



Anais do VI Seminário de
Pesquisa em Turismo do Mercosul
Saberes e fazeres no turismo: Interfaces



9 e 10 de julho de 2010 - Universidade de Caxias do Sul | Mestrado em Turismo | Caxias do Sul | RS | Brasil

Referências Imateriais: o estudo do *Agnolini*

Franciele Bandeira Figueiredo ¹

Resumo: Seguindo as ideias da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da UNESCO e o método de pesquisa proposto pelo IPHAN no Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, foi investigado se o *Agnolini*, como manifestação da gastronomia da Região de Colonização Italiana, na Serra Gaúcha, RS, Brasil, poderia ser caracterizado como referência cultural imaterial nos termos do INRC, esta é a problemática. Os métodos utilizados no processo foram a pesquisa bibliográfica e documental, as técnicas da etnografia e a aplicação do questionário sobre ofícios e “modos de fazer” do INRC. A base epistemológica das discussões é a Antropologia seguindo a luz da interpretação. A pesquisa propõe a inserção do patrimônio cultural imaterial nos estudos Turísticos, em particular no Turismo Cultural.

Palavras-chave: Turismo; Gastronomia; Serra Gaúcha; *Agnolini*.

Introdução

Os estudos acerca do turismo alçam questões que buscam entender o fenômeno para além das questões administrativas, hoteleiras, de eventos, de lazer e buscam compreender suas implicações sociais e culturais, incluindo dessa forma estudos na área da Antropologia.

A área da cultura vem refletir sobre a ação de interpretar as referências imateriais e a gastronomia, nesse caso específico, o Turismo busca entender o fenômeno, a partir da Antropologia. Nesse leque de possibilidades encontra-se o patrimônio imaterial, foco do estudo.

¹ Mestre em Turismo da Universidade de Caxias do Sul - UCS, Especialista em Gestão e Desenvolvimento Sustentável do Turismo da Universidade de Caxias do Sul – NUCAN, Graduada em Turismo pela Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC. Professora de Curso Livre na QI - Escolas e Faculdades. Endereço eletrônico: <francibf@terra.com.br>.

Sob o tema “Cultura, Referências Imateriais e Gastronomia” foi realizada uma pesquisa bibliográfica e etnográfica para apresentar o tema do Patrimônio Imaterial tal como vem sendo tratado pela UNESCO e pelo IPHAN e sua relação com o Turismo, nesse caso, Turismo Cultural.

Nesse contexto de globalização em que se procura pelo regional, pelo étnico, pelo autêntico, por bens culturais enraizados em comunidades o Turismo da Serra Gaúcha constitui um importante setor de desenvolvimento regional. Esse é o motivador da pesquisa realizada com o saber-fazer da gastronomia regional.

O objeto de estudo é o *Agnolini* ou *Capecti*, um tipo de massa recheada encontrada na maioria dos estabelecimentos gastronômicos da Região de Colonização Italiana – RCI, na sua variação correspondente à sopa de *Agnolini*.

Esse modo de fazer é originário dos imigrantes que chegaram à região por volta de 1875. Desde então muitas são as *nonnas* que perfazem e repassam esse saber-fazer de geração em geração.

Seguindo as ideias da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO e o método de pesquisa utilizado pelo IPHAN, o Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, optou-se por investigar se o *Agnolini*, como manifestação da gastronomia regional, pode ser caracterizado como referência cultural imaterial nos termos do INRC.

A metodologia qualitativa foi a optada para a pesquisa, de cunho etnográfico e se baseia no tripé observação, fala (entrevista) e escrita (registros de campo e transcrições das entrevistas gravadas).

O modelo utilizado na pesquisa de campo foi o método que o IPHAN utiliza no Registro de Bens Imateriais, o Inventário Nacional de Referências Culturais – INRC, considerado neste trabalho o instrumento de pesquisa. Este foi desenvolvido no ano de 1999, um trabalho de pesquisa acadêmica e aplicação de um projeto piloto coordenado pelo antropólogo Antônio Augusto Arantes Neto. No ano de 2000 foi consolidado politicamente a partir do Decreto 3551, de 4 de agosto de 2000, tornando-se um método de subsídio ao instrumento jurídico que permite registrar oficialmente práticas e estruturas socioespaciais – bens intangíveis (Arantes, 2001).

