

de colonos do vinho a agricultores do turismo

2ª edição

Daniel da Silva

2020



de colonos do vinho a agricultores do turismo

Daniel da Silva



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL

Presidente:
José Quadros dos Santos

UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL

Reitor:
Evaldo Antonio Kuiava

Vice-Reitor:
Odacir Deonísio Gracioli

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação:
Juliano Rodrigues Gimenez

Pró-Reitora Acadêmica:
Nilda Stecanela

Chefe de Gabinete:
Gelson Leonardo Rech

Coordenadora da Educs:
Simone Côrte Real Barbieri

CONSELHO EDITORIAL DA EDUCS

Adir Ubaldo Rech (UCS)
Asdrubal Falavigna (UCS) – presidente
Cleide Calgaro (UCS)
Gelson Leonardo Rech (UCS)
Jayme Paviani (UCS)
Juliano Rodrigues Gimenez (UCS)
Nilda Stecanela (UCS)
Simone Côrte Real Barbieri (UCS)
Terciane Ângela Luchese (UCS)
Vania Elisabete Schneider (UCS)

de colonos do vinho a agricultores do turismo

2ª edição

Daniel da Silva

2020





Autor

Daniel da Silva
daniel@logimatec.com.br

Orientação do projeto	Prof. Dra. Eliana Rela
Textos	Daniel da Silva
Projetos editorial, gráfico e diagramação	Lucas Dall Agnol e EDUCS
Revisão ortográfica	Monique Willers
Fotografia	Daniel da Silva e Eduardo Benvenuti

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Universidade de Caxias do Sul
UCS - BICE - Processamento Técnico

S586c Silva, Daniel da
De colonos do vinho a agricultores do turismo [recurso eletrônico] /
Daniel da Silva. – 2. ed. – Caxias do Sul, RS : EducS, 2020.
Dados eletrônicos (1 arquivo)

Apresenta bibliografia.
ISBN 978-65-5807-046-7
Modo de acesso: World Wide Web.

1. História - Bento Gonçalves (RS). 2. Turismo. 3. Identidade - Bento
Gonçalves (RS). 4. Cultura. I. Título.

CDU 2. ed.: 94 (816.5BENTO GONÇALVES)

Índice para o catálogo sistemático

1. História - Bento Gonçalves (RS)	94(816.5BENTO GONÇALVES)
2. Turismo	338.48
3. Identidade - Bento Gonçalves (RS)	159.923.2(816.5BENTO GONÇALVES)
4. Cultura	316.7

Catalogação na fonte elaborada pela bibliotecária
Carolina Machado Quadros – CRB 10/2236

Esta obra é redigida com base na nova ortografia brasileira.

Proibida a reprodução no todo ou em parte, por qualquer meio, sem autorização do autor.



COLEÇÃO HISTÓRIA E ENSINO: PERSPECTIVAS

A Coleção *História e ensino: perspectivas* é uma publicação que oferece ao leitor produtos pensados como contribuição para a atuação profissional, nos diferentes âmbitos da prática de historiadoras(es). Cada *e-book* resulta de uma importante pesquisa empírica desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em História, da Universidade de Caxias do Sul. Fundado em 2012, com recomendação da Capes para o curso de Mestrado Profissional, hoje oferece também o Doutorado Profissional, aprovado em 2020.

Os Programas Profissionais têm como característica a proximidade com os espaços de atuação na área específica e buscam refletir e propor alternativas às necessidades do próprio campo. Outra característica é a maior preocupação com pesquisas aplicadas, sem perder o rigor conceitual e analítico.

A elaboração de produtos é uma proposição nos Programas Profissionais. É desejável que os estudos apresentem recursos educacionais com a possibilidade de inserção nos processos de aprendizagem da História. Cada criação tem compromisso com a divulgação científica e a extensão acadêmica, podendo ganhar diferentes formatos.

Pensada a partir do desejo de compartilhar o conhecimento produzido, a coleção propõe a circulação e apropriação das produções, não somente no ambiente educacional, mas em diferentes espaços sociais e, também, oportunizar ao grande público do encontro com a História, com suas narrativas, linguagens, fontes e seu patrimônio.

Compartilhamos a obra *De colonos do vinho a agricultores do turismo: a identidade em transformação no distrito de São Pedro, Bento Gonçalves (RS)*, de autoria do Mestre Daniel Silva. Identificar e analisar os elementos presentes no processo de transformação identitária, na comunidade do distrito de São Pedro, (RS), foi a motivação que levou o autor a colocar em movimento um percurso metodológico com entrevistas. O estudo entrelaça os conceitos de identidade e diferença, memória e representação, evidenciando aspectos sociais e culturais da comunidade, a partir das concepções de História Oral e História Local.

Seis entrevistados, de forma amorosa, declararam suas memórias e representações do cotidiano vivido no distrito. O pesquisador entrevistou cada morador em seu local de trabalho, o que lhe possibilitou “tocar” o espaço e o tempo de cada um. A localidade é hoje um importante roteiro turístico, o que levou Silva a utilizar, como critério metodológico, entrevistas com três moradores inseridos social e economicamente no roteiro, e com três moradores sem participação direta no percurso turístico.

As muitas histórias registradas e analisadas mapearam alguns elementos identitários, preciosos em significado, potentes no sentido de pertença. O rico material produzido no percurso do estudo deu origem ao álbum que agora ganha o formato de *e-book*. Nas páginas que se seguem, entre *talian* e português, o leitor encontra narrativas individuais que se tornam coletivas sobre temas como: infância, estudos, trabalho, atividade econômico-familiar, turismo, diferenças, dentre outros.

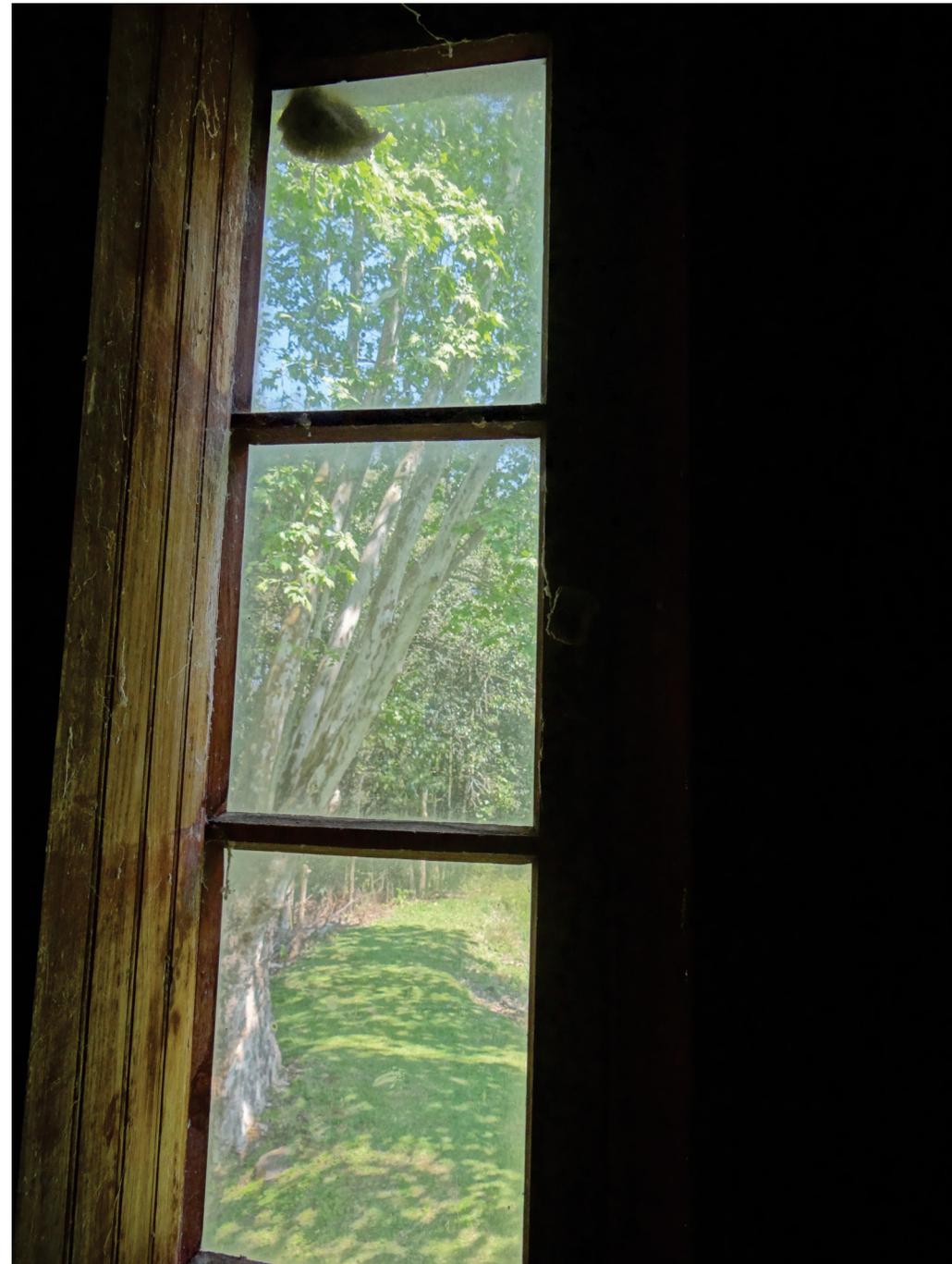
O produto/álbum é um convite “para se degustar a História”.

Boa leitura!

Eliana Rela
Professora no Programa de Pós-Graduação em História

sumário

- 6 **PREFÁCIO**
- 8 **AILOR JOSÉ MÁRIO BERTARELLO**
- 8 **O moinho**
- 12 **O turismo**
- 13 **Parecer**
- 14 **CLAIMAR MUNHOL**
- 14 **Infância, estudos e trabalho**
- 15 **O trabalho**
- 17 **A ferraria**
- 20 **De pai para filho: a continuação do negócio familiar**
- 22 **O turismo**
- 22 **Os vizinhos**
- 23 **O diferente**
- 24 **A comida**
- 25 **A vergonha do interior**
- 26 **Parecer**
- 28 **ILOR FERRARI**
- 28 **O turismo**
- 30 **O turista gosta de ouvir história**
- 30 **O trabalho no campo e o turismo**
- 33 **Parecer**





34	JANDIR CANTELLI
34	Os cantos e a bodega
38	O turismo, a gastronomia e a saudade de trabalhar com a uva
40	Parecer
41	LUCINDO SACHETT
41	A trágica chuva de pedra
44	Os estudos e o trabalho no campo
46	De pai para filho: a continuação da propriedade rural
47	O turismo
49	Parecer
51	SILVÉRIO SALVATTI
51	Os estudos e uma nova perspectiva de futuro
54	O Caminhos de Pedra
59	"Aqui se degusta história"
60	O turismo
62	O cardápio de antigamente
63	Parecer

A grafia das palavras em dialeto segue o Dicionário Português-talian, de Darcy Loss Luzzatto, editora CORAG, 2010, e o Dicionário do dialeto Vêneto Sul-Rio-Grandense-Português, de Alberto V. Stawinski, editora EDUCS, 1987, que se assemelham à pronúncia dos entrevistados.

prefácio

O material aqui apresentado é o resultado da pesquisa realizada no Mestrado Profissional em História¹ da Universidade de Caxias do Sul (UCS), que teve como objetivo identificar e analisar os elementos presentes no processo de transformação identitária na comunidade do distrito de São Pedro, em Bento Gonçalves, no interior do estado do Rio Grande do Sul. A pesquisa não foi somente um desafio teórico e metodológico, foi também um encontro com o passado do local onde passei parte da minha infância e suas particularidades. Ir a este encontro e registrar as lembranças, emoções, linguagens, pensamentos e representações sociais possibilitou algo que vai além das questões científicas. Possibilitou-me uma aproximação com a condição humana e todas as suas peculiaridades e contradições com o mais profundo respeito e gratidão.

Apesar de morar na cidade, sempre passei as longas férias e as intermináveis greves que marcaram o início da última década do século XX nas escolas estaduais do Rio Grande do Sul na casa de meus avós em São Pedro. Esse convívio, marcado por uma fronteira entre o pertencimento e não pertencimento da comunidade, me permitiu participar da vida local mesmo sem fazer parte da mesma.

Lembro de acordar na casa da minha *nona*², numa manhã cinza de domingo, com um movimento estranho na cozinha. O cheiro do café por toda a casa denunciava a mesa pronta, o frio lá fora pedia mais uns minutos na cama, mas a curiosidade vencia a preguiça. Ao chegar à cozinha já recebia um bom dia animado e um “vai lavar o rosto e acordar teu vô, que o café está pronto!”. Em passos lentos até a porta do quarto, onde o assoalho de madeira já acusava minha presença, eu chegava perto da cama. Nunca consegui acordar meu avô, o susto sempre vinha antes.

E o movimento da cozinha? Era o dia do pão! Sempre estranhei produzir pão para o mês inteiro. Uma montanha de farinha sobre a mesa, água, fermento e o amassar que deixava as mãos da minha avó brancas. O trabalho de preparo da massa terminava com a mesa cheia e uma toalha branca enorme cobrindo o que foi o sovar da massa e o modelar do pão.

¹Para conferir a dissertação completa e todas as referências utilizadas acesse a página do Programa de Pós-Graduação em História da UCS, disponível em <<https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-stricto-sensu/historia/>>.

² Palavra utilizada para se referir a avó, usada na região em estudo e pelas famílias descendentes de imigrantes italianos.

