



## Cafés coloniais como referência cultural e atrativo turístico no município de Agudo-RS/Brasil

Nara Rejane Zamberlan dos Santos\*

Caroline Ciliane Ceretta\*\*

Djulia Regina Ziemann\*\*\*

**Resumo:** A gastronomia tem constituído-se em um recurso cultural cuja valorização é tão importante quanto a de outros elementos do patrimônio cultural. Na cultura germânica, os cafés coloniais, tem se tornado um produto turístico cultural, referenciadas significativamente pelas tradicionais cucas alemãs, dentre outros produtos. Assim, este estudo objetiva identificar os locais de oferta de cafés coloniais no município de Agudo, visualizando sua capacidade para uso turístico. Especificamente, os objetivos buscam verificar a origem das receitas e a disponibilidade de variedades ofertadas; identificar a percepção dos proprietários em relação a esta atividade gastronômica e a possibilidade de incremento ao turismo com base neste produto. Metodologicamente, o estudo caracterizou-se como um estudo exploratório e de corte qualitativo. Por fim, o estudo revelou o uso dos cafés coloniais como subsídio às atividades turísticas do município no sentido não somente de atrair turistas, mas também da valorização dos costumes e da cultura.

\* Doutora em Engenharia Florestal pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Professora adjunta no Centro de Ciências Rurais da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA - Campus São Gabriel).

\*\* Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (UCS). Doutoranda em Extensão Rural na UFSM.

\*\*\* Graduada em Gestão Ambiental pela UNIPAMPA. Mestranda em Geografia na UFSM.

## Colonial coffees as cultural reference and touristic attraction in the city of Agudo-RS/Brazil

**Abstract:** Gastronomy has become one cultural feature which valuation is as important as the other cultural heritage elements. On the Germanic culture the so called colonial coffees have become a cultural touristic product significantly referred by the traditional German Cakes and other traditional products. Therefore, this study aims at identifying the places where these typical colonial coffees are served in the city of Agudo, focusing in its touristic use capability. Specifically, it aims to verify the recipes origins and the availability of the offered varieties; identify the owners' perception of this gastronomic activity and, the possibilities for increasing tourism based on these products. The study is methodically characterized as exploratory with qualitative bias. Finally, the study demonstrated the use of Colonial Coffees as base to the city touristic activity not only by attracting tourists but also for valuing the regional culture and customs.

### Palavras-chave:

Gastronomia, café colonial, produto turístico.

### Key-Words:

Gastronomy, colonial coffee, touristic product.

## Introdução

Na atualidade brasileira evidencia-se a consolidação da gastronomia como produto turístico, baseado no fato que o turista ao se deslocar para determinado destino, incorpora a necessidade de conhecer ao menos alguns aspectos da culinária local, para satisfazer seu paladar e, como forma de aproximação com a comunidade.

Assim, vive-se na comida memórias ancestrais, lembranças de uma identidade cultural, o que torna o patrimônio cada vez mais valorizado por representar as mais contundentes formas de identificar e manifestar pertencimentos a uma cultura, a um povo. Considerando-se que comer é um ato que vai muito além do biológico, pois é antes de tudo, uma interação com a natureza e a cultura (LODY, 2005).

A gastronomia, segundo Ashton e Muller (2013) é um fator importante na identificação de uma sociedade onde pode ser observada uma imitação ou repetição dos costumes alimentares dos familiares, que apesar das mudanças socioculturais impostas pela sociedade contemporânea, ainda é destaque e recebe merecida atenção nas mais diversas ocasiões. Segundo as autoras, essa repetição dos costumes, comumente denominada de tradição faz parte da herança cultural.

Os hábitos culinários de uma região são uma das maneiras de se conhecer os caminhos culturais deixados como herança pelos povos, pois a culinária tem a propriedade de unir o passado com o presente de uma mesma civilização ou de outras, interpondo um patrimônio local aos mercados de consumo (CLAVAL, 1999; RODRIGUES, 1999)

Um povo, se define pela sua cultura e pela sua gastronomia, pois ao aliar a curiosidade e a necessidade básica de experimentar, provar, degustar alimentos, a gastronomia se torna mais rica e completa. A arte de cozinhar recai em proporcionar um maior prazer e satisfação na hora de se comer. Toda cozinha tem a sua marca do passado, da sociedade e da história em que pertence, o que atrai a curiosidade de turistas, estes apesar de não terem suas raízes na cultura em questão fazem questão de experimentar os pratos (SEGALA, 2003).

Neste sentido, aponta-se que o interesse do turismo pela gastronomia pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer, além de ajudar na preservação do patrimônio e no desenvolvimento econômico de destinos turísticos (Schneider, 2007). A dimensão cultural reúne os elementos da centralidade da cultura; cultura popular; integração cultural; e produtos e atrativos culturais que são fundamentais para o planejamento e gestão do desenvolvimento sustentável do turismo (Tomazzoni, 2008).