O INRC, segundo Corsiano (2000, p. ii) “[...] significa a disponibilização de um instrumento essencial para a identificação e documentação de bens culturais e, conseqüentemente, para as possibilidades de preservação desses bens”.

Foi realizado um recorte nesse método (INRC), no manual de aplicação, para que o mesmo se adaptasse a RCI. O questionário aplicado foi o “questionário de identificação: ofícios e modos de fazer” (INRC, 2000, p. 98), tendo como objeto de estudo o *Agnolini*. A aplicação do questionário se deu de forma que contemplasse uma conversa espontânea entre entrevistador e entrevistado, com base no código de ética da Associação Brasileira de Antropologia – ABA.

Quanto à etnografia, esta se caracterizou pela relação de contato *in loco* com os entrevistados, seja em sua residência, em seu local de trabalho, mas essencialmente em sua localidade.

Para Laplantine, “a etnografia propriamente dita só começa a existir a partir do momento no qual se percebe que o pesquisador deve ele mesmo efetuar no campo sua própria pesquisa, e que esse trabalho de observação direta é parte integrante da pesquisa” (2005, p.73).

Os sítios pesquisados são representativos na produção do objeto de estudo: o *Agnolini*. As informações já constatadas eram de que em toda a RCI existe essa manifestação, porém uma das características dos métodos etnográficos não é a quantidade, mas sim a importância dos sítios, optou-se pelas localidades de Antônio Prado, Galópolis e Linha 40.

A escolha dos entrevistados deve ter por ponto de partida, a pessoa deve ser representativa na comunidade e obter posição significativa nessa sua experiência, neste caso, o modo de fazer *Agnolini*. O número de entrevistados foi definido após a realização da entrevista piloto. Como é necessário termos um número significativo para comparar as diferentes versões, optou-se pelo número de três entrevistas por sítio, totalizando nove entrevistas. Que será apresentada em parte nesse artigo.

Patrimônio Imaterial

Pode-se dizer que ao observar a alimentação de um grupo de pessoas, é possível traçar a relação entre os hábitos alimentares, sua herança cultural, seu cotidiano, sua história.

Para Álvarez (2002, p.30), “alimentação revela origens, civilidade, comportamentos, culturas [...]”. Conforme Câmara Cascudo (2004, p. 66): “O ato de alimentar-se transcendeu o próprio imediatismo fisiológico da nutrição. Virtudes e vícios, a vida e a morte, contêm-se nos alimentos e são levados ao organismo em potência espiritual”.

Essa concepção está relacionada com a interpretação das “teias” de Geertz (1989), que envolvem a procura do significado da gastronomia para o grupo social que compõe a RCI. É uma relação de troca da natureza para com o ser humano, o cultivo, a caça eram necessários para sua sobrevivência, para sua subsistência.

A gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade; é ela que amplia gradualmente aquele espírito de convivência que reúne, a cada dia, a diversa condição, confunde-a num todo, anima a conversão e suaviza a desigualdade.

Os homens comem como a sociedade os ensinou. Conforme Pesavento ao referir-se à RCI:

É inegável que a gastronomia faz parte da cultura de um povo. Afinal, cada imigrante que aqui chegou trazia, de suas origens - ao lado de suas ambições, seus planos e projetos de vida -, seu modo de falar, de vestir, suas crenças religiosas [...] e, naturalmente, suas preferências alimentares (PESAVENTO, 1997, p. 90).

Cada família ou representante deixa sua marca na produção desse saber-fazer que se observa na pesquisa de campo, a singularidade de sua cultura.

O Brasil, que despontou com as questões de patrimônio imaterial, foi representado nas discussões da UNESCO, que somente em 2003 apresenta o documento oficial da “Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial”, no qual é definido o conceito de Patrimônio Cultural Imaterial:

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL, 2003, p. 3).

Esse conceito é o que norteia o trabalho realizado pelo IPHAN, a valorização do patrimônio imaterial no Brasil, e também é o condutor deste trabalho. Justifica-se pela importância e representatividade que esse órgão, a UNESCO, possui, além de sua responsabilidade e trabalho constante na área da cultura.