Homem forte, meu avô era uma mistura de certeza, razão e afeto – este último quase sempre às escondidas. Mesmo tendo um grande coração, este foi parando numa tarde fria de julho, num dia cinza rodeado pelos parreirais. Filho do seu tempo, nunca admitiu que sua filha, companheira que aos 17 anos dirigia a velha caminhonete para entregar as frutas na cidade, estivesse de namoro com um “brasileiro”. Mulher de coração forte, ou “teimosa mesmo” como dizia meu avô, sua filha atravessou uma fronteira social perigosa e, numa festa de comunidade, fugiu para casar-se com o “brasileiro”, meu pai.

As visitas que minha *nona* fazia à sua filha eram às escondidas, mas meu avô fingia não saber. Somente com o nascimento do primeiro neto, meu irmão mais velho, restabeleceram-se as relações na família. A *nona* conta com muito orgulho que quando nasci, o segundo neto, ela foi a primeira a me pegar no colo e falar: “*varda sol che bél negretín*”³.

Assim, fica difícil estabelecer um único porquê de trabalhar a identidade e suas transformações no distrito de São Pedro. Talvez a motivação venha desta ligação que possuo com a comunidade, da história da minha família ou ainda por ter presenciado o espanto causado após a chegada dos primeiros turistas, sendo considerados seres estranhos num ambiente de certa forma tranquilo.

Ao entender a identidade como um processo em constante construção e pensar que o ambiente turístico está dirigido não apenas ao visitante, mas também à própria comunidade, surge a necessidade da mesma conhecer a sua própria história. E foi através de entrevistas com três famílias que participam diretamente do turismo e outras três que não possuem uma ligação direta que busquei entender qual foi o processo pelo qual a identidade passou para chegar ao ponto em que se encontra atualmente. Da vergonha do dialeto, das casas velhas, do estereótipo do colono, para a idealização da figura do imigrante italiano, uma das bases para a criação e a sustentação da atividade turística no Caminhos de Pedra.

Ao compartilhar seu cotidiano, suas recordações e emoções, tanto alegres quanto tristes, os entrevistados falaram de valores, interesses e até algumas intrigas, desvendando um mundo onde as memórias se misturam com as histórias de vida de cada um e também com a história da própria comunidade. Entre *talian*⁴ e português, se apresenta, nas páginas seguintes, uma narrativa construída essencialmente com relatos orais sem a preocupação com questões gramaticais tampouco com datas e registros históricos, juntamente com uma breve análise teórica por parte do autor. Àqueles que partilharam seu tempo, suas lembranças e seus sentimentos, em especial a Ailor José Mário Bertarello, Claimar Munhol, Ilor Ferrari, Jandir Cantelli, Lucindo Sachett e Silvério Salvatti, o meu muito obrigado.

³ Tradução livre do autor: “olha só, que belo negrinho”.

⁴ Dialeto utilizado no interior da serra gaúcha, que tem sua origem nos imigrantes vindos do norte da Itália.

AILOR JOSÉ MÁRIO BERTARELLO

“Mas eu vou ficar com esse moinho? Nem sei, eu sou agricultor”.

Ailor José Mário Bertarello tem 79 anos e é morador da comunidade de Santo Antoninho. Herdou o Moinho Bertarello de seu pai, José Mário Bertarello, sendo que seu avô, Pedro Bertarello, comprou o estabelecimento das famílias Merlin e Ferreti em 1914. O Moinho Bertarello é um dos poucos moinhos coloniais em atividade na serra gaúcha e permanece atendendo algumas famílias da região, além de turistas que visitam o roteiro Caminhos de Pedra. Entretanto, vale ressaltar que não faz parte da Associação Caminhos de Pedra, apesar de estar na principal estrada de acesso do roteiro. Devido a esta localização privilegiada, acaba recebendo visitantes, mesmo não tendo o turismo como sua atividade fim.

O moinho

Esse moinho aqui, quem começou foi a família Ferreti. Não sei o primeiro nome dele. Eles que fizeram a represa que tem aqui, o canal, tudo. Aí, em 1905 por aí, eles foram morar em Porto Alegre. Saíram daqui, também não sei o motivo. Mas eles tinham uma ligação com a família Merlin. Porque aqui esse terreno era dos Bertarello, do meu avô. Mas aí, meu avô diz assim, o Pedro Bertarello: “mas eu vou ficar com esse moinho? Nem sei, eu sou agricultor”. Como a mulher do meu avô, minha *nona*, minha vó, ela era Covolan, e a família Covolan tinha moinho em Farroupilha, bem aqui no centro de Farroupilha, e o outro no bairro Santa Catarina em Caxias, com roda d'água. Ela tinha dois irmãos, um em Farroupilha e um em Caxias. Aí ela falou com os irmãos, então, eles vieram dar uma força para o meu vó.

Ele comprou da família Merlin e não sei quanto ele pagou, porque meu pai nunca me falou quanto o *nono*⁵ pagou pelo moinho. Todos desistiram, mas o único que continuou foi nós.

⁵ Palavra utilizada para se referir a avô, usada na região em estudo e pelas famílias descendentes de imigrantes italianos.



mesa de trabalho e antigas fotos do moinho



cilindros para moer o trigo, importados da Alemanha em 1950



pedra de duas mós, utilizada no processo de moagem



antiga balança utilizada para pesar pequenas quantidades

86

1971	serum	35,00	
1971	mm	35,00	
Dez 16	Paulinho	17584	694
Dez 16	Farinha		694
Dez 16	Farfelo	345	
Dez 16	ent. fls		250
Dez 16	ent. farls	07	
Dez 16	ent. farls	30	
1972	ent. fls	42	424
1972	ent. fls	4	694
1972	ent. fls	12	208
			343

controle das entregas e retiradas no moinho



cadernetas de controle e entrega do moinho

Era cobrada a moagem no moinho. Então, se você depositasse 1.200 quilos de trigo ou milho, você tinha direito a tanto por cento de farelo e mais tanto por cento de farinha e vinha buscando durante o ano, aos poucos. Se cobrava uma porcentagem pela moagem, e o agricultor tinha uma caderneta igual ao do moinho. Olha esse aqui! Ele tinha direito a 694 quilos. Ele retirou de uma vez 250 quilos de farinha e, numa outra, ele retirou 424 quilos de farinha. Uns, às vezes, vinham buscar somente dez quilos e outros até menos e também vinham buscar o farelo. Esse é de 1971.

Em 1950, meu pai comprou todas essas máquinas novas que vieram da Alemanha por intermédio de uma importadora de Porto Alegre, porque ele não tinha como fazer a importação. Teve que pegar por intermédio de um importador, que vendia essas máquinas para os moinhos. O moinho de pedra foi feito pelo meu avô e meu pai, que compraram as pedras para moer. Eles trabalharam dia e noite. Chegaram a produzir 4.000 quilos por dia.

Tinha outros moinhos, só que a qualidade da farinha deles não era muito boa. Aqui era um moinho da família, e meu pai sabia moer. Então, sempre tivemos boa clientela. Meu pai só pegava trigo acima de 78 “específico”, que é uma medida igual ao grau da uva. Se o trigo tivesse de 77 pra baixo, a farinha não fermentava direito, ela não crescia o pão, tu botava no forno e o pão baixava. É como o caso da uva, que você pode corrigir com açúcar. Mas a farinha não tem como melhorar, só misturando com qualidade melhor.

O pai comprava trigo, inclusive comprava trigo estrangeiro. Ele tinha o registro pra fazer a importação do trigo. Ele tinha uma cota de tantos mil quilos por ano que podia importar. Se comprava muito trigo dos colonos que não conseguiam consumir todo trigo produzido. Tinha gente que fazia 70 ou 80 sacos que não consumiam, e meu pai comprava o trigo deles.

Antigamente se tinha sete ou oito filhos nas famílias. Eram famílias grandes. Essas famílias faziam pão, massa, produziam tudo em casa. Então, tinham um consumo maior de farinha durante o ano. Então, a família deixava 1.000 quilos de trigo, que viravam tantos quilos de farinha e mais tantos quilos de farelo, e depois o moinho cobrava a moagem se o colono tivesse o dinheiro. Senão, ele deixava em farinha o serviço da moagem. Então, era descontado do quilo da farinha produzida a moagem sem o colono precisar pagar em dinheiro.

A gente atendia toda a comunidade e região. Vinha gente de Monte Belo, Nova Roma. Tinha até gente de Veranópolis e de Santa Tereza, que tinha um moinho, e mesmo assim vinham aqui moer pela qualidade da nossa moagem.

O moinho foi desativado em 1975. Começou a ter problema com os moinhos coloniais. Teve uma época que os moinhos coloniais não puderam mais operar. Meu pai conseguiu o registro do moinho e continuou a operar. Só que morreu um tio, depois morreu outro e meu pai resolveu parar. E em 1989, eu e meu pai decidimos por reativar o moinho antes mesmo de surgir o turismo na região.



fachada do Moinho Bertarello

O turismo

Então, em 1993, começaram a trazer o turismo para cá em cima do Moinho Bertarello, porque tem um moinho de pedra, que esse é um moinho antigo. E a gente sempre recebeu turista. Já veio o pessoal da televisão. Veio a Globo, daquela revista Globo Rural. Quando eles vieram aqui, o pai ficou das nove horas até à uma e meia, filmando e movimentando as pedras. Depois veio os cara da TV educativa. Já veio umas quatro ou cinco televisão aqui. E tudo o pai mostrando. Deve ter os vídeos girando por aí. Mas hoje eu aqui, eu recebo turista também, grupos de colégio, alunos. Esses tempos, lá de Ijuí, me ligou uma professora de um colégio e ela pediu se podia receber eles. E eu disse: “me marca o dia e a hora, que às vezes, eu não tô aqui né”. Aí eu recebi eles e mostrei pros alunos, expliquei tudo direitinho. Eram dois ônibus de Ijuí.

parecer

Bertarello recorda que, na sua infância, as famílias eram numerosas, com sete, oito, dez filhos, assim como o número de animais criados na propriedade. Naquele contexto, o papel do moinho era fundamental para a alimentação familiar e dos animais. As famílias entregavam sua produção para a moagem e grande parte delas não tinha condições de pagar por este serviço. A moagem era cobrada através de um percentual descontado sob a mercadoria entregue. Naquele instante, a família já podia retirar uma parte em farinha para o consumo, outra em farelo para os animais, além de poder retirar conforme sua necessidade ao longo do ano. Tudo era contabilizado em duas cadernetas, uma que permanecia no moinho e outra em posse da família. No entanto, à medida que as famílias foram diminuindo ao longo das gerações e a agricultura de subsistência sendo gradativamente substituída pela monocultura, o moinho foi perdendo sua importância dentro da comunidade.

CLAIMAR MUNHOL

“O que tu acha que não é interessante tu nem precisa anota. Certo?”

Claimar Munhol tem 61 anos, mora na comunidade de Santo Antoninho e é proprietário da Ferraria Munhol, a qual herdou de seu pai, Abramo Mugnol. Ele foi o primeiro entrevistado da pesquisa e sua entrevista foi realizada em dois momentos. No primeiro deles, ao chegar sem avisar, a proposta de trabalho foi apresentada e teve ótima aceitação. Munhol estava trabalhando na ferraria neste momento e, após a conversa, voltou ao trabalho para que se fizessem os registros fotográficos. Já, para a segunda, foi agendado dia e horário, pois estava atrasado com os seus pedidos na ferraria e necessitava se programar para a entrevista, que durou aproximadamente duas horas.

Infância, estudos e trabalho

Antigamente, todo movimento que ia a Porto Alegre passava todo aqui antes que fizessem a outra estrada, a de Garibaldi e Farroupilha. O meu divertimento de criança era sentar na beira da estrada e ver passar os reboque que passavam aqui carregados de madeira que vinham de Nova Prata e iam a Porto Alegre. A gente sentava na beira da estrada e via passar.

Uma alegria que a gente perdeu, e antigamente a gente tinha, era o primeiro do ano. Nós torcia que viesse o primeiro do ano pra sair, dar feliz ano novo, *bon prinsìpio!*⁶ Os primeiros que chegavam ganhavam uma moedinha maior. Então, a gente ficava esperando, se reunia e ia. Saía daqui, ia até o Barracão e até São Miguel. Chegava em casa com um punhado de bala. Todo mundo tinha o costume, se preparava uns biscoitos, umas balas, uns chocolates, rapaduras pra dar pra gente, quando a gente ia dar feliz ano novo nas casas.

Antes disso, a gente morava lá em baixo, numa casinha de madeira na beira do rio. E minha falecida mãe ia lavar roupa na pedra e a gente ia junto com ela pra pescar os cará. Era um frio de geada e ela ia lavar roupa lá na pedra. E a água, nós ia buscar a balde. Isso eu me

⁶ Bom início de ano!

lembro vagamente: meu falecido pai dava a luz pra algumas famílias. Ele tinha um dínamo, quando parava a ferraria, ligava o dínamo e a roda tocava o dínamo e produzia a luz pra essas famílias. Do escurecer da noite até às dez e meia, onze horas. A luz era uma vela um pouco melhorada. Eu lembro ainda da roda e do canal.

Eu gostava de trabalhar com a carroça. Eu puxava lenha. Pegava carona para ir a São Pedro, quando precisa comprar alguma coisa lá no hotel dos Cavalet. Tinha um outro Cavalet, que era paralítico e tinha um armazém também. Se comprava arroz, café, sal, pimenta, barbante pra fazer o salame e salitre pra colocar no salame. O pai matava o porco e fazia o salame. Meu falecido avô por parte dos Piva era matador de porco e gostava de fazer salame.