Dessa forma, o turismo gastronômico consiste em uma vertente do turismo cultural, no qual o deslocamento do visitante se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade (GÂNDARA, 2009). Conforme Leal (1998), o mesmo atrai turistas pelo sabor diferente oferecido a partir dos alimentos da região e se constitui uma fonte de renda aos pequenos proprietários, fazendo com que as famílias produzam alimentos diversos, estabelecendo uma relação entre pequena propriedade, turismo e gastronomia.

Assim, Gastronomia e o Turismo são indissociáveis, pois é impossível pensar em turismo sem prever a alimentação para curta ou longa permanência. Os lugares possuem seus pratos típicos e seu modo peculiar de preparar e apresentar os alimentos, tornando-os características culturais e símbolos de identidade.

Este panorama se encaixa na situação da cidade de Agudo/RS, de características tipicamente germânicas, expressos em sua arquitetura, jardins e festas, também oferece à população e aos visitantes locais, traços que conservam de sua gastronomia, como os cafés coloniais que pode ser entendido como um patrimônio cultural da comunidade. Porém, o envelhecimento da população e o deslocamento dos jovens para outras cidades, pode acarretar na perda da tradição dos cafés e, principalmente, das receitas que compõem os cardápios a várias gerações.

Além disso, a potencialidade turística do município poderia por sua vez estar sendo prejudicada, uma vez que deixaria de receber visitantes e de alavancar o turismo no local, que encontra em

sua gastronomia, um forte apelo cultural de procura pelo destino, seja pela valorização dos cafés coloniais enquanto gastronomia típica seja pela movimentação cultural que divulga o produto Café Colonial na região como um todo. Portanto, é necessário um contato direto com os responsáveis pelos estabelecimentos a fim de perceber qual a importância da revitalização desta tradição e o potencial de atratividade turística que se deixa de atingir para o município de Agudo e, consequentemente, a região Central do Estado.

Tais afirmações foram feitas a partir da análise das autoras quanto a situação da cidade de Agudo referente aos cafés como produto turístico, uma vez que ainda inexistia produção teórica referente a esse tema.

Nesse sentido, o estudo tem como objetivo geral identificar os locais de oferta de cafés coloniais na cidade de Agudo, visualizando sua capacidade para uso turístico. E, especificamente busca-se verificar a origem das receitas e a disponibilidade de variedades ofertadas; identificar a percepção dos proprietários em relação a esta atividade gastronômica e a possibilidade de incremento ao turismo com base neste produto.

Metodologicamente, o estudo caracteriza-se do tipo exploratório e de corte qualitativo. Num primeiro momento, as pesquisas foram bibliográficas e documentais, e posteriormente, considerou os dados empíricos junto aos cafés coloniais do município de Agudo, os quais foram levantados entre outubro a novembro de 2013. O levantamento de dados foi do tipo censo, uma vez que incluiu todos os estabelecimentos que oferecem esta atividade e visou caracterizar estes locais, verificar a origem das receitas e o significado para as pessoas e para a comunidade.

Assim, o estudo é composto inicialmente pela revisão teórica da temática, seguido da apresentação dos resultados da coleta de dados realizada junto aos proprietários dos empreendimentos que ofertam cafés coloniais e, por fim são discutidas as percepções destes atores em relação à atividade e a participação da mesma como oferta turística.

## **Turismo e cultura: elos de integração**

A valorização das diversidades e singularidades locais propicia a produção de bens culturais diferenciados, o consumo de mercadorias com qualidades específicas, bem como o surgimento de novas modalidades de atividades de serviços como, por exemplo, as voltadas ao uso turístico. Nessa tendência, algumas comunidades buscam mobilizar seus patrimônios naturais e culturais na tentativa de melhorar sua qualidade de vida (FROEHLICH; ALVES, 2007).

O turismo surgiu no século XIX, fruto da sociedade industrial, sujeita a normas trabalhistas e que precisava gozar dos momentos de lazer como recompensa das jornadas de trabalho. Assim, para Virginio (2010) o turismo se mostra como um fenômeno capaz de exercer significativa influência ao homem e, às relações que este desempenha com o meio em que vive, ou seja, é a combinação complexa de inter-relacionamento entre produção e serviços, onde integram-se uma prática social com base cultural, com herança histórica, a um meio ambiente diverso, e de troca de informações interculturais (MOESCH, 2002).

Por sua natureza e essência, o turismo implica na busca de diferenças que são traçadas pela cultura e pelo patrimônio. Este emerge como instrumento de reafirmação de culturas e de patrimônios singulares que lhe permitem promover encontros de singularidades (IRVING; AZEVEDO, 2002). Assim, as identidades e diversidades culturais, transformadas em produtos, têm contribuído, significativamente, para o desenvolvimento de atividades turísticas (TOMAZZONI, 2008).