Pesquisa - os sujeitos do saber-fazer

A amostra de nove entrevistas inclui microempresas que produzem o *Agnolini* em pequena ou grande escala, pessoas que são contratadas ou auxiliam espontaneamente nas festas das paróquias e um restaurante.

A Família Giulian reside na cidade de Antônio Prado. Recebi a indicação para a entrevista do Escritório Técnico do IPHAN daquela cidade. O patriarca, falecido Sr. Nelson Giulian, é um dos pioneiros na comercialização do *Agnolini* no município. Conforme contado na entrevista realizada com sua esposa, Sra. Olga, e seu filho, Sr. Gustavo, a intenção do pai não era a venda do *Agnolini* e sim ajudar a comunidade principalmente nas festas da paróquia, pois as mulheres tinham que ficar muito tempo em pé. Então ele teve a idéia de construir uma máquina que fechasse o *Agnolini*; essa foi sua motivação para dois anos de trabalho até a construção da máquina. Atualmente a microempresa de administração familiar entrega *Agnolini* em grande escala para os principais estabelecimentos da cidade e também para uma rede de supermercados do Estado, porém de forma terceirizada. Sua estrutura, entretanto, continua no porão da casa.

A Sra. Carmem Magnabosco reside na Linha Camargo, que faz parte do território administrativo de Antônio Prado. Ela é uma das senhoras que coordena a produção do *Agnolini* nas festas da comunidade ou outras festas como casamentos e encontros de família.

O Sr. Remi Stragliotto foi entrevistado por indicação da subprefeitura de Galópolis, pois possui uma das mercearias mais conceituadas em distribuição de massas. O *Agnolini* é preparado em família, ele, sua esposa e os dois filhos.

A Sra. Cecília Bordin Adamatti foi indicada pelo padre da paróquia de Galópolis. Ela, como a dona Carmem Magnabosco, é a coordenadora do *Agnolini* nas festas da comunidade; não produz para comercialização, somente nessas datas festivas e para consumo em casa.

A Sra. Ermínia Matte Faoro também foi uma indicação da subprefeitura de Galópolis. A subprefeitura comunicou que toda semana acontece a feira do produtor nas terças-feiras, sendo assim encontrei-a no seu ambiente de trabalho e, inclusive, na venda do *Agnolini* e de outros tipos de massas e iguarias.

A Sra. Maria do Carmo Schiochet, indicação do Escritório Técnico do IPHAN em Antônio Prado, possui uma microempresa em que produz vários alimentos, mas o *Agnolini*, segundo ela, é o mais vendido.

A Sra. Clari Angelina Tomazzoni reside na Linha 40 há 50 anos. Seu esposo foi o fundador do Moinho Tomazzoni; a indicação procede de seu filho, Prof. Edegar Tomazzoni, que é docente no Mestrado em Turismo. A Sra. Clari sempre fez *Agnolini* na comunidade e até hoje ajuda nas festas da paróquia ou no clube de mães.

A Sra. Joana Basso Gayo é proprietária de uma microempresa juntamente com sua vizinha; encontrei a terceira geração trabalhando com ela, sua neta. Ela foi indicada pelo Prof. Tomazzoni e reside na Linha 40.

A Sra. Beatriz Tonet é proprietária de uma cantina e um restaurante. A principal atividade é a cantina, com venda de vinhos, espumantes, vinagres, entre outros produtos derivados, porém atualmente o restaurante é muito frequentado por turistas que visitam a Serra Gaúcha, e um dos pratos servidos como entrada é a sopa com *Agnolini* produzido no restaurante. Nessa entrevista foi possível acompanhar desde a produção do *Agnolini* até ele chegar à mesa dos turistas. A Cantina Tonet está inserida no Roteiro Caminhos da Colônia: A Gastronomia Italiana, de Caxias do Sul.

As pesquisas foram realizadas *in-loco* nos meses de setembro e outubro de 2008. Foi necessário solicitar a disponibilidade das pessoas entrevistadas telefonando com antecedência ou agendando uma data disponível para que não ocorresse imprevisto no andamento das entrevistas. Conforme já mencionado foram delimitados os territórios representativos de Antônio Prado (o município) e Caxias do Sul (o distrito de Galópolis e a Linha 40).

