

Galeto al *Primo Canto*: tradição gastronômica Prato local e vestígios culturais

Rosana Peccini¹,
Mestranda em Turismo 2008 da UCS

Resumo

O presente artigo tem como objetivo realizar uma reflexão sobre a importância do prato local mediante a perspectiva globalizante da culinária. Como também relatar a história do galeto *al primo canto* e sua transformação em prato da cidade de Caxias do Sul, destacando conceitos sobre as questões da memória coletiva, identidade e tradição, recortadas no âmbito gustativo a fim de entender a relevância do patrimônio gastronômico para o turismo da região.

Palavras-chave

Prato local; Galeto *al primo canto*; Tradição; Caxias do Sul

1. Introdução

Nesse artigo, procuro fazer uma discussão inicial sobre a importância do galeto²*al primo canto* enquanto representante da gastronomia local, e compreender o valor da tradição gustativa para a memória coletiva e para a identidade do grupo social que representa.

A revista *Veja* (2007, p.87) em sua análise sobre os restaurantes, refere-se às galeterias como "uma herança das colônias italianas, atuais fornecedoras da comida tradicional da serra gaúcha". Assim como a *Revista Veja*, é comum referir-se à região e às pessoas como colônia italiana, como italianos ou cultura italiana, terminologia que procurei diferenciar e usar sob a ótica do Ecirs³. Esse esclarecimento é importante para fazer um alinhamento coerente entre os diversos autores. São conceitos fundamentais, que serão utilizados para entender o significado do prato regional e sua utilização como atrativo cultural para o turismo.

Ribeiro e Pozzenato (2006), tiveram o cuidado de colocar na introdução do livro *Cultura, Imigração e Memória* a posição, que o grupo que compõe o Ecirs, tem sobre a

¹ Rosana Peccini é formada em licenciatura plena em História pela U.C.S., tem MBA com ênfase em Recursos Humanos (2005), mestranda do curso de Turismo da U.C.S., faz parte do grupo de pesquisa de História e Cultura da Alimentação da UFPR, profissional com 20 anos atuando como gerente de restaurante.

² Al primo canto é uma expressão usada para identificar o frango com peso 550 gramas limpo.

³ Elementos Culturais das Antigas Colônias Italianas do Rio Grande do Sul.

cultura da região da serra gaúcha. Essa informação é pertinente para equacionar os diversos conceitos que esse artigo utiliza. O Ecirs esclarece que,

rejeita a visão passadista de exaltação do passado e rejeição presente, ou de forçar o cultivo das tradições que foram superadas pelo tempo. Na visão do Ecirs, toda a cultura é um processo em transformação permanente. Estudar a cultura não tem como objetivo petrificá-la, mas compreender o seu fluxo para, em última instância, cada indivíduo saber quem é, qual a sua identidade. (RIBEIRO,2006,p. 15)

E afirma que:

Desde o início é importante esclarecer um conceito: o Ecirs nunca se referiu a uma cultura italiana, ou a uma tradição italiana, na região. Sempre a definiu como uma cultura da imigração italiana, ou seja, uma cultura que foi construída em terras brasileiras, associadas ao processo de imigração italiana. Nem se pode dizer que essa cultura é uma construção do imigrante italiano, salvo algumas exceções localizadas. No conjunto, ela resulta de trocas culturais havidas entre a cultura – melhor seria talvez dizer as culturas, tal a diversidade de língua e de hábitos entre os imigrantes que vieram da Itália – trazida pelo imigrante com a cultura que já vinha sendo construída no Sul do Brasil. (RIBEIRO 2004, p. 15)

Dessa forma, parodiando Ribeiro (2006) podemos entender o galetto *al primo canto* como o resultado das trocas culturais havida entre as culturas em terras brasileiras.

Esse prato de Caxias do Sul expandiu-se por toda a região da serra gaúcha através do comércio de algumas galeterias. A primeira empresa da cidade de Caxias do Sul a oferecer o galetto no âmbito comercial foi a Galeteria Peccini⁴. Essa empresa nasceu em fevereiro de 1931, motivada pela primeira Festa da Uva, mas somente a partir de 1950 começa a oferecer o galetto *al primo canto* para atrair novos clientes. Antes do galetto comercializava comida caseira, para satisfazer aos viajantes saudosos de suas casas. Dória (2006) diz que, “as pensões que serviam refeições foram projeções da casa sobre o espaço público.” diferentemente do galetto que nasceu dentro do espaço público, trazendo um novo segmento, uma especialidade para a cidade.