Como eu não alcançava em cima da bigorna, porque a bigorna era muito alta, a gente colocava dois caixotes com uma tampa em cima para alcançar a bigorna e poder bater a marreta. Até o meio dia, eu estava no colégio, chegava em casa e batia marreta toda tarde, porque a gente não tinha máquina nenhuma. Então, a gente fazia os machados, as picaretas, todas na marreta. Inclusive até os trilhos. Esses trilhos de trem, nós desdobrava eles todos à mão. Isso tudo foi antes de 1977, porque em 77 eu fui para o quartel.

Eu fiz o 2º grau à noite, e os meus colegas me acordavam na sala de aula, depois de um dia de marreta, à noite eu ia pro colégio. Se trabalhou muito de jovem, não que eu tenho algum arrependimento. Tenho muito orgulho de meu pai, de minha mãe, eles me deram o gosto pelo trabalho, a vontade de levantar de manhã cedo.

Eu já batia marreta desde os meus 14 anos de idade. Tem um caso que aconteceu, e aqui na comunidade é motivo de muita risada. Quando eu fui pedir os meus direitos pra me aposentar dos 13 anos aos 16, eu tive que entrar na justiça pra conseguir. E o advogado pediu pra mim três testemunhas que confirmassem que eu trabalhei nesse período na ferraria. E a primeira testemunha era um senhor que trabalhou na ferraria mais de 20 anos com o meu pai. E na frente do juiz, a testemunha disse: “sim, com 13 ou 14 anos, ele me batia marreta lá na ferraria toda tarde!” E o juiz olhou e disse pra ele que não podia ser verdade. E a testemunha respondeu: “o senhor acha que eu, com 70 anos, venho aqui pra contar uma mentira?”. Ficou um silêncio e a gente pensou: “pronto agora o juiz vai prender ele”. O juiz respondeu assim: “o senhor está dispensado e pode liberar as outras testemunhas”. Em seis meses, eu recebi a sentença, dizendo que eu trabalhei desde os meus 14 anos e podendo usar para a minha aposentadoria.

O trabalho

É um serviço bastante difícil, árduo me entende? Porque, agora no verão, a gente trabalhar com fogo e ferro quente tem que ter amor. Antigamente era bem pior, porque era tudo manual e hoje ainda tem umas maquininhas que ajudam um pouco e, assim mesmo, continua bastante trabalhoso. E como eu disse antes, é o prazer de ver uma peça, é o prazer de uma pessoa que vem aí pedir o serviço e a



processo de malhar a ferramenta agrícola



processo de têmpera dado à ferramenta agrícola



processo de prensar a ferramenta agrícola



processo de ajuste dado à ferramenta agrícola

gente faz. O ferro a gente malha, transforma e ver uma peça pronta é uma realização, é um pedaço da gente que sai junto com essa pessoa que vem, que leva, que elogia a gente. “Vim aqui comprar, porque fulano me indicou aqui”.

Isso realiza, embora hoje o trabalho manual, assim artesanal, não é tão valorizado. Porque tudo gira em grande quantidade. Mas graças a Deus, conseguimos criar os filhos, formar a filha, temos uma casa e não podemos nos queixar. A gente se sente com bastante orgulho. Quando chega numa casa antiga, por exemplo, olha uma peça e olha que isso foi a gente que fez. Quando faz uma peça pro restauro é um orgulho.

Eu tenho uma coisa na cabeça que a gente nunca aprendeu tudo. Então, cada dia, cada serviço, cada material, a gente vai caminhando um passo. Então, até que meu vô estava vivo, chamava meu pai de vô, ele me ensinava, ele me explicava, eu aprendi com ele como se fazia a têmpera do material. Na têmpera, a gente sabe a dureza do material pelas cores. Hoje, existe o aparelho que descobre a dureza, mas há 100 anos atrás não existia aparelho nenhum. E a gente sabia a dureza de uma peça durante o processo de têmpera conforme a cor que o material tiver, ele tem uma dureza. Ele é muito duro, ou ele é extremamente duro, ou ele é macio pela cor. O amarelo, a violeta, o cinza representam uma dureza. A gente olha pro material e vai puxando a dureza com o calor aonde a gente quer, tudo no olho.

Quando eu comecei a trabalhar, nós não tínhamos aparelho de solda. A gente emendava as peças no início com areia e, logo depois, saiu uma placa que a gente batia e soldava. Já melhorou bastante. Só depois que veio o aparelho de solda que temos até hoje.

Se trabalhou muito de jovem, não que eu tenho algum arrependimento. Tenho muito orgulho de meu pai, de minha mãe, eles me deram o gosto pelo trabalho, a vontade de levantar de manhã cedo. Inclusive agora tem um feriado e a família quer viajar na quinta. Eu não quero perder quinta e sexta, queria ir no sábado de manhã. E eles querem que vou na quinta, mas tenho serviço pra fazer. Tenho uma porta de um forno pra colocar que a mulher está esperando; um serviço na casa Merlin que não estou conseguindo fazer; tenho um serviço pra fazer na Casa das Cucas.

A ferraria

A ferraria ela surgiu assim: quando Getúlio Vargas criou o salário mínimo, meu falecido pai saiu das terras de Maximiliano de Almeida, onde ele morava, e veio para trabalhar na Eberle no ano que foi instituído o salário mínimo. Quando chegou em Caxias, não havia emprego, porque as indústrias achavam que não podiam pagar o salário mínimo. Aí meu pai, como não conseguiu emprego em



FERRAMENTAS AGRICOLAS
MUNHOL
ARTESANAL
Fone: 3 54 9300

fachada da Ferraria Munhol



processo de aquecimento da ferramenta agrícola

Caxias, ele veio aqui em São Miguel, aonde hoje existe a barragem, porque tinha um tio dele que tinha uma ferraria. E ali, ele aprendeu o ofício de ferreiro. Trabalhou alguns anos lá e depois esse tio resolveu fazer outras coisas.

E aí meu pai alugou onde hoje é a barragem do São Bento, uma queda d'agua, onde existia uma ferraria que era dos Cantelli e dos Foresti, mas que estava desativada. E meu pai trabalhou ali até que eu crescesse. E quando cresci então, a gente resolveu vir aqui mais pra cima, porque era mais cômodo, tinha a estrada que passava aqui.

E depois os outros que tinham aqui em volta, quando eu era jovem, tinha sete ou oito ferrarias daqui até o Barracão e em São Pedro. Tinha uma do Lucchese que era grande, pra aquela época era grande, ela tinha um nome fantasia Aço Luch. E depois tinham outras menores: do Manílio, do Lucchese, outra do Caprara, tinha uma que era aqui de São Pedro, que era o Ferri. Tinha mais uma ou duas que eram do Burati, que eram do Foresti e outro nome que não recordo agora e todo mundo foi desistindo e desistindo. Tinha uma grande em Farroupilha, que era os Balbinot, que se modernizaram e fazem outras coisas. E acabou entrando mais serviço e eu acabei ficando e me acostumando com o serviço.

De pai para filho: a continuação do negócio familiar

Estudei um pouco, nunca tive muita vontade de estudar, mas estudei um pouco. Quando servi no quartel, tive convite para ficar por lá. Fui trabalhar de motorista também, pouco, mas não me adaptei. E voltei pra casa, eu era sozinho, e teve o apelo do pai e da mãe. O pai precisava de ajuda e os anos foram passando, passando e eu acabei ficando. Porque também é um serviço que eu gosto de fazer, de ver, de sentir a peça pronta.

Eu sempre dizia pra todos que eu só ia trabalhar até meu pai parar de trabalhar. E quando ele faleceu realmente todo mundo achava que eu ia parar. Mas... [breve silêncio], bateu uma coisa dentro de mim que eu precisava provar pra mim mesmo que eu ia conseguir trabalhar sem o meu pai. Era uma questão de valor. Eu tinha que provar pra mim que eu ia conseguir. Na verdade, eu era muito dependente dele. Não fazia nada sem pedir pra ele.

Mas aí, em 30 e poucos dias ele faleceu, desapareceu. Estava trabalhando e em 30 dias, ele parou de trabalhar e faleceu. Com 82 pra 83 anos, ele trabalhava normal de manhã até às seis e meia, normal como um de nós. Aí quando ele faleceu, de hora para outra, foi pra nós como acender e apagar uma luz.

Pensei assim: vou parar? Vai ser vergonha. Bateu aquela coisa dentro da gente que quer provar pra si mesmo, aquele orgulho. Se

meu pai conseguiu? Ele conseguiu, ele fez as coisas, ele comprou a terra, as máquinas, tudo. Mas será que só manter, eu não vou conseguir?

Então, deu aquela vontade e a gente prosseguiu. Fez muita falta e ainda faz muita falta. Mas a gente conseguiu vencer. Hoje, graças a Deus, se ele tiver enxergando nós, acho que ele teria orgulho da gente. Ele iria dizer: “continuamos”. Acho que era uma coisa que ele queria.

As pessoas que vêm aqui hoje gostavam muito do meu pai, ele era uma pessoa que não tinha horário. Se vinha uma pessoa aqui no domingo de manhã, ele atendia; se vinha no domingo à tarde, ele atendia. Ele não era uma pessoa de conversar muito, falava só o que precisava, não era de jogar fora muita conversa. Tem o Bez Batti aqui em cima, esse que mexe com as pedras, ele não vem mais aqui. Ele me disse que quando vem aqui, ele fica tão triste de tanto que gostava do meu pai, que ele manda um funcionário e não vem mais.

Pretendo continuar mais uns oito a dez anos. Hoje eu estou com 60 anos. E depois? Quem sabe, a gente transforme isso aqui numa associação ou em alguma coisa que seja, de repente, doado para a comunidade. Porque da família não tenho ninguém que vai continuar, infelizmente não tive muita sorte desse lado. Hoje, eu tenho uma menina que está formada e seguiu o caminho dela. A gente pode deixar isso tudo para alguém que explore em favor da comunidade, dos Caminhos de Pedra, que possa ser aproveitado para mostrar alguma coisa. Porque se hoje é antigo, daqui a dez, a 15 anos, vai ser bem mais.



ambiente de trabalho na ferraria Munhol



algumas ferramentas de trabalho utilizadas pelo ferreiro

O turismo

Cheguei a atender alguns turistas. Tinha um guia que trazia. Volta e meia, ele vem. Não era ônibus, era particular, quatro a seis pessoas. Elas gostam muito, acham que é uma coisa impossível. As pessoas geralmente acham que as ferramentas são derretidas e colocadas num molde. Fácil, você faz um molde e derrete o ferro e coloca dentro. A gente não derrete nada. Ele é só aquecido e malhado. O ferro é como o pão: quanto mais malhado, mais os poros vão se colocando e mais qualidade se vai ter. Por isso que as ferramentas de ferreiro, por exemplo, tem uma qualidade superior as de fábrica. Não desprezando nada, porque o ferro quanto mais malhado mais resistência ele vai ter. E o turista, ele é muito curioso. Como eu estou trabalhando, eu não tenho como atender o turista. Porque o turista, ele gosta de conversar, de ouvir história e isso leva tempo. Então, ou faço uma coisa, ou faço outra.

Então, por isso, porque ainda não tenho caído nessa do turismo. Mas os que têm vindo aqui, eles tiram bastante foto e muitos ainda voltam ou mandam cartão postal depois. Tem pessoas de Brasília que encomendaram coisas, apesar do meu produto não ser muito para atender o turista. O que eu faço hoje eu teria que mudar um pouco para atender o turista. Eu teria que fazer coisas mais em miniatura ou para jardinagem.

Tivemos muitos convites pelo seu Tarcísio e pelos Caminhos de Pedra para receber os turistas. Até o dia de hoje, os Caminhos de Pedra estão esperando que eu comece. Mas assim, o que que acontece: existe um medo dessa mudança, de uma coisa certa aonde tenho minha freguesia, aonde eu chego sou recebido. “Que bom Munhol que você veio! Preciso de sua mercadoria, vamos fazer um pedido? Quando você me traz essa mercadoria?”. Para uma coisa que eu não sei o que o turista vai chegar aqui, vai olhar e vai dizer.

Esse é um medo ainda. Acho que eu não fiz essa mudança por esse medo. Tive muitos convites até o Caminhos de Pedra me fizeram todo o projeto, estaria pronto o projeto. Seria só fazer umas reformas aqui em cima. Seria fazer uma exposição para contar a história. É esse medo de a gente fazer a mudança e não der certo.

Os vizinhos

No começo, a comunidade ajudou muito nós. Quando meu falecido pai chegou aqui para morar, nós éramos muito pobre. Hoje não existe mais na comunidade família pobre como nós éramos. Nós não tínhamos nada dentro de casa. Eu me lembro que o negócio de lavar louça era de madeira e o falecido pai, no domingo, ajudava a mãe a esfregar ele com cinza, o chão também lavavam ele com água e cinza pra limpar.

E nós já tinha melhorado bem de vida: já tínhamos uma carroça pra puxar pra cima ferramenta, nós tínhamos quatro vacas de leite e meu falecido pai fez um consórcio e comprou a geladeira e a TV. As pessoas vinham aqui em casa assistir Os irmãos coragem, que era a

novela daquela época, quando nós compramos a TV. E no domingo de noite, a gente não tinha cadeira pra todo mundo, e o pessoal sentava no chão pra assistir o Ringue 12 antes que começasse o Fantástico. Era um programa de luta livre.