Inicialmente a pesquisadora explicava o motivo do trabalho a ser realizado e solicitava a disponibilidade do entrevistado para responder as questões. Como de praxe preenchia-se a localização, a identificação do questionário, a identificação do entrevistado e a identificação do bem cultural.

Nesse artigo serão citados alguns depoimentos escolhidos, o trabalho de pesquisa completo se encontra na Dissertação de Mestrado da autora “Patrimônio imaterial e turismo: a cultura gastronômica do *agnolini*” (2009).

Quanto ao bem cultural existem variações de nomenclatura: *Agnolini* e *Caapeleti*, porém houve uma predominância absoluta do *Agnolini*.

Segundo Ribeiro (2006), a cozinha italiana é na verdade uma cozinha de regiões que precedem, no tempo, a própria nação italiana; sendo assim, essas diferenças para

designar um mesmo processo de rechear quadradinhos de massa de 3 cm de lado, estão diretamente associadas à própria história italiana de diversas regiões.

Outro item do questionário foi solicitada a relação com o bem inventariado, esse item é subdividido em 5 questões. A questão do item 5.1 solicitava que o entrevistado contasse como ele começou a fazer *Agnolini*:

Isso faz anos, já vem de família, dos avós, dos bisavós, foi aperfeiçoando um pouquinho, mas não mudou o sistema é aquilo que trouxeram das raízes da Itália (Sra. Carmem Magnabosco).

Com relação às respostas apresentadas fica evidente a característica de herança familiar nesse modo de fazer, todos aprenderam o ofício em casa. Nesse momento já se constata o valor cultural de enraizamento familiar, uma característica marcante dessa região.

No item 5.2 foi solicitado como, quando, onde e com quem aprendeu essa atividade.

Aprendi com minha mãe, quando era criança ainda, “tô” com 71 anos, eu era criança e a minha mãe criava galinha em casa, tinha ovos (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Na questão 5.3, é abordado se o entrevistado ensinou o ofício a outras pessoas:

Ensinei para os funcionários e umas pessoas do Mato Grosso que vieram aprender. (Sra. Beatriz Tonet).

Os depoimentos indicam uma continuidade desse saber-fazer, pois todos já ensinaram a outras pessoas, sejam da família, da comunidade ou não; inclusive a pesquisadora teve a oportunidade de *colocar a mão na massa* e fechar *Agnolini* com a Sra. Maria do Carmo Schiochet, em Antônio Prado. A prática leva ao desenvolvimento desse ofício.

O item 5.4 referencia outros dados biográficos relevantes, nesse caso, conforme explica o manual de aplicação do INRC, corresponde à trajetória pessoal da família.

A descendência é italiana, mas não há uma preocupação com a localidade ou região da Itália e sim do país como um todo, são descendentes de italianos; todos os entrevistados demonstraram uma reação de orgulho por sua descendência.

A questão 5.5 corresponde à participação em alguma cooperativa ou associação, ou se conhece alguma que seja atuante na localidade, identificado que nenhum dos sítios inventariados tem ou teve alguma cooperativa ou associação para produção do *Agnolini* nesse tempo.

O item 6 é subdividido em questões fechadas e abertas e corresponde a descrição da atividade. Na questão 6.1 perguntei a periodicidade, questionando se o *Agnolini* era produzido em qualquer época do ano ou em datas específicas.

Considera-se que o *Agnolini* é produzido o ano todo, não importa a estação. Como mencionado nos depoimentos, antigamente ele era feito e consumido somente em datas especiais e comemorativas. Na atualidade ele é um produto facilmente adquirido nessa região.

A questão 6.2 é fechada e corresponde aos anos em que os entrevistados participam efetivamente dessa atividade. As respostas correspondem: 1992, 1984, 1990, 1953, 1998, 1992, 1960, 1980 e 1995.

No item 6.3 solicita-se os motivos da atividade. Também corresponde a uma questão fechada. Obteve-se a seguinte conclusão entre os pesquisados: seis consideram a produção do *Agnolini* seu meio de vida, três consideram outras, no sentido de complemento na renda mensal e ajuda nas festas da comunidade.