Na esteira do sucesso dessa empresa surgiram outras galeterias exitosas, tais como: Galeteria *La Vindima*; Galeteria Pettefi; Galeteria Alvorada entre outras.

As galeterias chamam a atenção pela quantidade de alimentos que colocam sobre a mesa para o cliente. Todos os pratos são servidos abundantemente, denotando fartura

⁴ Esse dado foi confirmado através das entrevistas realizadas para monografia sobre o tema.

e desperdício, o que constitui uma contradição diante de uma região formada por pessoas tidas como excessivamente econômicas. O serviço começa com sopa de agnolini, pão, Krenn⁵ (em desuso), salada de *radicci* com *bacon*, salada de batata com maionese, galetto *al primo canto*, polenta frita e/ou brustolada⁶ e espaguete com molho de miúdos. O destaque desse universo de pratos fica por conta do galetto que dá o nome ao conjunto de iguarias. Assim quando alguém diz: - Vou comer galetto! - está subentendido o galetto e suas inúmeras guarnições. Não encontramos registros de preparo do galetto com esse peso na região rural e urbana na esfera privada. Isso é compreensível, pois na difícil economia dos primeiros tempos, matar um franguinho com pouco mais de 500 gramas, significaria um grande desperdício. Mas as fontes indicam a utilização de preparo de passarinhos grandes e pequenos, frangos, galinhas e até mesmo papagaios nas refeições (DE BONI, 1979, p.134). As passarinhadas eram festivas porque reuniam os amigos e vizinhos da comunidade em torno da comida. Igualmente famosas e cheias de contos, causos e façanhas, constituindo verdadeiras odisséias, eram as caçadas à perdiz, verdadeira iguaria, para nossa região. Os animais utilizados, à exceção da perdiz, são preparados com os mesmos condimentos, isto é, sabia (sálvia), alho, sal, vinho e fatias de tocinho entre cada pedaço para impedir que a carne ressecasse. Esses costumes, trazidos e agregados a outros em muito enriqueceram a comida da colônia de imigrantes.

De Boni (1991, p.156) aponta uma classificação dos hábitos alimentares trazida pelos imigrantes:

O que era mais comum na Itália, como polenta, salame, queijo e carne de porco, tornou-se aqui o prato do dia-a-dia, e a comida do pobre.

O que era menos comum, como massas, pão, risoto, carne de gado e de frango, passou a integrar a refeição social e o prato dominical.

A sobrevivência exige que o ser humano se adapte ao novo território, a comida será uma mistura das experiências trazidas não só das dificuldades (comida de pobre), mas também da fartura, daquilo que desejam alcançar (comida de rico). Pelo lado da dificuldade, os imigrantes vinham de um longo período de escassez de víveres, de tal

⁵ Espécie de condimento forte, feito de mandioca e vinagre, usado para acompanhar carne lessa.

⁶ Forma de preparo da polenta onde a mesma é cortada com um fio e grelhada sobre a chapa do fogão à lenha.

forma que a fome deixou marcas profundas no grupo. Sobre a fome De Boni(1979, p.52) diz que esse fato atingiu a população rural italiana onde,

" a dieta alimentar da população rural deteriorou-se . A carne desapareceu praticamente das mesas, sobrando para os pobres a perspectiva de matar alguns passarinhos para complementar o regime alimentar. Aumentava entretanto o consumo de produtos à base de milho, principalmente de polenta."

Chegando à América, os colonos encontram novos alimentos e hábitos que foram incorporados à antiga dieta, resultando na construção de um novo modelo alimentar, a comida colonial da serra gaúcha, uma nova gastronomia, diante disso, Santos (2005, p.12) diz que:

“As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos alimentares têm referência na própria dinâmica social”.

Desde os primeiros momentos do assentamento dos colonos, a cidade de Caxias do Sul, é o centro comercial da colônia. O colonato vinha à cidade para negociar seus produtos e precisava de lugares para fazer suas refeições. A construção da gastronomia local através do espaço público começa nas pensões com comida caseira, nesses espaços o cardápio vai do feijão com arroz até a polenta com galinha.