O meu falecido pai era muito de trabalhar na comunidade. Em São Miguel, ele era chamado para cuidar das corridas de cavalinho. É uma corrida que você escolhe o cavalo e joga os dadinhos. Nas festas de algumas comunidades italianas ainda têm.

O diferente

Eu tenho uma filha, que já cresceu e foi para a faculdade, entende? [...] Ela nunca foi de ter namorado. Aí, um certo dia ela chegou pra mim e disse: “pai, eu tenho namorado”. Ela já tinha 22 ou 23 anos. Mas esse não é o problema. Aí eu disse pra ela: “sim filha, é o que eu mais quero que tu namore.” E ela me disse: “só tem uma coisa pai”. Aí eu respondi: “o que tem de errado?”. Ela me disse: “ele é um pouco de origem”. Mais ou menos assim como você [neste momento, o entrevistado se refere ao autor]. Só que ele é cabeludo.

Foi difícil, eu confesso, foi muito difícil. Assim, pelo amor que eu tinha dela, porque eu sabia que, se eu fizesse o que teu avô fez, eu perderia ela [referindo-se ao avô ao autor]. Então, pela sabedoria que eu tinha da vida e pelo amor que eu tinha por ela, eu aceitei. Fui engolindo, foi me machucando, eu virava uma noite sem dormir, duas, três, né, foi, foi, foi... Daí ela me preparou muito. E realmente, quando eu cheguei lá, ele era muito diferente de nós. É uma outra cultura. Ele é carioca. A gente acha que não, mas a gente carrega muito daquele italiano cabeça dura.

Mas, quando eu vou na comunidade, sempre sinto uma pontada, porque, não que estejam dizendo pra mim, mas eles estão dizendo no geral: “o cara fez uma bobagem! Hã, *vardá que color*⁷!”. E a gente se retrai um pouco, a gente sente né, a pontinha da faca. Então isso, não sei vocês lá na cidade, talvez convivam um pouco melhor com esses, hoje casais, mulheres, homens e tal. Mas nós aqui no interior ainda temos bastante...

Eu diria assim, que as pessoas deveriam pensar, porque a dor que a outra pessoa sente quando tu fala é uma dor que custa a sair. É uma dor maior que uma martelada numa unha. Tu fica com aquela dor, tu sai daquele lugar com aquela dor dentro de si. A gente tem que pensar assim: “hoje eu tenho, amanhã tu pode ter uma filha ou pode ter um neto, que também pode gostar e conquista uma pessoa

⁷Olha que cor!

assim”. Hoje, graças a Deus, eu estou muito contente com ele, porque ele respeita muito minha filha, ele tem respeito, ele cuida muito dela. Então, é isso que vale. Não é a cor, o que vale mesmo é o respeito. Que se olhasse mais isso. E eu te digo, que esse problema, é um problema que nós vamos solucionar só com a educação.

A comida

O que a falecida mãe plantava é o que nós tinha aqui em casa: o leite, o queijo e a carne de porco. A carne de porco era guardada na banha. Não tínhamos geladeira, então pra não estragar, ela era mergulhada dentro da banha.

E a falecida mãe plantava o milho e o trigo ao terço. Meu pai tinha pouca terra, então nós fomos trabalhar nas terras dos vizinhos ao terço. Ao terço é duas partes eu que planto, e uma parte você que é o dono da terra. A gente chamava ao terço porque dividia em três partes a produção: duas minhas e uma tua. Então, com isso nós tínhamos a lenha, aonde a gente cortava. A gente plantava o feijão e o milho e outras coisas. O milho a gente pegava os saquinhos e colocava em cima da carroça e nós íamos pro moinho na carroça que era tocada pela mesma vaca que dava o leite. E a gente ia lá no moinho do Bertarello, moía o milho, porque quase não tinha como comprar as coisas. Então, se plantava o milho pra poder fazer a farinha.

E o trigo era a mesma coisa: nós colhíamos o trigo, guardava e quando vinha a máquina, uma família ia ajudar a outra. Porque a máquina de bater trigo precisa de umas dez ou 12 pessoas, quem colocasse, quem tirasse. E se fazia o pão. A gente tinha o forno de barro, então, a minha alegria era quando a minha falecida mãe fazia o pão e no meio ela colocava um pouco de uva junto com o pão. Ela cozinhava com uma uva no meio e ficava parecido com uma cuca. Carne de gado, a gente comia muito pouco, só quando alguém matava uma rês aqui perto, então, a gente ia lá e comprava e você era obrigado a comprar a carne casado como se dizia. Tu não pegava só o que você queria, primeira, segunda, você comprava três quilos e vinha só um quilo de carne e a gente se contentava com isso.

Então, quando tinha festa de São Miguel, pra nós era uma alegria, churrasco pra nós era só em datas comemorativas. Por isso, que quando a gente pôde e que melhorou de vida, então no domingo, tinha que fazer o churrasco. Meu futuro genro, quando chega no domingo, ele fala que sabe o cardápio que vai ter aqui: é churrasco!

O cardápio era, de noite, polenta e ovo, polenta e queijo frito, polenta e *fortaia*⁸ e polenta e leite. Sempre polenta, até no domingo de noite se fazia polenta. Sempre, sempre tinha polenta, e a minha falecida mãe com o fio no canto da mesa cortava a polenta com o fio.

⁸Prato típico italiano, feito à base de ovos, cebola e queijo colonial.

Uma fatiazona assim no prato. Tinha à vontade comida, não posso dizer que um dia passei fome. O almoço era sopa de feijão, massa, sopa de arroz e radici e não tinha outra coisa. Essa era a nossa comida. Nós tinha a máquina de fazer massa que se tocava à mão e se fazia a *taiadele*⁹. Churrasco era só no natal ou primeiro do ano ou se tinha alguma visita. Quando tinha visita, as crianças eram meio que excluídas. “*Sól par grande là*”¹⁰, eles diziam e nós tinha que comer na cozinha.

Meu falecido pai gostava de trabalhar com as abelhas e fazer o mel. Era tudo com a fumaça, uns faziam fumaça e outro tirava o mel. Depois se misturou e começou a aparecer umas abelhas que atacavam a gente e teve que desistir.

A vergonha do interior

Se tem a esperança, de antes de partir, ver um Brasil diferente, um povo diferente com amor ao trabalho, sem ter vergonha do trabalho. A gente poderia ter muito mais coisas guardadas, se jogou fora muitas coisas pela vergonha. Na cidade, antigamente, se ria muito da gente porque a gente era do interior. Por isso, se jogou fora muita coisa que se acreditava que não tinha valor nenhum. O pessoal da cidade demorou muito pra valorizar o interior. Hoje, as pessoas de fora valorizam muito essas coisas, mas muita gente daqui não dá valor. Ainda nós temos muito para avançar. Nossa escolaridade é muito baixa. Penso que muitos dos nossos problemas que estamos passando seja uma questão de educação que esteja faltando. Isso que nós precisamos ter: dar valor pra quem tem a mão calejada, pras pessoas simples.

⁹ Tipo de massa, chamada de talharim em português.

¹⁰ Só para os grandes ali.

parecer

A ferraria tem um papel historicamente importante, por suprir a necessidade de ferramentas essenciais ao trabalho, como enxadas, martelos, foices, machados, facas, facões e até carroças. Existiu um grande número de ferrarias na região, entre elas a Ferraria Ferri, destacando uma maior concentração na comunidade do Barracão. Atualmente, somente a Ferraria Munhol segue em atividade, atendendo a comunidade e região.

Destaco, como um elemento identitário, a transferência da profissão no âmbito familiar dos pais para os filhos ou filhas, como aconteceu com o próprio Munhol, que herdou de seu pai a função de ferreiro na comunidade. O mesmo ocorreu com o Moinho Bertarello, que está sendo administrado pela terceira geração da família; com o Restaurante Nona Ludia, com a Casa da Erva Mate e com a Vinícola Salvatti & Sirena, cujos filhos dos proprietários já trabalham no atendimento aos turistas; além da família Sachett, cuja expectativa do pai é de que o filho continue trabalhando na propriedade.

Diferentemente de seu pai, Munhol não tem para quem passar o ofício de ferreiro, pois perdeu seu filho muito jovem e sua filha se dedica a outra profissão. Por isso, ele deseja seguir trabalhando por mais sete ou oito anos e, após, tem a ideia de transformar sua ferraria em uma associação que beneficie a comunidade, demonstrando compreender a importância de sua profissão para a localidade. Apesar do trabalho ser manual e desgastante, principalmente nos dias de verão, Munhol se orgulha em dizer que é um ferreiro de verdade, que tudo que sabe aprendeu com seu pai e demonstra uma satisfação pessoal ao produzir suas mercadorias e ser reconhecido pela comunidade.

Ao ser questionado do porquê de não entrar no turismo, Claimar explica que, para atender os turistas, deixaria de atender a comunidade, a sua antiga freguesia desde os tempos da ferraria do seu pai. Além disso, optar pelo turismo seria apostar numa mudança que poderia não dar certo, mesmo já possuindo o projeto de uma exposição para a sua

casa. A grande questão que reside neste receio, sobretudo, é o fato de abandonar a relação histórica com a comunidade, que ele procura manter ao exercer o mesmo ofício que o seu pai. Quando chegaram a São Pedro, a família Mugnol era muito pobre e foi apoiada pelos vizinhos. Como retribuição, independente do horário que a clientela aparecia, tanto domingo pela manhã quanto à tarde, seu pai Abramo atendia da mesma maneira como se fosse um dia de semana qualquer, além de trabalhar nas festas religiosas da comunidade.

Outra característica identitária que marca o distrito de São Pedro é o conservadorismo em tratar alguns assuntos considerados delicados, mas presentes nas famílias, como disputa por herança, renda familiar, alcoolismo, doenças e questões raciais. Ao lembrar o episódio ocorrido na minha família, quando minha mãe fugiu para casar com um “brasileiro”, Munhol relata ter passado por uma experiência semelhante na sua família. Destaca também uma dificuldade, tanto particular quanto comunitária, em conviver com o diferente, pois essa diferença, seja “italiano”, “brasileiro” ou “carioca”, é uma construção social que delimita fronteiras, inclusões e exclusões entre os vários grupos que se relacionam. Portanto, não é só a identidade, mas também a diferença, que está ligada a uma atribuição de sentido, a qual determina quem pertence e quem não pertence, quem está incluído e quem está excluído, demarcando assim uma fronteira nas relações da comunidade.

Embora o trabalho manual carregue ainda o estigma da escravidão no Brasil, Munhol tem a esperança de ver uma sociedade diferente antes de partir, onde não se tem vergonha do trabalho, da mão calejada, das pessoas simples. Por muitas décadas, o colono italiano era visto pela sociedade como um elemento da economia agrária, porém, a partir da introdução do turismo na comunidade, o colono passa a ter um novo sentido, retirando o significado pejorativo para tornar-se uma referência que caracteriza a região e os produtos ali comercializados. Munhol percebe esse movimento de valorização do que é do interior, entretanto ressalta que ainda a própria comunidade carrega o preconceito da relação cidade x interior.

ILOR FERRARI

“O turista gosta de escutar história. Eu conto sobre o moinho, mas quando o pessoal se interessa um pouco mais, eu dou uma fugidinha, e conto um pouco mais. Como estou fazendo com você agora”.

Ilor Ferrari tem 61 anos, é morador da comunidade de Santo Antônio e proprietário da Casa da Erva Mate.

O turismo

Quando a gente chegou aqui né, em 1968, o pai comprou. Tinha um moinho abandonado, uma casinha velha antiga, construída em 1884 da família Ceconello, que também montou um moinho. Quando nós chegamos, o moinho estava desativado. Não tinha nada, nem a calha não tinha, estava tudo abandonado. Em 1968, isso aqui era quase que um deserto. Tinha uma família a cada 100 metros, estrada de chão, tudo meio abandonado. Pensar em turismo naquela época era loucura aqui. Então, a gente foi usando aquela casa antiga para outros fins até surgir o Caminhos de Pedra.

Nós fomos convidados um bom tempo depois a participar do roteiro. Até a gente via o pessoal passar que ia na Cantina Strapazon, que foram um dos primeiros. Me lembro bem que um dia disse pra Jaqueline [esposa de Ilor]: “a gente não tem nada pra mostrar pro turista e ter uma renda extra”. Se passou um certo tempo até chegar o Tarcísio Michelin e o Julio Posenato, que era o arquiteto da época. E o Julio sabia do moinho que estava desativado. Então, ele pediu se a gente queria restaurar esse moinho. E não montar moinho, porque tinha o moinho do Bertarello aí adiante né. Então, eles deram a ideia da Casa da Erva Mate, que é uma atração diferente, né.

Como o chimarrão aqui é uma tradição, é uma cultura, e hoje a erva mate é produzida quase 100% por indústria. Então, aqui montar um processo artesanal, antigo, pra mostrar a história de como era antigamente, né, mostrar os maquinários antigos e produzir uma produção artesanal sabe, nada de indústria. Porque o pessoal quer um produto diferente, não importa que seja pior ou melhor, tem que ser diferente do que eles estão acostumados, né. Então, a gente começou a trabalhar em cima disso, desmanchamos o antigo moinho e começamos a construir.



fundos da Casa da Erva Mate

Em 2003, abrimos meio que no susto sabe, porque não se tinha nem ideia de abrir. E o pessoal veio chegando e veio entrando e teve que se começar assim, né. Logo no início não se produzia erva mate, porque não se tinha conhecimento disso, não se tinha experiência, sabe. A indústria é moderno, é prático, tu regula as máquina e tudo funciona direto. Mas aqui a secagem era um problema, sabe, a gente não conhecia. Era um perigo de queimar tudo, era um perigo de não dar certo. Então, a gente por um tempinho não produziu.