As questões 6.4 e 6.5 são muito próximas e as respostas estão associadas: se o entrevistado sabe qual a origem do *Agnolini* e se existem histórias associadas à atividade.

A minha avó sempre disse que veio da Itália com essa receita. A minha mãe nunca me comentou isso. Não (Sra. Joana Basso Gayo).

Com relação às respostas fica evidente que a história do *Agnolini* não é contada de geração em geração.

O item 7 corresponde à preparação. Foi solicitado aos entrevistados se poderiam falar sobre a preparação do *Agnolini*.

O recheio era feito assim: carne de galinha e carne de gado fica muito mais gostoso. Hoje em dia as pessoas não usam mais, pois acham que fica muito escura a bolinha do *Agnolini*, mas fica muito mais gostoso. A carne tem que ser moída duas ou três vezes, tem que ser passada depois de cozida com bastante tempero. Depois vai pão torrado, queijo ralado, tem que ser do bom, e a noz-moscada para dar o toque, a essência do *Agnolini*. Os temperos são tempero verde, cebola, salsa e não é moído junto com a carne tem que separar a calda que sobra da carne, vai o pão e o queijo e vai tudo misturado e se passa na máquina para ficar bem fininho. A massa “tu quebra” os ovos, coloca numa bacia e vai colocando a farinha de trigo até a massa ficar no ponto. Não usa água porque se tu colocar água o *Agnolini* abre, quebra, a massa fica grudenta nos quentes quando “tu come” (Sra. Clari Angelina Tomazzoni).

Foi incluída nesse item a questão: O que faz um *Agnolini* ser bom?

Segundo os depoimentos um caldo bem feito é um dos principais fatores, além do recheio; também é comentada a qualidade do recheio feito de carne fresca.

As questões referentes à parte 8 são sobre a realização, o desenvolvimento da atividade, conforme mencionado pelo entrevistado. A questão 8.1: Quais são as principais etapas e participantes da atividade?

1º: Preparar o recheio;

2º: Preparar a massa;

3º: Enquanto o recheio esfria, a massa deve ser espichada para depois ser cortada em quadradinhos;

4º: Fechar.

Quanto aos participantes, uma pessoa pode realizar todas as etapas; o mais demorado é fechar. Para fechar o *Agnolini* necessita da habilidade dos dedos. Nessa pesquisa temos a exceção da Família Giulian, que inventou uma máquina de fechar *Agnolini*.

A questão 8.2 trata dos recursos financeiros, capital e instalações utilizadas. Para a Família Giulian, o investimento foi próprio, a fábrica começou na garagem e hoje é instalada no porão. A Sra. Carmem Magnabosco não possui nenhum tipo de investimento, pois faz *Agnolini* somente para festas na comunidade; é o mesmo caso da Sra. Cecília Adamatti. As Sras. Maria do Carmo Schiochet, Ermínia Faoro, Joana Basso Gayo e o Sr. Remi Stragliotto fizeram investimentos, pois produzem para venda; a Família Tonet fez investimento no restaurante e a Sra. Clari não fez investimentos, pois só produz para o consumo caseiro.

Foram incluídas duas questões. A primeira: O que a senhora considera importante na produção? A resposta foi quanto à qualidade, toda a matéria-prima deve ter boa qualidade.

O item 8.4 questiona sobre comidas e bebidas próprias dessa atividade. A resposta foi unânime: o vinho tinto acompanha a sopa. Para as questões de 8.5 a 8.9, todas as respostas foram negativas: quanto à existência de informações sobre instrumentos e objetos rituais, trajes e adereços, danças, músicas, orações e instrumentos musicais.

Outras perguntas foram: Quais são os produtos ou resultados dessa atividade? Em que quantidade? O resultado é o *Agnolini*. A quantidade difere de entrevistado para entrevistado, pois suas atividades de produção também são diferentes.

Para o item 8.12 as respostas foram diversas. As perguntas: Qual é o público? Qual o destino dos produtos dessa atividade?

Aqui encontramos diferentes respostas em função das diversas atividades dos entrevistados. Um ponto importante é a menção ao turista que visita a região e que muitas vezes degusta a sopa.