Superada as primeiras dificuldades, a cidade de Caxias do Sul começa a demonstrar um grande crescimento, embalada pelo otimismo da política econômica nacional. O ano do início da atividade da Galeteria Peccini (1950) é significativo para o desenvolvimento de Caxias do Sul e para a implantação da galeteria, como podemos notar em Herédia (1998, p. 74.).

No período de 1948 a 1952, o número de estabelecimentos comerciais cresceu praticamente o dobro, o valor de venda triplicou, [...], portanto, na década de cinquenta e no início da década de sessenta, ampliou-

se o quadro industrial, principalmente no setor de transformação, desencadeando um acelerado crescimento econômico decorrente da política desenvolvimentista adotada no país.

No final dessa década, o Sr. Nestor Gollo⁷, jornalista e comentarista, relatou-me um fato político ocorrido em Caxias do Sul quando das vindas dos presidentes: da Itália, Giovanni Gronchi (17 de setembro de 1958), do Brasil Juscelino Kubitschek e do governador do estado, Sr. Ildo Menegheti para a inauguração do monumento em homenagem à Itália.

Segundo Gollo, aconteceu um desentendimento, porque não havia lugar no carro para o governador. Ofendido recusou-se dali em diante a acompanhar os festejos que culminariam com almoço (churrasco) no prédio da atual prefeitura. O governador cheio de indignação respondeu: - Se não tem lugar pra mim, então vou comer lá no Peccini⁸! E foi assim que o jornal o Diário de Notícias de 17 de setembro de 1958, publicou uma charge com a caricatura do governador comendo massa na Galeteria Peccini por conta de desentendimentos políticos.

Olhando esse acontecimento à luz das teorias, encontramos na abordagem de Santos (2005, p.13) a explicação que “comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas”. Santos (2005, p.15) destaca a presença de códigos de relacionamento no momento da refeição, destacando da obra de Visser, que “o homem transforma o consumo do alimento, que é uma necessidade biológica, numa necessidade cultural, usando o ato de comer como veículo para relacionamentos sociais.

Assim, o governador Ildo Menegheti, constrangido diante de uma situação de rompimento político e quebra de protocolo pelo cerimonial oficial, foi para o Hotel Peccini buscar solidariedade juntos aos seus pares. Através dessa alternativa o governador, compartilhou⁸ da comida simples (termo usado pelo jornal) de uma galeteria, onde a identificação com o estabelecimento reforça a coesão pela afetividade do grupo social. Santos⁹ coloca que: “A historicidade da sensibilidade gastronômica explica manifestações culturais e sociais [...] onde o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”. Nesse

⁷ Entrevista concedida para monografia.

⁸ GOLLO, Nestor. Em entrevista para monografia.

⁹ SANTOS, C.R.A. Disponível em www.historiadaaliemntacao.ufpr.br 22 mar 2008.

sentido, as galeterias são um ponto de encontro da comunidade local. As manifestações culturais e sociais de Caxias do Sul, a partir de 1950 utilizaram alguns espaços públicos, onde a força desses lugares para a memória, pode ser percebida naquilo que Pollak coloca como um ponto de referência, para a construção dos lugares da memória coletiva.

Em sua análise da memória coletiva, Maurice Halbwachs enfatiza a força dos diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória e que a inserem na memória da coletividade a que pertencemos. Entre eles incluem-se evidentemente os monumentos, esses lugares da memória analisados por Pierre Nora, o patrimônio arquitetônico e seu estilo, que nos acompanham por toda a vida, as paisagens, as datas e personagens históricas de cuja importância somos incessantemente lembrados, as tradições e costumes, certas regras de interação, o folclore e a música, e, por que não, as tradições culinárias. (1989)

Assim, a tradição culinária faz parte do conjunto de referências que constrói a identidade. O galetto é para a região dos imigrantes e seus descendentes, um dos pontos de referência que compõe a memória coletiva.

