - Fenadoce, cuja primeira edição foi realizada no ano de 1986, e desde então consagrou-se como a principal atração turística da região sul do Rio Grande do Sul, com uma mistura de shows, gastronomia, lazer e turismo, Figura 2. Pelotas recebe uma grande

parcela de turistas durante a realização do evento, vindos das mais diversas localidades do país (WIKIPEDIA, 2012). A feira conta com um grupo de bares, bistrôs, cafés e restaurantes que ofertam culinária regional, matambre recheado e carreteiro e pratos a base de charque são algumas das sugestões. A oportunidade de conhecer e saboreá-los é válida para refeições realizadas em qualquer dia da semana durante a realização do evento.



Figura 2: A estrela da nossa gastronomia é o doce português  
Fonte: FENADOCE, s/d.

Outro evento gastronômico realizado na cidade é a Quinzena Gastronômica, evento esse idealizado em 2004 por Sady Homrich e Felipe Lang, com uma pausa em 2011 e voltando com a organização da ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) até 2015. A quinzena selecionava restaurantes que representassem a culinária do Sul do Estado, recolhendo as tradições das diversas culturas que colonizaram nossa região: portuguesa, africana, italiana, alemã, francesa, castelhana, oriental e outras.

No Museu do Charque, instalado junto à Charqueada Santa Rita, à beira do Arroio Pelotas, apresenta-se ao visitante relato da história do ciclo do charque através de exposições, documentos escritos, fotografias, objetos, maquete de charqueada, reconstituição de vestimentas deste período, proveniente do figurino do filme Concerto Campestre, assim como, reprodução da série de xilogravuras “XARQUEADAS” do artista plástico Danúbio Gonçalves, datada de 1953 (CHARQUEADASANTARITA, s/d).

A farta criação de gado da região e seu máximo aproveitamento, desde a carne ao couro, tornou este povo um adorador de carnes e isso se reflete em qualquer lugar que se possa comer em Pelotas.

Dessa forma, considerada como uma das melhores e mais variadas, a gastronomia pelotense é caracterizada como tipicamente regional e europeia, (trazidas por alemães, portugueses, franceses, italianos entre outros), colorida, suculenta, diversificada, altamente nutricional e sempre saborosa.

#### 4. CONCLUSÕES

Baseando no que foi relatado, nota-se que mesmo com essa riqueza gastronômica, a cultura alimentar ainda não é muito explorada enquanto atrativo turístico na cidade de Pelotas. O processo de patrimônio constitui uma alternativa para ampliar esse uso, dado que a sua inclusão em tal processo fortalecerá a gastronomia pelotense e impulsionará o desenvolvimento de legitimação dos pratos criados, a partir dos hábitos, costumes e sociabilidades do local.

A exploração turística da gastronomia, por exemplo, pode representar um papel importante como vetor para o desenvolvimento e crescimento de uma região. Segundo FURTADO (2004), as pessoas buscam novos conhecimentos, querem experimentar novos sabores, vivenciar outras culturas e a gastronomia pode ser o motivo principal, ou o inicial, para se conhecer determinado local.

A cidade de Pelotas tem suas atrações turísticas, mas pode fazer uso de sua rica cultura gastronomia e sustentar o doce e o charque como atrativos principais, sendo fomentadores do turismo na cidade, sendo assim o diferencial para a escolha turística desse local.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AZAMBUJA, M. A gastronomia como produto turístico. In: CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos (org). **Turismo urbano**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2001.
- BARRETO, M. **Turismo e legado cultural**. São Paulo: Papirus, 2000.
- CHARQUEADASANTARITA. **Museu do Charque**. Disponível em: <http://www.charqueadasantarita.com.br/museudocharque.htm>. Acesso em: 08/07/2016.
- FURTADO, F. L. **A Gastronomia como Produto Turístico**. Revista Turismo, 2004. Disponível em: <http://revistaturismo.cidadeinternet.com.br/artgos/gastronomia.html>. Acesso em: 10/07/2016.
- HERNÁNDEZ, J. C; ARNÁIZ, M. G. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS - **Secretaria do Desenvolvimento Econômico e Turismo**. Disponível em: [www.pelotas.com.br/pelotasturismo/servicos/index.php?...Gastronomia&id](http://www.pelotas.com.br/pelotasturismo/servicos/index.php?...Gastronomia&id). Acesso em: 07 mar. 2016.
- WIKIPEDIA. 2012. **Feira Nacional do Doce**. Disponível em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Feira\\_Nacional\\_do\\_Doce](https://pt.wikipedia.org/wiki/Feira_Nacional_do_Doce) Acesso em: 09/07/2016.