A questão 8.13 fica encarregada de verificar se a atividade é importante para a renda, o sustento da família, se é a principal fonte de renda e, para comunidade, esse tipo de atividade é importante? Por quê?

Complemento. Trabalha em conjunto e eu sou a responsável e tem que sustentar as tradições das festas, o que vem dos antepassados, não dá para perder tudo, a origem de tudo (Sra. Carmem Magnabosco).

Observa-se nessa amostra, reduzida em termos regionais, que essa atividade é fonte principal de algumas famílias e inclusive é importante para a comunidade. Os entrevistados sentem orgulho nesse ofício; é um modo de fazer enraizado na comunidade, como comenta a Sra. Beatriz Tonet: “muita gente sabe fazer”.

O item 8.14 refere-se a mudanças dos modos de fazer e/ou resultados, matérias primas, usos do bem/serviço, execução. Solicitava-se que informassem os tipos, momento e motivos das mudanças.

Com relação à salvaguarda de um bem é necessário observar as adaptações e mudanças. Para o IPHAN essas adaptações se referem a mudanças da cultura, é uma interferência externa, pois conforme já discutimos, a cultura é dinâmica e está sempre em processo de adaptações.

Foi incluída nesse item a seguinte questão: Na sua opinião, porque as pessoas comem o *Agnolini*?

Coisa diferente, o pessoal gosta, é outra massinha, outra coisa, o arroz tem todo dia e o *Agnolini* é diferente, por isso as pessoas gostam, dá mais mão-de-obra, uma coisa mais difícil de fazer (Sra. Carmem Magnabosco).

O item 9 do INRC especifica o lugar da atividade, onde ocorre, quem é o responsável, o proprietário do lugar. Todos os entrevistados são proprietários. As respostas correspondem a um local apropriado, de preferência uma cozinha ou um ambiente propício.

Para finalizar a entrevista, solicitava: Qual o significado do *Agnolini* para a senhora?

Eu acho que é uma comida chique, farta, uma sopa rica, cara, que não é para todo mundo que pode comprar (Sra. Maria do Carmo Schiochet).

Esses são alguns pontos que a pesquisa de campo pode, através da aplicação do INRC, observar e detectar: a importância e significado desse modo de fazer para a comunidade da RCI, além de documentar esse ofício que não deverá ser esquecido.

Conclusão

A pesquisa propiciou a identificação e documentação de um patrimônio cultural de natureza imaterial na RCI, nos moldes do instrumento de aplicação do INRC. Para concretizar este objetivo e responder a problemática da pesquisa foi necessário estudar as referenciais bibliográficos e documentais para subsidiar e embasar cientificamente o trabalho.

Tomamos como premissa de nossa interpretação o entendimento de que esse saber fazer é expressão tradicional que passa de geração em geração, que se transforma em um produto de uma cultura identificada por sua comunidade que lhe oferece significados mais amplos que a simples sobrevivência de herança criando um produto também considerado econômico.

Interpretar um bem patrimonial nessa premissa é conferir a ele utilidade social e cultural, é perceber seu significado, sua referência, sua representatividade local.

O Turismo Cultural, representando a gastronomia regional, é uma perspectiva que não pode ser desconsiderada pelas instâncias reconhecedoras do patrimônio, que devem promover a interpretação e preservação do bem. Assim a participação consciente dos grupos locais é primordial.

Referências

ÁLVAREZ, M. La cocina como patrimonio (in) tangible. In: *VVAA: Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico*. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002. p. 11-25.

ARANTES, A. A. Patrimônio imaterial e referências culturais. In: *Revista Tempo Brasileiro*, Rio de Janeiro, n. 147, out.-dez. 2001, p. 129-139.

BRASIL. Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000. Institui o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 05 de ago.2008.

CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

FIGUEIREDO, F. B. *Patrimônio imaterial e turismo: a cultura gastronômica do agnolini*. Caxias do Sul. Dissertação de Mestrado, 2009.

GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Ltc Editora, 1989.

IPHAN. *Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC*, 2000.

LAPLANTINE, F. *Aprender antropologia*. São Paulo: Brasiliense, 2005.

PESAVENTO, S. J. *História do Rio Grande do Sul*. 8. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1997.

UNESCO. *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Paris, 17 out. 2003.