A percepção de como o gosto atua na nossa memória pode ser compreendida nos estudos de Halbwachs e Benjamim. Para Halbwachs (2006, p.65), “a memória coletiva tira sua força e sua duração por ter como base um conjunto de pessoas, são os indivíduos que se lembram enquanto integrantes do grupo [...] “a memória coletiva retêm do passado somente aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantêm.”

Dessa forma, o reconhecimento do galetto na memória local dá-se por uma dupla aceitação. Primeiramente pelo próprio grupo social formado pelos imigrantes e seus descendentes que se identificam e admitem serem identificados com esse gosto, com essa especialidade, pois “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva (HALBWACHS, 2006, p.69) O segundo reconhecimento é projetado pelos de fora, ou seja, os não descendentes de imigrantes italianos, que percebem no galetto *al primo canto*, o gosto da tradicional comida da região. Essa forma de memória é involuntária, age pelo campo afetivo, é espontânea, sem imposição, dentro e fora do

grupo social. Também pode ser exercida de forma voluntária ou involuntária, como quando alguém quer lembrar um gosto, um sabor que ficou na sua memória, Corção(2007) , diz que,

Benjamim percebe a memória como resultada das experiências humanas, dividindo-a em memória involuntária e memória voluntária. A diferença entre a duas reside na relação do indivíduo com o seu contexto presente e suas experiências passadas. A memória voluntária é o exercício da lembrança, enquanto a memória involuntária é resultado de reminiscências.

A prazer de comer e as imagens formadas na memória, fazem o indivíduo repetir a experiência e cria a tradição. Assim quando os descendentes de imigrantes comem galeto se sentem pertencentes ao grupo, também quando os de fora do grupo comem o galeto interagem com os de dentro, com a sua história e sua cultura. É a coesão e fortalecimento da identidade do grupo e entre grupos através da memória gustativa reforçando um sentimento de pertença.

Dessa forma a repetição estabelece uma tradição legítima surgida no coração da Pérola das Colônias. Essa tradição não é cristalizada em suas formas, pois na medida em que nos distanciando das origens, outros alimentos são incorporados, transformando o original e evoluindo sem no entanto, deixar suas raízes gustativas.

Santos (2005) cita a obra de Hobsbawn e de Ranger para dar suporte teórico sob as tradições culinárias.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos locais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. Tal reflexão encontra guarida explicativa na obra *A invenção das tradições*, organizada por H.Hobsbawn e E. Ranger, com a segunda edição publicada em português, em 1997, a qual permite suporte teórico à questão das tradições culinárias.

As tradições inventadas, querendo significar tradições construídas de novo, emergem de forma a adaptar-se ao ambiente novo. Godinho (*apud* Pacheco (2004)) diz que, “as tradições não são blocos rígidos que se mantêm inalterados; são, sim,

complexos de legados e inovações de formas diferente de memória e de transformações no próprio ser, num processo de permanente reorganização”. Complementando esse raciocínio, Pacheco (2004) diz que,

a tradição não é um processo estático de repetição até os limites que, não raro, rondam a estagnação de fórmulas e receitas consagradas. Pelo contrário, a diversificação dos hábitos alimentares da nossa época, impõe a experimentação de variantes – às vezes um pequeno toque no tempero, uma pequena ousadia, uma pequena adição do imprevisto e o resultado é o apuramento e, em certos casos, o aperfeiçoamento da tradição.

Dessa forma devemos entender que a renovação também chegou às galeterias atuais. A modernização faz-se sentir na diversidade oferecida, inúmeros molhos acompanham a massa que antes só recebia o molho de miúdos com tomate. As sobremesas sofisticaram-se em *gateaus* e *tiramisus*. A polenta vai da frita à recheada com queijo, brustolada com queijo e orégano ou simplesmente brustolada. O radicci antes tosco e muito amargo agora é de primeiro corte, tenro e levemente amargo. A tábua de frios, antes servida displicentemente com nacos mal cortados de salame, copa e queijo, agora dispõem de fatias delicadamente cortadas com diversos queijos de alta qualidade compondo um lindo arabesco da copa.

Se o *galeto al primo canto*, de alguma forma está de distanciando de suas origens, por outro lado acrescenta um novo mastigar a comida (Pacheco,2004), porém preservando o seu tradicional gosto. Câmara cascudo (*apud* Santos (2005, p.18)), diz que:

“a fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade alimentar é uma permanente tão arraigada que já pode ser biológica”. As dádivas sob forma de comida sempre tiveram um papel importante nas sociedades tradicionais para estabelecer e/ou reforçar os laços de solidariedade no conjunto da comunidade. Para Câmara Cascudo, “em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local e a quem o preparou”.

