

GASTRONOMIA E TURISMO EM PELOTAS-RS [BRASIL]: O CHARQUE COMO IGUARIA LOCAL

ANDRÉ LUIZ MACHADO DOS SANTOS¹;
SUSANA DE ARAÚJO GASTAL²;

*¹Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade Universidade de Caxias do Sul –
andre240566@gmail.com*

*²Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade Universidade de Caxias do Sul –
susanagastal@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

A Gastronomia desperta cada vez mais, maior interesse na sociedade e no meio acadêmico. Questões ligadas a culinária atraem estudiosos de diversos perfis, como historiadores, turismólogos, sociólogos e antropólogos, e até mesmo interessados e curiosos, que procuram qualificar suas práticas cotidianas e festivas. No que se refere, de maneira mais direcionada, as relações da Gastronomia com o Turismo, várias questões vem sendo levantadas e analisadas, para que, juntos, ambos se tornem mais relevantes como atração na captação de turistas e de crescimento e geração de empregos, além de fomento econômico para cidades e regiões. Segundo Schlüter (2003), a Gastronomia vem assumindo, cada vez mais, maior importância como produto para fomento do turismo cultural. As motivações principais, neste segmento, encontram-se na busca pelo prazer, em especial do tido como 'genuíno', através da associação entre alimentação e viagem.

Mina Holland (2015) comenta que as refeições ocupam um lugar especial nas lembranças de suas viagens. Com o tempo, a lembrança do que ela viu nos lugares que visitou tornam-se nebulosas, mas a rememoração dos pratos que experimentou, continuam bem vivas em suas memórias. A relação de cumplicidade entre Gastronomia e viagem parece ser bem visível, já que precisamos estar constantemente nos alimentando, e mesmo, que a comida não seja o principal motivo de uma viagem, ela acaba sendo relevante a cada refeição que se precise fazer. Alguém que viaje para a Bahia, não quererá experimentar o tradicional Acarajé? Visitar o Rio Grande do Sul e não vivenciar o ritual de um churrasco de chão?

A busca pelo turista através da oferta culinária local, acaba se repetindo em inúmeros outros lugares do Brasil, que tenham a Gastronomia como atrativo turístico. São iguarias regionais que representam muito mais do que um simples ingrediente ou preparação, pois associam-se às identidades, hábitos, costumes, tradições, cultura local, transmitidas às pessoas através dos pratos preparados pelas mãos habilidosas de seus cozinheiros e cozinheiras.

É senso comum que os alimentos são indispensáveis para a manutenção da vida e que se necessita deles para repor as energias diárias. Nos estudos acadêmicos, busca-se retirar muito mais das práticas alimentares, do que apenas a questão nutricional. Desde que as instituições do patrimônio, como a UNESCO e, no Brasil, o instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) introduziram o conceito de patrimônio imaterial, a relação Turismo / Cultura / Gastronomia ganhou maior proximidade e relevância. A produção de alimentos, sua disponibilidade e os hábitos alimentares locais, expressam culturalmente as condições sociais alimentares de uma região. Nessa condição, ao mesmo tempo



que expressam identidades, realimentam e renovam características pessoais e coletivas, típicas de cada sociedade, que precisam ser rememoradas.

2. METODOLOGIA

Na presente pesquisa, qualitativa e exploratória, através de pesquisa bibliográfica e entrevista, pretende-se destacar a importância do charque na e para a cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul, sendo decisivo no processo de desenvolvimento local, e deixando um legado urbano associado a cultura, patrimônio e urbanismo, hoje apropriado pelo turismo, especialmente pelo segmento 'Turismo Cultural'. Entretanto, não há uma presença marcante, na oferta associada ao turismo gastronômico.

O desenvolvimento da presente pesquisa, assim, parte do pressuposto: Se O charque teve importante papel na fundação e desenvolvimento do hoje município de Pelotas, então, por que, aparentemente, não se configura nas ofertas do turismo gastronômico local. Com essa discussão, pretende-se resgatar historicamente a presença do charque na região e discutir seu potencial culinário para utilização na cozinha regional. Considera-se que se trata de um ingrediente com uma carga de memória e importância histórico-cultural e, nesta condição, com algumas práticas culinárias consagradas em pratos regionais tradicionais, e forte apelo culinário para utilização na cozinha contemporânea.