Mas o pessoal cobrava da gente, porque a gente vendia erva de outras indústrias ali na loja. Então, o pessoal cobrava: “você sabem, vocês explicam direitinho como funciona, por que vocês não fazem o produto de vocês?”. E veio uns aí e colocou nós pra aprender e fazer: “então, coloquem a erva mate de vocês numa embalagem de plástico pro pessoal ver, sirvam o chimarrão com a erva de vocês”. E assim foi, né, aos pouquinhos a gente foi secando a erva ali. Se jogava fora, não sabia se estava certo ou errado. Demorou até aprender. E depois foi tirando um pouquinho daqui, um pouquinho de lá, tem que fazer assim, tem que fazer assado. Foi até que a gente começou a ver que o produto ficava com uma cara boa, com um gosto bom.

O turista gosta de ouvir história

O turista gosta de escutar história. Eu conto sobre o moinho, mas quando o pessoal se interessa um pouco mais, eu dou uma fugidinha. E conto um pouco mais, como estou fazendo com você agora [referindo-se ao autor neste momento]. Essa parte do muro foi construída em 1884. Esse muro tem 134 anos. E é o mesmo muro que conduz a água pro moinho.

Essa pedra com a data também tem história. Quando nós estava restaurando aqui, chegou uma mulher, irmã do Santo Cecconello, que vendeu a terra pro pai. Eu não lembro o nome dela, ela morava em Bento e hoje já é falecida. Então, ela chegou aqui e falou que era irmã do Cecconello e disse que tinha uma pedra com uma data, que era a data de quando a família construiu a primeira casa. Essa casa foi construída lá no outro lado. Eu disse que tinha um parreiral lá que nós já arrancamos e não achamos nenhuma pedra. E a mulher foi embora. Passou um pouco de tempo que nós estávamos mexendo ainda aqui, ajeitando a taipa. E pegamos umas pedras de uma taipa do outro lado e apareceu a pedra com a data. A mulher não apareceu mais e deixamos essa pedra aí. Então, tem a data de 11 de dezembro ou novembro de 1880. E olha os números, como eles faziam direitinho.

O trabalho no campo e o turismo

Quando a gente abriu aqui, além das parreiras, tinha pessegueiro, tinha ameixa, se tinha bastante coisa. Então, no momento que



pedra com a data da construção da casa da família Cecconello



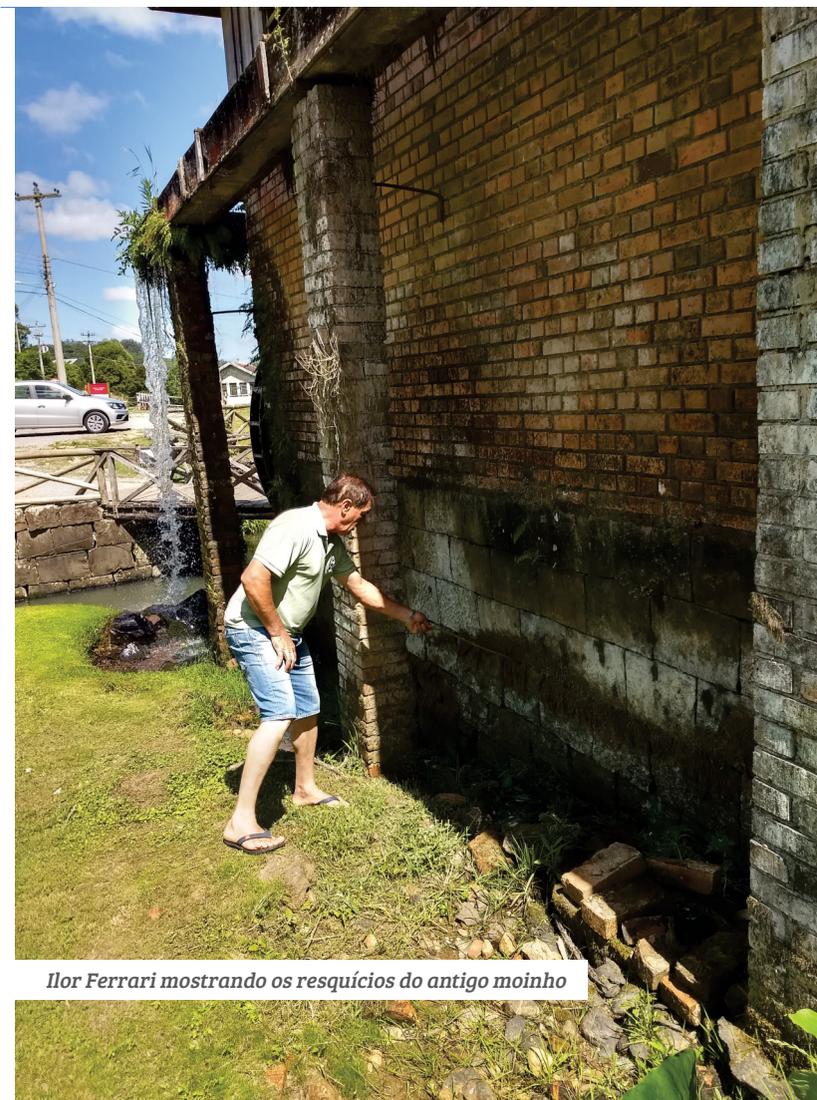
local onde se faz fogo para sapear as folhas da erva mate



taipa antiga de pedra



máquina para sapear as folhas da erva mate



Ilor Ferrari mostrando os resquícios do antigo moinho

abrimos aqui, a gente arrendou os pessegueiros para o vizinho e eu continuei com a parreira. A parreira eu cuidava, enquanto fazia a erva mate e secava. Foi até 2017. No ano de 2018, eu arrendei tudo, e só vivo do turismo. A parreira precisa de mão de obra e sozinho você não faz nada. Chega uma hora que é pegar ou largar. Agora só cuidamos disso aqui e tocamos o barco.

Os primeiros anos de turismo não foi fácil. A gente passava dias assim que não recebia nenhum turista, sabe. Tinha até hora que lá pra baixo, em outras casas, estava cheio e aqui não chegava. Então, foi uns anos que a gente não sabia se continuava ou se parava. Mas a gente insistiu e chegou uma época que abrimos só no final de semana, porque durante a semana não vinha ninguém. Depois, entrou outras casas no começo do roteiro, que foi empurrando o pessoal pra cá. Depois, se conseguiu o asfalto, porque muita gente voltava. Chegava no final do asfalto em São Pedro e voltava. Se era sol tinha pó, se era chuva tinha barro. Depois do asfalto ajudou mais ainda, os meios de comunicação e as divulgações ajudaram muito. Agora é só manter, porque cada ano que passa, o valor histórico só aumenta.

Com o surgimento do roteiro turístico Caminhos de Pedra, alguns agricultores do distrito de São Pedro apostaram no turismo como uma fonte de renda alternativa. A partir daí, o seu tempo foi sendo consumido pelas exigências habituais deste novo ramo de atuação, afetando assim a sua disponibilidade de tempo para o cuidado da terra. No instante que a renda, até então secundária, torna-se principal, inicia-se um processo de arrendamento das plantações e uma dedicação exclusiva ao turismo. Este processo de arrendamento completo das plantações até a dedicação exclusiva ao turismo levou um tempo aproximado de 15 anos para os entrevistados Ilor Ferrari e Jandir Cantelli.

No início da Casa da Erva Mate, devido às incertezas no fluxo de turistas, Ferrari arrendou somente a plantação de frutas, porém continuava com as parreiras. À medida que a movimentação aumentava, decidiu pelo arrendamento total em 2018. O que se destaca aqui é a ruptura na relação do agricultor com o cultivo da terra, fato antes visto com o êxodo rural, caracterizado pela venda da propriedade e a mudança de toda a família para a cidade. A grande diferença é que o agricultor permanece no meio rural. Ou seja, o agricultor continua vivendo na sua propriedade de origem, no interior, porém desvinculado do cultivo da terra. Assim, a próxima geração desta família se afasta da relação com o cultivar na propriedade e passa a ter o seu sustento ligado exclusivamente ao turismo.

JANDIR CANTELLI

“Você já pensou em perder tudo isso? Não adianta a letra, se você não tem o andamento da música. O andamento é a alma da música.”

Jandir Cantelli tem 75 anos, é morador da comunidade de São José da Busa e proprietário do Restaurante Nona Ludia.

Os cantos e a bodega

Aí, eu tenho os cantos que aprendi do meu pai, quando tinha entre 15 e 20 anos. Podando parreira, já que não tinha barulho, ele ficava cantando. Na safra da uva sempre se cantava. Nossas terras estão distante uns 500 metros dos vizinhos separados por um vale. E na safra da uva, nós cantava daqui e eles respondiam cantando de lá.

Uma vez, se ia nas bodegas e já saía um canto. O meu pai ia namorar na Linha 28, pra lá da bodega. Naquele tempo ia de tarde a cavalo e, antes da noite, tinha que voltar. E na volta, ele sempre parava na bodega pra cantar com os colegas de canto dele, que já estavam esperando. Quando tu via, eles estavam cantando em dez ou 12 pessoas. Se não parava na bodega pra cantar, ele não chegava em casa satisfeito. Foi assim que aprendi os cantos, cantando junto com o meu pai enquanto nós trabalhava.

São cantos italianos da época. Não tem na internet. O dia que eu morrer, se foi tudo. Tenho uns 30 escrito aqui na cabeça. Esse é o meu preferido.



lateral do restaurante, com a árvore que abrigou alguns imigrantes italianos

La su carcio dove siamo trinsiearati
Dove se siente le bombe explodir
Dove se piensa un felice ritorno
Dove se more con grande valor
Cuanta istorie voi escrever te oi bella
Má la censura no me lasea passar
Si un giorno pudersse ritornare } 2x
Tutta la historia te volo a contar }
Soi un ferito una bala entempeto
E me costrito en tiera cascar
Ei compagni li vedo fudire } 2x
Mi entra enemigo lo vedo venir }
Ferme te el enemigo crudele
Tu non te viede que soi cá per morir
El enemigo culpiore pío vivo } 2x
Prende un puñale e morir en mi fá }
La su cárcio dove sígano la muerte
Se siente grite que fano pieta
Entre Roma abrivo le porte
Tríeste Trento, taliano será
La, la, la, la, la

No cárcere onde estamos entrincheirados
Onde se sente a bomba explodir
Onde se pensa num feliz retorno
Onde se morre com grande valor
Quanta história queria te escrever minha bela
Mas a censura não me deixar passar
Se um dia puder retornar } 2x
Toda a história quero te contar }
Fui ferido com uma bala no peito
E aflito, na terra caí
E meus companheiros eu vejo fugir } 2x
E entra o inimigo eu vejo vir }
Pare, oh inimigo cruel
Tu não vê que estou aqui por morrer
Inimigo com o coração mais vivo } 2x
Pega um punhal e me mata }
No cárcere, onde seguir a morte
Se ouvem gritos que dão dó
Entre Roma abrir as portas
Tríeste, Trento, italiano será
La, la, la, la, la

Eu aprendi essas músicas a 60 anos atrás com o meu pai. Ele ficava a manhã ou a tarde que tinha que trabalhar, cantando. E era uma atrás da outra e não repetia a música.

São todas músicas que vão ser perdidas. Pode procurar na internet, que você não acha.

Eu tinha 18 anos

Na cidade, eu trabalhava

Entre todas costureiras } 2x
Só era eu quem namorava }

Namorei um caixoeirinho

Que em sua casa me levou

Ao fim de alguns meses } 2x
Caixoeirinho me abandonou }

Oh pai, oh meu bom pai

Venho te pedir perdão

Porque as dores são profundas } 2x
Me atravessa o coração }

Vai te embora filha maldita

Que de mim não tem perdão

Vai viver na triste vida } 2x
Vai cair na maldição }

Já que sou filha maldita

Que de mim não tem perdão

Vou fechar-me num convento } 2x
Vou ser freira pra toda vida }



antiga porta de entrada da Casa Bertarello



Casa Bertarello, onde se localiza o Restaurante Nona Ludia



detalhes da janela e das pedras sem o reboco

O turismo, a gastronomia e a saudade de trabalhar com a uva

As minhas filhas iam lá no posto do Barracão, que tinha um restaurante, que era do meu cunhado. A gente ia lá pra ajudar. Depois, surgiu esse aqui, dos Bertarello que quebraram. Trabalhar na colônia com porco e galinha é uma coisa, e trabalhar com restaurante atendendo cliente é outra coisa bem diferente. Tem a questão da limpeza, saber conversar com as pessoas, é tudo diferente. E meu cunhado pediu pra assumir aqui, já que minha esposa sabia cozinhar e minhas filhas já tinham experiência em servir e organizar. E conseguiram um caseiro pra cuidar, porque senão iam roubar fora tudo.