A fidelidade ao paladar colocada pelos autores não significa ficar atrelado às receitas, mas ao gosto e ao sabor. A qualificação dos produtos das

galeterias é uma necessidade no mundo atual. A melhora dos produtos é uma das exigências positivas que o Turismo exerce sobre o setor gastronômico. Quando Cláudio de Moura e Castro (2006) em seu artigo sobre a pesquisa agrícola no país, diz que, os “Italianos da Serra Gaúcha produziam um vinho medíocre, estava se referindo a um erro de equação. Os europeus eram avançados na Europa, [...] trouxeram uma experiência que não era própria para os trópicos. Foi preciso percorrer um longo caminho para aprender a qualificar os produtos brasileiros.

Temos sol, água e terra abundantes. Mas, como disse Jacob Bronowski(1908-1974) o homem é o produto da tecnologia que criou para lidar com a natureza. Os colonizadores chegaram aqui com tecnologias rudimentares. A imigração européia veio com uma tecnologia inadaptada ao nosso meio. Só deu certo quando aprendemos a desenvolver nossa própria tecnologia, tal qual os europeus conseguiram desenvolver a deles, após milênios de labuta. (CASTRO, 2006, p.22)

A construção do prato local com qualidade é vital para o desenvolvimento do Turismo da região serra gaúcha. A identidade revelada através da comida toma corpo e importância como cultura local. Na representação da região, a identidade é vista sob o prisma da gastronomia, assim os pratos do lugar tomam a forma de patrimônio.

Sobre isso podemos observar que o IPHAN¹⁰ iniciou um trabalho de preservação do Patrimônio Imaterial. O acarajé baiano foi o primeiro modo de fazer registrado por essa instituição. Procurando entender a extensão e o que vem a ser esse patrimônio e sua importância para o turismo, Gimenes diz que:

A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.

¹⁰ Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

A globalização, ao contrário que se pode imaginar, favorece a valorização do particular, da região, do diferente, do exótico e interessante para os turistas. Segundo Csergo (1998, p.819) na França dos anos 30 as especialidades culinárias eram colocadas no mesmo plano dos acontecimentos gloriosos do local [...] propostos aos turistas como merecedores de uma visita. O Turismo na França prestigiou a culinária local, sendo a gastronomia um dos motivos que mantém esse país como principal itinerário turístico do mundo. Flandrin chama a atenção para a questão do gosto local.

Portanto, atenção: o elogio da diferença e a preservação da identidade cultural não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e do futuro, já que diz a uma conquista recente, ainda em vias de consolidação. (p.868)

Nos planos da alimentação e da gastronomia - elementos essenciais na definição da identidade histórica, como as páginas deste livro ilustram amplamente- verifica-se o mesmo fenômeno: apesar de toda espécie de ambigüidades e mal-entendidos, a "redescoberta" da cozinha regional e das tradições gastronômicas locais se deu paralelamente à negação de seus direitos pela indústria alimentar. Atualmente as cozinhas regionais fazem parte do patrimônio comum, do qual se tem, sem dúvida, mais consciência do que no passado. (p. 867)

O galetto é uma síntese do gosto cultural e histórico da região da Serra Gaúcha e deve ser utilizado como um atrativo para o Turismo. A globalização do turismo deve ser vista como um estímulo à particularidade do galetto e de outros pratos locais como importantes marcos culturais que diferenciam uma região de outra. Featherstone (1997, p. 158) ,destaca que,

as mudanças que estão ocorrendo como resultado da atual fase de globalização intensificadas podem ser entendidas como algo que provoca reações, as quais procuram redescobrir a particularidade, o localismo e a diferença que gera um senso dos limites dos projetos associados à modernidade ocidental, unificadores, ordenadores e integradores.

O gosto do galetto deve ser entendido como a alma do alimento, onde não importa a nacionalidade, pois como diz Voltaire (FLANDRIN, 1998, p. 684), “as pessoas de bom gosto sabem apreciar a boa cozinha de qualquer país.