Como objetivo geral é proposto reconstituir a importância histórica do charque e da indústria saladeiril para Pelotas, avaliando como o mesmo relaciona-se com o atual turismo gastronômico da cidade.

São objetivos específicos:

- Discutir teoricamente, a importância da contribuição e presença da Gastronomia no Turismo.
- Destacar a importância histórica do Charque e seus derivados na formação socioeconômica e cultural de Pelotas e região.
- Destacar o potencial de uso culinário da iguaria na cozinha regional, tradicional e contemporânea, da cidade.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Historicamente, o Charque e seus derivados apresentam grande contribuição para formação socioeconômica e cultural de Pelotas e região, sendo a indústria saladeiril o principal agente dessa formação, pós chegada dos colonizadores europeus ao hoje Estado do Rio Grande do Sul. Destacam-se fatos que foram determinantes para o surgimento da primeira charqueada e, posteriormente, da vila que deu origem a cidade. Considera-se a importância econômica da indústria do Charque no desenvolvimento da região, bem como a sua influência direta no atual acervo turístico e cultural da cidade.

Considerando a questão proposta e os objetivos, a pesquisa no seu primeiro momento, realizou a pesquisa bibliográfica, fundamentada em pesquisadores que tem se dedicado ao tema. Inicialmente, acreditava-se que seria um pouco mais fácil, a tarefa de encontrar material que abordasse a relação proposta. Pela relevância atual, da Gastronomia, vista nos meios de comunicação, pelo potencial de desenvolvimento regional que um turismo, bem

trabalhado, pode proporcionar a uma região e por tanto que os gestores locais se preocupam com o desenvolvimento econômico, o binômio Turismo e Gastronomia vem a ser uma ferramenta essencial nesse quesito.

Considerando uma melhor compreensão da Gastronomia como expressão cultural de uma região, a pesquisa fundamentou-se em autores como Massimo Montanari, Roberto DaMatta, Maria Eunice Maciel, Henrique Carneiro, Regina Schlüter, Maria Henriqueta Sperandio Gimenez, Ana Maria De Paris Possamai e Rosana Peccini. Esses autores defendem que questões ligadas a gastronomia são de fundamental importância para entendermos hábitos e costumes locais estão presentes na cultura de cada uma das inúmeras regiões mundiais. Portanto, questões ligadas a gastronomia precisam continuar sendo fonte de estudos mais aprofundados a fim de que se possa resgatar e registrar a nossa história, visto que hábitos alimentares alteram-se e podem vir a perder-se com o tempo.

4. CONCLUSÕES (PROVISÓRIAS)

Ao analisar a possível presença-ausência do charque na oferta turística gastronômica de Pelotas e considerar seu potencial de uso culinário como iguaria da cozinha regional, tradicional e contemporânea, no local, é possível supor, através de pesquisa de campo para identificação dos serviços associados ao turismo gastronômico no roteiro turístico 'Centro Histórico', em Pelota-RS, que o charque, como elemento histórico de fundamental importância no processo de desenvolvimento da região e posterior fundação da cidade, já teria muito a contribuir como mais um atrativo a cultura culinária regional. Agregando-se a isso, a herança cultural e seu possível apelo culinário, pode-se imaginar os frutos que podem vir a ser colhidos através de um esforço conjunto entre seus gestores, cozinheiros e cidadãos para a inserção definitiva do produto na culinária local, e com isso, contribuindo para o desenvolvimento do turismo gastronômico na cidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

DAMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul. 1987.

GIMENES, M. H. S. G. Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. In: GAETA, C.; PANOSSO NETTO, A. (org.) **Turismo de experiência**. São Paulo: SENAC, 2010.

GIMENES, M. H. S. G. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo & Sociedade**. Curitiba, v. 4, n. 2, p. 425-431, out. 2011.

HOLAND, M. **O atlas gastronômico**: uma volta ao mundo em 40 cozinhas. 1. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015.



MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre v. 7, n. 16, p.145-156, dez. 2001.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. Senac, 1949.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

POSSAMAI, A. M. de P. & PECCINI, R. (org.) **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**. Caxias do Sul: Educs, 2011