No início, não tinha fluxo de carro particular, era um que outro. E a gente só recebia grupos com ônibus. Acabou que o caseiro não era aquilo que a gente queria e eu disse pro meu cunhado o seguinte: “acho que não dá mais”. Um dia, chegou um grupo e a carne nem estava cozida. Eu falei pro meu cunhado que eu ia assumir a churrasqueira. Larguei as parreiras para meu irmão e fiquei só aqui. Aí, eu segurei um pedacinho de parreira pra cuidar, pra quando terminava o trabalho aqui no restaurante, eu ia trabalhar nas parreiras. Depois eu vi que não dava mais. Saía daqui às três horas e já tinha que ir pra casa tratar. Isso não era mais vida! E fiquei cuidando só do restaurante.

Começou a aumentar e tivemos que abrir o segundo andar, depois tivemos que abrir o terceiro e o negócio foi andando. Tu não pode ficar só parado numa coisa, você tem que expandir. No começo, o almoço era um tipo de massa, frango, sopa, saladas, o *piên*¹¹ e as polentinha e queijo frito. Eu pensei: “vamos ter que colocar vitela também”. Eu sabia fazer. Aí, depois da vitela, com a minha esposa na cozinha, fomos aumentando os pratos: massa com molho branco, nhoque, massa alho e óleo, e assim foi. Nas carnes, começamos a colocar porco. Aí tem gente que não gosta de frango, uns não gostam de porco. E eu pensei: “vamos inventar de colocar picanha!”. E foi um sucesso! O pessoal da cidade começou a vir, de Bento, Garibaldi e Farroupilha. E faz dois anos que colocamos ovelha e completamos as carnes. E agora estamos completos: de entrada temos queijo, copa, salame e pão de forno. Depois vêm as sopas, massas e as carnes.

Tu vê o ramo de alimentação pra que lado está indo? Uma vez tu fazia comida em casa nos domingos, hoje em dia não. Está tu e tua esposa e você vai fazer algo em casa te sai mais caro, e depois te sobra mais tempo pra viver a vida. Senão, você trabalha toda manhã pra fazer comida. E durante a semana está assim também. Vale a pena fazer comida se com R\$ 10,00 você consegue almoçar?

¹¹ Prato típico italiano, feito à base de pão dormido, ovos, queijo, noz moscada, temperos verdes e carne de galinha e cozido no caldo da sopa de agnolini. Também chamado de recheio.

Uma vez cada um se criava o porco dele em casa. Hoje em dia não vale a pena. Pra quem está criando tanto faz dar comida pra um porco ou pra 100 porcos. Horta também, mais da metade do que tu planta vai fora. Tu planta dez pé de alface e consegue comer só cinco – metade foi fora. Se é um cara só que produz que tu vai comprar, se hoje não quero alface, eu não vou comprar. Tem certas coisas que não vale mais a pena produzir em casa.

Hoje eu voltaria pra uva. Tu é criado com certas coisas e é difícil largar. Mesmo ganhando pouco, mas aí eu teria só pra passar o tempo, conduzir as parreiras, podar, tratar e colher.



explicações sobre a Casa Bertarello na entrada do restaurante



Jandir Cantelli trabalhando na churrasqueira do restaurante

parecer

Jandir Cantelli acabou por tomar a mesma decisão que Ilor Ferrari, ao arrendar suas parreiras para o irmão. Até tentou conciliar por um tempo o cultivar da uva e o trabalho no restaurante. Entretanto, este acúmulo de funções tornou a situação inviável, decidindo por trabalhar integralmente no restaurante.

No entanto, Cantelli aborda uma saudade do plantio, da poda e da colheita da uva, atividades estas que marcam a sua família e a comunidade ao longo da sua história. Percebo que este desejo de retorno não se refere a uma necessidade de incremento na renda familiar, tampouco um abandono do turismo para o cultivo da videira. Refere-se sim a um vínculo com a agricultura e o trabalhar com a terra.

A Casa Bertarello, onde se encontra o Restaurante Nona Lúdia, foi construída no final do século XIX, em 1880, pelo imigrante Giuseppe Dall'Acqua para Francesco Macalós. Em 1925, foi adquirida pela família Bertarello que a descaracterizou, rebocando suas pedras por volta de 1930. Em 1994, com o início da atividade turística na região, retirou-se o reboco com recursos do Hotel Dall'Onder, tornando-se a primeira casa de pedra restaurada no Caminhos de Pedra.

Este movimento de rebocar e restaurar demonstra uma oscilação entre o distanciamento e a aproximação com o passado vinculado à imigração italiana na comunidade. Rebocar significa se afastar da representação do que foi viver na colônia no início do século XX. Já o restaurar significa valorizar as origens imigratórias dos moradores, em função do surgimento do turismo na região a partir da década de 1990. Agora, se faz pertinente mostrar aquelas pedras escondidas atrás do reboco e se aproximar da história dos antepassados. Percebe-se, neste ponto, como foi sendo transformada a representação do que é ser um descendente de imigrante no distrito de São Pedro ao longo da história.

LUCINDO SACHETT

“Mas eu tenho que falar em italiano?”

Lucindo Sachett tem 65 anos, é morador da comunidade de Santo Antônio e é agricultor. No dia da entrevista, Sachett solicitou que, ao chegar, fosse diretamente à lavoura, pois estaria fazendo a poda do seu pomar de pêssegos. Ressalto que, alguns dias antes desta entrevista, ocorreu uma chuva de granizo que prejudicou muitos moradores da comunidade, porém não afetou a sua propriedade. Por esta razão, o início da conversa foi marcado pelas memórias de sua infância a respeito de uma chuva de granizo, que vieram à tona quando questionado sobre sua história de vida.

A trágica chuva de pedra

Peguei a chuva de pedra, o que seria o granizo hoje. Pra me salvar, pra viver, então, pra me salvar, eu tive que ir embaixo da mesa da cozinha. Dentro de casa, eu fui embaixo da mesa, e não sobrou mais nada, nada. *Pí sobrá niênte*¹². Em 59 pra 60. E nós tivemos que, e se nós queria comer, vieram os cara da Busa, me levar radici. Daqui não sobrou nada, tu não achava mais nada. Eu tive que de pequeninho, de cima do – vou falar em italiano? –, *la portéla, la portéla, donde te gá passar*¹³, me ajoelhá no chão, assim, e ajuntar os feijão na terra. Da chuva de pedra. O feijão tava quase secando, tava quase bom, debulhou tudo. Daí o meu pai me mandou me ajoelhar no chão e, com uma lata no lado, ajuntá os grão, pra cá e pra lá, pra poder passar o ano.

Mas isso não dava pra todo mundo, porque nós era uma família de *oto fradéi*¹⁴, tá, e não era o suficiente. Aí os vizinhos de fora, os vizinhos que morava longe de nós, vinham me levar comida. Faziam tipo de um rancho, te levavam aquela época não *gnera*¹⁵, não tinha os

¹² Não sobrou mais nada.

¹³ Da porteira, da porteira, onde tu passaste.

¹⁴ Oito irmãos.

¹⁵ Palavra não encontrada no dicionário vêneta sul-rio-grandense / português de Stawinski (1987). Numa tradução livre do autor, significa “tinha”.

moinho igual os de hoje, era moído naqueles moinho antigo, de pedra, de roda de pedra. Daí te davam um pouco de farinha, o outro te dava qualquer coisa pra comer.

Granizo, assim, cinco minutos, não demorou cinco minutos, e terminou tudo. Limpou, tá, e depois saiu o sol. *Oto dí dópo*¹⁶, no lado *fora de la casa, ne la parte de la casa*¹⁷, a chuva tava lá ainda, a chuva de pedra. Naquela época dava inverno, né, era inverno, não era *pami coi*¹⁸, que não vinha *brine*¹⁹, né. Era una *drio l'altra*²⁰. Chegava a fazer aqueles pendurote nos barranco de gelo assim. Então, com o frio do temporal e a temperatura que nós tinha, era terrível, né. Então, por oito dia, nós ia brincar – nós tinha sete, oito anos, por aí –, e ia brincar e espalhar o gelo.

Só que, por causa do temporal, nós não tinha mais nada né, tinha nada né. As vaca foram embaixo do costado, do que sobrou dos palanque assim para se salvar. Até galinha morreu. O que tava fora assim, quando veio, porque foi, foi questão assim, até hoje é difícil de te explicar [...]. Quando veio aquela nuvem assim, parecia que *vegnia un trator de drío*²¹. Tá, do barulho, ãããããããããã. Aquilo era, era, um barulho enorme. Quando vimo assim aquilo, ficou branco. E também, vidro em cinco minuto não sobrou. Foi só ãããããããããã e encheu a casa de água. Aí o meu pai tava fora, trabalhando, lá onde tem a estufa dos Strapazzon, lá com o falecido Horácio Strapazzon. Aí chamemo ele e fomo buscar, dar em volta, catar *su télia*²², velha de galpões, de chiqueiro, descobrimo chiqueiro, galinheiro descobrimo, para cobrir a casa ou um pedaço da casa, pra ficar dentro de noite.

Fazer o quê? Tu ia fazer o quê? Quem *gavea sóldi*²³ nesses dia? [...] Naquela época, te comprei *sol*²⁴ café, que erva mate a gente fazia. Tu comprava o açúcar só. Nós comprava o açúcar e o café, porque não tinha aqui, e o resto era tudo produzido aqui. Queijo tinha, leite tinha, porco tinha, galinha tinha, né, todo o resto tinha.

¹⁶ Oito dias depois.

¹⁷ No lado de fora da casa, numa parte da casa.

¹⁸ Com um agasalho.

¹⁹ Chamada também de brina, ou seja, geada.

²⁰ Uma após a outra.

²¹ Vinha um trator de atrás.

²² Juntar suas telhas.

²³ Tinha dinheiro.

²⁴ Somente.



trabalho junto às frutas

Dali pra frente, começar tudo de novo né. Plantar feijão de novo, vê se vinha. Vinha, porque era tarde, era 25 de dezembro, mas dava. Vinha ainda. Veio. Então, o meu pai precisou trabalhar fora e nós ficamos em casa. Plantar um pouquinho, umas abóboras, uns pés de milho, começar a criar umas vacas, plantar onde não deu o granizo, juntar umas ervas.

Os estudos e o trabalho no campo

Naquela época, tu ia para escola e no *gné caderni*²⁵. Não era um caderno, era um quadrinho, como aquele quadro que tem nas escolas que a professora escreve, mas pequenininho. Escrever aonde? Daí tu escrevia aquilo lá que a professora te ensinava, depois apagava com um pano, escrevia de novo e guardava na tua cabeça. Isso era aprender na escola. E se obrigava a aprender né? Não tinha outra maneira.

Eu apanhei e apanhei várias vezes. Eles faziam o quê? Tu não fazia os temas em casa que a professora te dava. Então, tu ia para a escola no dia seguinte, ela passava a limpo, ela conferia. Se tava tudo errado, tu não ganhava o recreio. Daí tu ficava de castigo atrás da porta da sala. Aí, depende do que tu tinha feito, se botava grão de milho e se ajoelhava assim durante todo o recreio, os outros iam brincar e tu lá. Aí tu levantava quando terminou o recreio e esperava todo mundo.

Durante a aula, se tu não tinha feito os exercícios ou aprontava, outro castigo era que te botavam as mãos assim na mesinha, que ainda tem, ali em Santo Antônio, *se vai la via naquela escôla vécia, le gavea entro las mesinbes*²⁶, assim com a régua e páft no dedo. E se chegava em casa e reclamava, tu apanhava mais ainda dos teus pais. Não te inventava de vir pra casa reclamar, porque a professora te xingou, te bateu, aí tu apanhava mais ainda. Aí que tu apanhava. Pegava a cinta assim, dobrava ela e perguntava pra que tu tava indo para a escola. E vápt!

Eu estudei até a 5ª série. Lá naquela escola, em Santo Antônio, que era na frente do galpão onde o Butelli tem as máquinas. E depois, tiraram de lá e botaram onde ela está agora, no lado do campo de futebol.

Depois, então, se tu queria estudar mais, tinha que ir pra Bento, que aqui não tinha escola nem professor. Eu estudei lá onde era subindo o Banrisul, perto da escadaria, que é a Escola Bento. Eu não tinha local pra morar e não tinha ônibus. Tive que alugar uma pensão de um parente nosso. E estudar para passar, que o meu sonho era ser engenheiro.

²⁵ Tradução livre do autor, “não tinha caderno”. Porém, segundo Luzzatto (2010), em *talian*, caderno se escreve *quaderno*.

²⁶ O entrevistado mistura dialeto *talian* e português na mesma oração. Numa tradução livre do autor, se vai lá na rua da escola velha e, lá dentro, tem as mesinhas.



fornada de pão colonial na família Sachett



poda das árvores frutíferas



forno, externo à casa da família, onde se assam os pães



Lucindo Sachett e seu filho Wagner Sachett

Sempre eu tirei nota de primeira qualidade em matemática, era coisa de louco. A professora sempre me dizia que eu tinha uma cabeça boa para fazer as contas. Só que não *gavea sóldi*²⁷. Não tinha ônibus para ir. Só depois, uns anos mais pra frente que começaram a aparecer uns ônibus. Ozelame, Bento, Unesul, essas empresas. Só que tu tinha que ir de manhã e voltar só de noite. Aí não podia ficar fora. E um dia, meu pai me falou que não tinha mais como pagar. E eu parei de estudar e fiquei em casa pra trabalhar, lavrar com o arado, semear. Esses monte ali pra cima, eu já revirei todos eles.