Assim como o galetto, outros saberes gastronômicos da região deveriam ser aproveitados e tratados com qualidade para poderem ser comercializados. A quantidade de comidas que poderiam ser enriquecidas e apreciadas são infinitas, basta para isso começar a se pensar da mesma forma que pensamos na melhoria de qualidade dos nossos vinhos, em dar mais sabor regional com qualidade internacional e assim poder disputar o mercado do Turismo.

As nossas comidas podem dizer muito sobre nossa terra, como já pensava Boudreauem em 1894, citado por Santos (1997) num artigo sobre a História da Alimentação.

Para a ciência exata dos assuntos humanos um cardápio é mais instrutivo que uma narrativa de feitos de guerra; um livro de receitas é mais instrutivo que uma coletânea de atas diplomáticas e uma estatística de alimentos mais do que as intrigas de corte.(P.155)

Referência

Ave! **Revista Veja**. O melhor do Brasil: guia 2008, ano 40, (veja 2038). p. 87, dez. 2007.

CASTRO. C.M. Terceira tentativa. **Revista Veja**. Ponto de vista, edição 1957, ano 39, nº20, p. 22. Editora Abril. 24 de maio de 2006.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J; MONTANARI, M (Dir.) **História da alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

CORSÃO, M. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. Curitiba, 2006. Disponível em:
<<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>.> Acesso em 10 dez. 2007.

COSTA, R. (Org.) **Imigração italiana dp Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições**. Porto Alegre, Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, Sulina, 1974.

DE BONI, L. COSTA, R. **Far lá América**. Porto Alegre: Riocell, 1991.

DE BONI, L.; COSTA, R. **Os italianos no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brndes; Caxias do Sul, Univesidade de Caxias; Correio Riograndense, 1984.

DÓRIA, C. **Estrelas do céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006.

FLANDRIN, J; MONTANARI, M (Dir.) **História da alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

FISCHLER, C. A MacDonalldização dos costumes. In: FLANDRIN, J; MONTANARI, M (Dir.) **História da alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

FEATHERSTONE, M. **O desmanche da cultura: globalização, pós-modernismo e identidade.** São Paulo: Studio Nobel: SESC, 1997.

GIMENES, M.H.S.G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **IV SEMINTUR (2006).**

GIRON, L.; BERGAMASCHI, H. E. **Colônia: um conceito controverso.** Caxias do Sul: EDUCS, 1996.

HALBWACHS, M. a **Memória coletiva.** São Paulo: Vértice, 1990.

HERÉDIA, Vânia B.M.. **Processo de industrialização da zona colonial italiana: estudo de caso da primeira indústria têxtil do Nordeste do Rio Grande do Sul.** Caxias do Sul: EDUCS, 1997.

HOBSBAWM, E; RANGER, E. **A invenção das tradições.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

LE GOFF, Jacke. **A Idade Média explicada aos meus filhos.** Rio de Janeiro, Agir, 2007.

PACHECO ,H. In: LOUREIRO, H. ; GONÇALVES, A. **Receitas com tradição.** Lisboa: Quetzal Editores. 2004.

PITTE, J.R. Nascimento e expansão dos restaurantes.. In: FLANDRIN, J; MONTANARI, M (Dir.) **História da alimentação.** São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

POLLAK, M. **Memória, esquecimento, silêncio.** Estudos históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 3-15.

POLLAK, M. **Memória e identidade Social.** Estudos históricos, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212.

RIBEIRO, C.M.J.P.; POZENATO, J.C., (ORG). **Cultura, Imigração e memória: percursos & horizontes: 25 anos do Ecirs .** Caxias do Sul, RS: EducS, 2004.

SANTOS, C. R. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In: **História: Questões & Debates**. Curitiba, v. 22, nº 42, p. 11-31, jan./jun. 2005.

SANTOS, C. R. **História da alimentação do Paraná**, Farol do Saber, 1995. Ed. da UFPR,

SANTOS, C. R. **Por uma história da alimentação**. In: **História: Questões & Debates**. Curitiba, v. 14, nº. 26/27, p. 154*171, jan./dez. 1997.
Somario. **Cucina Italiana**, Milano, n.10,6,12,9,1,10,