Chegava em casa da escola, que era de manhã, e de tarde ia puxar mangueira do vizinho e te deixava as mão tudo amarela de *ditanio*²⁸. Paravam às 4 horas, que era o costume do pessoal de antigamente, pra fazer uma merenda. Te davam um pedaço de pão, uma fatia de salame, uma marmelada e se comia com as mão sujas pra fazer ligeiro. Se era novo e se tinha fome, o que vinha na frente, tu comia. Eu acho que meus problemas de saúde vêm disso aí. Naquela época não se usava nada, não tinha luva, não tinha sapatão, máscara, não tinha nada. Ia tudo de qualquer maneira.

De pai para filho: a continuação da propriedade rural

E aí, nós éramos em seis e já não tinha mais o suficiente pra todo mundo. Então, o mais velho começou a ir trabalhar fora. A coisa não melhorava mais. Foi saindo um, depois foi o outro, e mais um. E quando eu fiz 18 anos, eu saí também. Eu fui trabalhar na Barzenski, numa fábrica de móveis em Bento. Primeira firma que eu comecei a trabalhar. Era a maior fábrica de móveis de Bento, uma potência. Depois, não deu mais certo e eu fui trabalhar no Barracão. No Pesseto, no turno da noite, onde é o Malte Whisky hoje. Eu tinha uma irmã que morava no Barracão e eu pagava pensão pra ela. Eu trabalhava de noite e volta e meia trocava turno pra de dia quando faltava funcionário. Cansei, não dava lucro. Eu saí de lá e voltei pra casa com o meu pai.

Meu filho disse que nunca vai vender a terra. Se meu filho achar uma companheira que ajuda, tudo bem. Senão, um só, tu sabe *caro de Díó*²⁹, não dá a volta com o que tem plantado. Só se ele abandonar alguma coisa, o dia que eu não existir mais, alguma coisa ele vai ter que abandonar. Porque pra ti tocar o barco aqui e tiver que depender dos outros, você vai ter que gastar fora o que dá de lucro. Não tem como

²⁷ Não tinha dinheiro.

²⁸ Produto químico utilizado nas parreiras.

²⁹ Expressão que significa ah, meu Deus!.

pagar mão de obra. Tu paga por dia e tem que dar comida e pouso. Enquanto tiver unido com a família e tiver gente da tua família trabalhando, vai. Nós aqui sempre podemos fazer nós e quando aperta, a gente troca o dia com o vizinho. Ele vem trabalhar aqui, depois nós vamos lá trabalhar no vizinho.

O turismo

O turismo mudou muito a nossa vida por aqui, pra melhor e pra pior. Pra melhor em sentido de valorização. Há anos atrás, as tuas terras não valia *niente*.³⁰ Os velhos de antigamente não vendiam as terras. Em vez de vender, eles compravam. Quando sobravam um tostão ou 20 *florín*,³¹ que era *florín* aquela vez, não era o mesmo dinheiro que é hoje. Apareciam um pedacinho de terra ali e eles compravam. Porque as famílias eram grandes, antigamente as famílias menores que tinham eram de oito, dez ou 12 filhos cada família. Então, precisavam de bastante terra pra plantar, porque agora tem adubo.

O ruim do turismo pra gente é as leis, pra ti *far una pocha alí*³² ou um pedacinho de casa, você precisa passar pelas secretarias ou fazer um licenciamento ambiental. Hoje, a evolução aqui é enorme, valorizou bastante. Só que as leis pra nós ficar aqui é cada vez pior. Então fica difícil, se não fizerem alguma coisa pra leis ficarem diferente, não sei quem vai aguentar.

Eu tenho uma terra na frente da estrada que passa os turista e eu não quero fazer nada. Tu não tem mais folga. Tu fica sábado, domingo e feriado lá, atende aqueles que vêm. E quem tá no turismo hoje, tu pode passar casa por casa pra ver se eles não estão cansados, esgotados. Quem vem na tua propriedade pra comer, eles querem ser servidos da melhor maneira e tu faz de tudo pra atender melhor e não estão contentes. E o dia que tu quer sair, amanhã é domingo ou sábado, o pessoal te convida e tu diz que não, não pode ir porque tu tem que ficar. Eu não, pra mim não, estão até me proibindo de arrumar a estrada. Meu pai tinha uma casa antiga que podia ser um ponto turístico. Embaixo da casa, meu pai tinha uma ferraria. Ele trabalhava de vez em quando. Ele fazia as ponteiras, fazia o que tu queria como se fosse o Munhol. Pra mim, abrir um ponto turístico pra mostrar essa casa, eu vou ter que abrir estrada, tem um rio lá, que vão me proibir de ter vaca, não posso ter galinha, não posso ter porco. Vou ter que fazer tudo dentro do ambiental. Quando abriu o turismo aqui, me

³⁰ Nada.

³¹ Florim ou hum mil-réis, que era o dinheiro da época.

³² Numa tradução livre do autor, o entrevistado falou de forma irônica, “para fazer um pequeno buraco na estrada”.

pediram pra botar dentro daquela casa antiga um café, que não tinha, eram poucos os pontos. Eu não tinha dinheiro pra fazer tudo que pediram. Tinha que construir banheiro, estrada pra receber os turistas e eu tinha que tirar todos os bichos porque não podia poluir.

parecer

Quando questionado a respeito da escolha por participar ou não do roteiro turístico Caminhos de Pedra, Lucindo Sachett apresentou dois motivos que justificam sua escolha negativa. O primeiro deles é a questão da legislação ambiental, a qual dificultaria a adaptação da antiga casa de sua família para o recebimento de turistas, devido à existência de um pequeno riacho próximo. O segundo motivo, por sua vez, é o abandono da criação dos animais, como vacas, galinhas e porcos, que a atividade turística e suas leis exigem.

A criação dos animais é uma característica vinculada à agricultura de subsistência, que historicamente esteve ligada à sobrevivência econômica das famílias da região. Atualmente, no distrito de São Pedro é cada vez mais difícil encontrar famílias que vivem da agricultura de subsistência, caracterizada pela diversidade do cultivo de alimentos a serem consumidos pela família, como por exemplo, milho, trigo, cana-de-açúcar, feijão, lentilha, ervilha, abóboras, batatas, entre outros. Neste tipo de agricultura, a horta tem um papel fundamental, onde se cultiva vários itens, entre eles, repolho, radici, rabanete, couve-flor, cenoura, brócolis, beterraba, alface, ervas para chás e temperos verdes. Isto tudo somado ao cultivo de árvores frutíferas e à plantação das pastagens para alimentar os animais criados na propriedade, como galinhas, vacas e porcos, cujos seus derivados são utilizados para produzir queijo, nata, manteiga, banha, salame, etc. Além disso, a agricultura de subsistência tem papel fundamental na formação dos hábitos alimentares dos moradores da região, graças ao cultivo do milho e do trigo, base para a fabricação de massas, pães e polenta.

Destaco também o receio pela mudança que essa nova atividade econômica traz nas famílias que não optaram pelo turismo. Mudança esta que modifica a rotina familiar, necessitando trabalhar aos finais de semana e feriados; que possibilita uma perda da privacidade ao abrir o seu ambiente particular ao outro; que diminui a presença na

comunidade ao não ter mais o domingo livre para possíveis eventos religiosos ou para momentos de interação com os vizinhos.

Outra forma de interação entre os vizinhos é a troca de dias de serviço. Ela ocorre, geralmente, quando existe uma necessidade extra de trabalho por um período curto de tempo, como na época da safra da uva. Por exemplo, alguns membros da família auxiliam o vizinho a colher e, num segundo momento, existe uma expectativa de retribuição deste dia trabalhado.

SILVÉRIO SALVATTI

“Tu sabe que eu falo com o vinho? Ele não me ouve, ele não tem orelha, mas nós interagimos. A gente conversa com ele, nós trocamos energia, eu me sinto bem, eu gosto disso que eu faço.”

Silvério Salvatti tem 56 anos, é morador da comunidade de Santo Antônio e proprietário da Vinícola Salvatti & Sirena. Na primeira entrevista, ao chegar sem aviso prévio, Salvatti estava podando as parreiras próximas à sede da vinícola. Ele demonstrou uma ótima receptividade com a proposta do trabalho e sugeriu que continuasse a conversa lá mesmo, afinal não poderia parar de trabalhar. Assim, embaixo dos parreirais, entre uma amarração e outra do galho da videira com vime, Salvatti contou um pouco de sua história de vida. Uma segunda entrevista se fez necessária e, ao chegar, ele estava envasando³³ o seu vinho e solicitou, se não houvesse problema, que a conversa acontecesse naquele instante enquanto trabalhava.

Os estudos e uma nova perspectiva de futuro

Eu estudei em Pinto Bandeira até a 8ª série. Depois fui estudar em Bento, no Mestre de Santa Bárbara. E o meu pai não tinha dinheiro para pagar o ônibus. Ele descobriu uma escola barata, que era a Escola de Enologia, hoje é o Instituto Federal, e ele foi lá me inscrever. Ele disse: “bom, já que não tenho dinheiro pra te pagar o ônibus, eu encontrei uma escola barata que os ricos estudam lá. Por que os pobres não podem?”. Aí ele foi lá e me inscreveu. Tinha dois cursos: técnico em agricultura e técnico em enologia. Ele achou o nome enologia bonito, ele nem sabia o que era enologia, nem eu sabia o que era enologia. Em janeiro eu fui lá fazer tipo um vestibular, que se chamava exame de seleção. No ano de 80, eu passei no exame e começamos a estudar enologia em 54 alunos. *Mádomã*,³⁴ quanta gente! A gente dormia na escola, era internato.

Depois a enologia me cativou. Você começa estudar e entender enologia e descobre que é uma ciência não exata. Dois mais dois

³³ Processo de engarrafamento do vinho.

³⁴ Nossa Senhora.



demonstração do processo de amarrar parreira





não é quatro, pode ser oito ou 80. Na escola, tem uma vinícola muito boa. Nós produzia vinho, se trabalhava com aulas práticas. Nós vendia vinho pra pagar a alimentação. O processo era todo manual. No ano de 1981 e 82, nós pagava toda comida do curso de enologia e agricultura vendendo vinho. Eu rotulei muito vinho pro presidente Figueiredo, pro nosso governador Amaral de Souza. Subia muitas carretas de vinho pra Brasília, e era feita tudo lá na Escola Agrotécnica Juscelino Kubitschek.

Aí, eu saí da escola pobre e tinha que fazer estágio na Argentina ou na Europa. E, como a família era humilde, eu fui fazer estágio na Cooperativa Pompéia. Fiz estágio e nós estávamos em três enólogos, aí eu fui para a manutenção. Eu aprendi muito, em um ano de manutenção eu aprendi bastante. Restaurava máquinas *vécia*³⁵, pegamos cada pepino. Aí, nós ganhamos um prêmio de primeiro vinho suave do Brasil. Aquilo deslanchou. Aí, me tiraram da manutenção e me passaram para o engarrafamento. Lá eu sofri, viu! Aquele tempo foi o auge da vinícola. Ela cresceu um monte.

Eu saí da vinícola e fui trabalhar lá na Vinícola São João. Me ofereceram o dobro do salário, que era uma ninharia. Minha esposa dando quatro aulas ganhava o dobro do que eu. Lá eu passei o pão que diabo amassou. Tu imagina um *piazon*³⁶ de 19 a 20 anos tem que mandar nos velhos de 50 anos que sempre fizeram a mesma coisa e tu tem que dizer que o que estão fazendo está errado. Lá, eu trabalhei desde pedreiro, carpinteiro, enólogo, enxertador, cuidador de uva, levantamento com os associados. Eu tenho uma amizade boa com todo mundo. Eu passava na casa dos associados e eles ofereciam comida, eu conhecia a família. Eu fiquei 23 anos lá trabalhando.

O Caminhos de Pedra

Em paralelo a isso, começou os Caminhos de Pedra. Eu vinha pra cá, porque eu namorava a minha esposa. E estava começando os Caminhos de Pedra, que iniciou em maio de 1992. Aí começou o turismo e isso me encantava. Eu via os ônibus da CVC³⁷ passando e tinha

³⁵ Velha.

³⁶ Palavra não encontrada no dicionário vêneta sul-rio-grandense / português de Stawinski (1987). No entanto, numa tradução livre do autor, se quis dizer guri, piá, garoto.

³⁷ Empresa do setor turístico, que comercializa viagens nacionais e internacionais em todo o Brasil.



trabalho de poda e amarração das parreiras

a Cantina Strapazzon, a Ferraria do Ferri e o Bertarello, três pontos. Estava tudo começando, e eu vi que a coisa estava crescendo e tinha o projeto com o Julio Posenato e o Tarcísio. Eles estavam sempre me namorando. Foi na mesma época que surgiu a Casa da Erva Mate, nós aqui colocamos a vinícola, a Casa da Ovelha, o Bez Batti. Abriu cinco numa vez só. Aí eu disse pro meu sogro: “vou botar uma vinícola em cima do morro como os franceses fizeram”. Quando os franceses vieram pro Brasil, eles construíram as vinícolas em cima no topo do morro, não em baixo. Porque tem muita umidade, mofa tudo e suja tudo. Eu digo: “vou fazer uma vinícola lá em cima”.

E no dia primeiro de maio, eu rocei a capoeira lá em baixo. Fizemos uma limpeza, só tinha pedra. O Tarcísio e o Julio vieram aqui, sonharam comigo num domingo de tarde. E o Julio disse que tinha uma obra em Porto Alegre e tinha muita pedra, eu podia ocupar. Eles me ajudaram a tirar o esquadro, o Julio e o Tarcísio suaram que nem louco. E eu comecei a vinícola quebrando pedra e empilhando elas. Quem quebra pedra, não coloca, porque são duas mão de obra específicas: quem quebra pedra é um cara violento e quem coloca a pedra é um cara doce, um cara calmo que, se começa a chover, ele nem percebe que está se molhando.

Aí, nós começamos dia 17 de abril de 2003, era uma quinta-feira santa. Eu abri a cantina e fiquei toda tarde aqui. Veio um casal de Brasília e ficaram a tarde inteira. Eles falavam de Brasília e eu da região. E foi indo, foi crescendo. Nós fazíamos jantares temáticos aonde nós recuperamos a comida do passado. O pessoal sentava ao redor da mesa, apresentava-se os pratos. Se fazia sopa de feijão com talharim, polenta cortada com fio de costura número 16, *radici cotí con la pansêta*,³⁸ omelete de queijo com salame ou cebolas, galinha caipira ao molho, *scodeghin*,³⁹ salame frito na chapa. Se apresentava os pratos e tinha gente que chorava na mesa, principalmente excursões de São Paulo. Porque os italianos de São Paulo também passaram fome. Era muita história e cultura, não apenas um jantar.

Começamos do nada, *Mádonna!* Fizemos vinho aqui, só tinha as pipas. Servíamos todos os vinhos, com muita dificuldade para elaborar os vinhos. Os vinhedos novos, eu trabalhando fora, vinha pra cantina e trabalhava a noite inteira no jantar, e no outro dia tinha que trabalhar cedo.

Até 2010 não tinha muito movimento pro lado de cá, por causa da estrada. Dia 25 de novembro de 2010 chegou o asfalto. Daí pra

³⁸ Radici cozido na água com bacon.

³⁹ Embutido típico italiano, preparado à base de carne de porco e seus miúdos.

frente, o fluxo aumentou bastante. É tanta gente que não conseguimos dar conta. Tu pega um fim de semana que tem feriadão, nós não conseguimos dar conta. Então, nós mudamos a roupagem do nosso vinho, trocamos a garrafa, nós mudamos a qualidade, fomos aprendendo e melhorando a qualidade e tendo recurso financeiro pra ganhar uma qualidade merecida e sendo referência.

Se tu perceber, cada casa nos Caminhos de Pedra tem algo voltado para a cultura. Se tu pegar os restaurantes, hoje se faz pratos até internacionais nos restaurantes dos Caminhos de Pedra, mas sempre tem alguma coisa, uma salada, um prato que remete a história da nossa colonização. Se tu pega as vinícolas que temos aqui, também tem história, além da arquitetura, dos prédios antigos preservados aonde que se instalou dentro uma vinícola. Ou no caso nosso aqui, que é uma construção nova, que não é histórica, mas que nasceu com história. Voltado para recuperar variedade de uvas e produzir vinhos históricos.

Se tu fores na Casa da Erva Mate, a erva mate não é do italiano, o bugre indígena que vivia aqui, ele já dominava o chimarrão. O italiano só pegou a força motriz da água e mecanizou o processo. Então, tu vê todo aquele processo de produção da erva mate, o turista adora, ele quer ação, ele quer ver movimento.

Se tu pega a nossa vizinha da Casa da Confeção, tem sempre alguma coisa da nona, os calçados da nona, a roupa do nono, o cestinho. Tem umas roupas modernas, mas tem sempre algo voltado para a história e para a cultura. Se tu pega a Casa do Tomate que, além dos tomates, tem mais de 51 itens que se faz com o tomate. Lá você vai encontrar a famosa gasosa, que faz parte da nossa história.

Se tu pega as nossas festas religiosas dos nossos padroeiros de cada capela, sempre tem um cardápio ou algum prato que remete a nossa história. Hoje, a facilidade de ter carne e ter galeto nas churrasqueiras é enorme, mas sempre tem uma bela sopa de capeletti, o *piên*, a carne lessa. Isso é coisa do italiano, aquela salada com vinagre caseiro, que chega cair uma lágrima, isso é nosso. São coisas bem típicas que o Caminho de Pedra preserva.

Sem falar das casas antigas que sobraram, porque a casa de pedra no passado foi vergonha e hoje não, é orgulho de tê-las. O fato é que no passado, quem tinha um pouquinho de dinheiro, eles rebocavam a casa. Quer um exemplo bonito é o Restaurante Nona Ludia, que era rebocada. Os Caminhos de Pedra foi lá e tirou o reboco pra mostrar que era de pedra. Mais à frente, tem uma casa rebocada, no fundo é sem reboco, mas na parte que aparece na estrada é rebocada. É linda! Eu vi ela na novela Tempo de Amar. Que é a casa Zandoná,



Salvatti durante a entrevista

que é de pedra, mas está escondida. Quem não tinha dinheiro pra rebocar, eles pintavam com cal ou sulfato de cobre pra esconder as pedras. Hoje não, a casa de pedra tem seu valor e sua história pra contar.

O Caminhos de Pedra tem 26 anos e temos muita coisa ainda pra fazer. E está se instalando muita gente, cada ano está se instalando mais atrativos. Tem a Casa do Chocolate, que vende chocolate com história, que você não encontra em qualquer lugar. Vai abrir uma cervejaria, um parque de aventura para pessoas deficientes. Vai abrir o parque temático das esculturas, mais de 40 monumentos feitos por escultores internacionais, domadores de pedra basáltica, que vai estar num museu a céu aberto nos Caminhos de Pedra. Isso é uma loucura! Tu nem acredita que está acontecendo tudo isso, acontece na nossa terra, bem perto dos nossos pés. Tem mais projetos, tem um pessoal que quer revitalizar os doces da nona: a pasta flora, o biscoito de antigamente, as colombetas – que é um pãozinho em formato de pomba com os olhos de feijão e o biquinho.

“Aqui se degusta história”

Outra coisa importante que eu estava esquecendo, o Caminhos de Pedra é um projeto cultural. Não apenas arquitetura, cuja a arquitetura dá nome aos Caminhos de Pedra. Essa região empobreceu tanto que muita gente não conseguiu desmanchar a casa velha e construir a casa nova. E o que foi vergonha no passado, agora é orgulho de tê-las. No setor vinícola, também fomos em busca da história, cultura e tradição. Recuperamos aqui a peverella, que foi a primeira uva branca que veio da Itália para o Brasil. Então, em função dessa uva, que nós fomos os primeiros em recuperá-la pela terceira vez no mundo. Assim, nós se tornamos referência e o público conhece a gente em função de uma variedade de uva. O pessoal vem a Bento para conhecer a peverella. Quando eu saí da escola e fui trabalhar numa vinícola, a gente recebia dois milhões de quilos de uva peverella. No segundo ano, veio um milhão. No terceiro ano veio 500 mil quilos e no quarto ano, meia dúzia de quilo e a gente juntava com outra uva e desapareceu.

Então, dentro de mim veio a vocação de construir uma pequena vinícola familiar para elaborar vinhos artesanais com a proposta de manter a história da colonização italiana. Por isso, nós recuperamos a peverella, a barbera e a uva goethe. A peverella foi assim: lá na Casa da Erva Mate, no seu Ferrari, tinha um pé de peverella no meio de uma fileira. E eu fui pedir, gentilmente, se podiam ceder alguns galhos pra fazer muda. E eu fui lá, podei, e fiz quase 600 mudas com os cavalos que já estavam prontos. Pegamos mais galhos na família do seu

Zanella, lá na Busa, no enxertador do Ênio, e hoje nós temos várias pessoas plantando pra gente. E a peverella está começando a se revitalizar. Outras pessoas estão plantando peverella, porque nós estamos cedendo o material genético. Então, é uma uva que vai solidificar, vai crescer: dá um vinho de primeira. Nós lançamos um brut peverella num valor justo e está tendo uma boa aceitação pelo mercado. Então, recuperamos a barbera, primeira vinífera que veio da Itália para o Brasil. Recuperamos a goethe, a primeira uva plantada na serra gaúcha. Aqui se toma vinhos históricos, se degusta história.

E tudo que a gente faz, além de ter história, cultura, de passar um pouco da nossa vivência e convivência para o turista, a gente joga um pouco de humor. A gente conta história, conta piada, fala um pouco da região, sempre de um lado voltado pro humor. Então, você não cansa que está trabalhando e o turista sai daqui rindo, contente, *Mádonna!* E a venda é uma consequência do trabalho. Se tu vai em outras vinícolas, eles querem que tu compre. Nós aqui não oferecemos o produto, eles fazem a degustação. Se o pessoal gostou, eles acabam comprando. Têm vinícolas que obrigatoriamente tem que passar pelo varejo. Aqui tu não precisa sair passando pelo varejo, vai no varejo por necessidade.

O turismo

Os políticos também têm que enxergar que o turismo é uma fonte de renda alternativa para o município. Dando toda a infraestrutura que precisa, desde mais pórticos, mais informações, aproveitar todos os meios de comunicações modernos que temos hoje. Teria que abrir o horizonte dos políticos, os nossos aqui locais é. A sorte é que nós tivemos os secretários de turismo que não são políticos, são profissionais do setor. Posso citar nomes: Ivane Fávero, secretária do ex-prefeito Lunelli, Gilberto Durante, secretário do Prefeito Pasin, e agora o secretário Rodrigo Parizotto, e todos voltados com formação para o turismo.

O turismo hoje na nossa região está crescendo muito. O Caminhos de Pedra em 2018 vai passar de 120.000 pessoas. E tem espaço pra todos, nós temos que fazer um trabalho bonito e logo. Atacar mais o turismo religioso. Caravaggio passa mais de quatro milhões de pessoas por ano. Se viesse pra nós 1%, é um volume grande, que não conseguimos atender. Turismo não se faz sozinho, turismo se faz em conjunto. Gramado e Canela no festival de Natal Luz, eles são mágicos lá. O natal deles começa dia 25 de outubro e termina no dia 12 ou 13 de janeiro. Eles atraem dois milhões e meio de visitantes. Sobra gente pra nós. Um monte de gente que vem atraído pelo Natal Luz, vem nos visitar. Bento Gonçalves tem feiras e eventos internacionais, e atrai gente. Festa da Uva em Caxias atrai gente.

envase do vinho na Vinícola Salvatti & Sirena



O cardápio de antigamente

Na minha casa, hoje tem pratos modernos, mas nós comemos polenta três vezes por dia. O encontro de natal, a gente procura fazer o almoço do passado, os doces que faziam no passado pra não perder. As crianças, o mundo virtual hoje é outro. Não tem mais aquela expectativa. Mas nós, os antigos, ainda preservamos a história, o respeito às festas locais. Sabe o que eu comi ontem de noite? Polenta e lambari pescado no riozinho atrás de casa. Como terapia, sábado de noite nós fomos pescar e ontem nós limpamos os peixes e jantamos polenta, peixe e radici com cebola. E duas garrafas de peverella. Uma era pouco, mas com duas deu certo.

parecer

Ao longo de todo o depoimento de Salvatti, fica evidente a utilização da identidade local pelo turismo. Como característica marcante da maioria dos estabelecimentos turísticos, destaca-se o uso da narrativa histórica feita por um membro da família ou da comunidade que, em muitos casos, ainda carrega marcas do dialeto italiano em suas falas. Assim, se propicia um ambiente de interpretação carregado de legitimidade para a narrativa do passado desta família e também da própria comunidade.

Com uma clara ligação entre o ambiente construído no espaço turístico e o produto comercializado, o visitante não está apenas comprando a mercadoria, ele está pagando para ver, ouvir, sentir, saborear e viver tudo o que o ambiente e as pessoas que ali vivem selecionaram para mostrar e oferecer do seu modo de vida. Através deste complexo sistema, ao mesmo tempo que se agrega valor às mercadorias, também se reconstrói uma imagem da identidade local da comunidade. O colono do vinho, que agora passou a ser um agricultor do turismo, descobriu, graças ao turismo, que pode transformar as suas memórias, hábitos e todos os elementos que tenham vínculo com a sua identidade (gastronomia, língua, arquitetura, costumes, religiosidade, produtos coloniais) em um aumento de fonte de renda para a família.

Ao buscar a autêntica cultura italiana, as casas turísticas tornam-se um espaço de conservação de memória. Estes lugares agora passam a ser fontes indicativas da identidade local, ou seja, atuam como agentes na negociação do que foi e do que é ser um imigrante italiano. Assim, na medida em que o contexto turístico se utiliza de uma história, um mito, um costume ou uma narrativa para consolidar ou reforçar uma posição identitária, acaba por girar a engrenagem da constante transformação no processo de mudança, na qual a identidade passa a acompanhar os novos interesses sociais e econômicos.

Ao entender a identidade como um processo em constante construção e pensar que as narrativas históricas e o próprio ambiente turístico estão dirigidos não apenas ao visitante, mas também à própria comunidade, surge a necessidade da mesma conhecer a sua própria história. Surge também a necessidade de entender qual foi o processo pelo qual passou para chegar ao ponto em que se encontra atualmente: da vergonha do dialeto, das casas velhas, do estereótipo do colono, para a idealização da figura do imigrante italiano, que serve de base para a criação e a sustentação do turismo no Caminhos de Pedra.

Apesar das primeiras diretrizes do roteiro utilizarem basicamente o resgate e a valorização dos antepassados, atualmente se nota uma mudança, na qual mistura traços culturais do passado com os do presente. A identidade no distrito de São Pedro é uma mistura de traços culturais herdados dos imigrantes italianos aliados aos traços culturais da modernidade, intensificada, sobretudo, pela presença do turismo.

a identidade em transformação no distrito de São Pedro, Bento Gonçalves (RS)



patrocínio



LOGIMATEC