Numa abordagem de desenvolvimento sob o aspecto da valorização da cultura dos atores locais, busca-se mobilizar um conjunto de ativos relevantes nele, seja natural, seja cultural, a partir de projetos de desenvolvimento que numa série de ações de caráter inter-setorial sejam capazes de promover sinergias entre os atores e o território (WISKERKE; PLOEG, 2004).

Neste sentido pode-se atribuir ao turismo o meio de reprodução do patrimônio cultural,

tanto como forma de atributo turístico dos diferentes locais como, para o desenvolvimento da auto estima, do espírito de pertencimento e da valorização dos costumes e tradições nas comunidades. Como patrimônio cultural entende-se todos os elementos da memória de uma sociedade que envolve os próprios saberes do homem enquanto processo de construção social, seus bens culturais e, o próprio meio ambiente que lhe acolhe e lhe propicia sobrevivência.

Desta forma, conforme Pelegrini (2006, p.118) entende-se como patrimônio as “maneiras de o ser humano existir, pensar e se expressar, bem como as manifestações simbólicas dos seus saberes, práticas artísticas e cerimoniais, sistema de valores e tradição”.

As estratégias e construções culturais aplicadas pelos indivíduos no território podem ser retiradas de um estoque de discursos disponíveis (verbais e não verbais) resultantes de estilos de vida, formas culturais e racionalidades que os atores participam e compartilham com outros indivíduos, contemporâneos e/ou antecessores. Isso abrange, de toda forma, a valorização de pratos culinários, que identificam muitas comunidades e que trazem consigo, práticas de heranças culturais de produção, transformação e consumo de alimentos e bebidas, por exemplo (PLOEG ; LONG, 2011).

### **Gastronomia e cultura: aspectos de valorização**

O termo “referência cultural”, conforme o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000) tem sido utilizado como concepção antropológica de cultura e com ênfase a diversidade da produção material e dos sentidos e valores atribuídos pelos diferentes sujeitos a bens e práticas sociais. Assim, o ato de apreender “referências culturais” pressupõe não apenas a captação de determinadas representações simbólicas como também a elaboração de relações entre elas, e a construção de sistemas que “falem” daquele contexto cultural, no sentido de representá-lo (IPHAN, 2000).

A questão da identidade cultural, é uma construção dos sujeitos que se dá através dos processos sociais. Por não ser inata a identidade cultural necessita ser evocada, evidenciada e resgatada, principalmente, na atualidade, pois segundo o autor, o processo antes coeso e duradouro hoje entra em colapso como consequência de mudanças estruturais e institucionais (HALL , 2006).

Neste sentido, os indivíduos e grupos étnicos de algum modo se modificam e modificam o espaço ao se re-territorializarem, pois o território pode veicular poderes simbólicos de múltiplas faces, ora reforçando a segregação, ora viabilizando uma dinâmica de convívio ou de ativação de múltiplas identidades (HAESBAERT, 1999)

A gastronomia, como cultura, é capaz de perpetuar hábitos e modos de fazer de várias gerações. Além de expressar a identidade de um povo, de forma a deixar explícitas as preferências, aversões ou identificações. Estas, que acompanham o povo quando na imigração, de forma a apresentar, assim, uma cozinha de caráter étnico com ressaltadas características de uma cultura, reforçando o sentimento de pertencimento ao lugar de origem (SCHLUTER, 2003). Considera-se que, a dimensão social e cultural da gastronomia determinou a sua incorporação às complexas políticas do patrimônio cultural reforçando que os hábitos alimentares se apresentam como constituintes da identidade dos grupos (GOVERNO ESTADO DE SANTA CATARINA, 2009).

Neste contexto, o café colonial foi introduzido pelos imigrantes europeus e traduz um item da culinária que envolve a inserção dos produtos do campo e a comensalidade se constituindo em uma refeição completa que se caracteriza pela multiplicidade de itens (GOVERNO ESTADO DE SANTA CATARINA, 2009).

Os cafés coloniais são um evento que além de valorizar, divulgam os produtos coloniais produzidos nos municípios torna-se uma oportunidade de manutenção das tradições e, ainda o alimento convertido em ícone da região, desperta interesse do turista (REIS JR.,2004; BENJAMIN, 2005).

## Os cafés coloniais de Agudo-RS

A pesquisa quantitativa e qualitativa com caráter exploratório foi desenvolvida no município de Agudo, local com preponderância de imigração germânica, localizado no centro do estado do Rio Grande do Sul, ocupando uma extensão territorial de 536,114 km<sup>2</sup> e registrando, conforme Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2010), uma população de 16.729 habitantes.

A economia é baseada nas atividades agrícolas, com ênfase na porção norte do território para o cultivo do fumo e na porção sul para a cultura do arroz. Tal diferenciação se deve a presença de morros ao norte do município e da área de várzeas, localizada ao sul, que propicia o cultivo do arroz (SCHIRMER ; ROBAINA, 2012).

Os habitantes são, em sua maioria, descendentes de alemães, provenientes da Pomerânia e da Boêmia (WERLANG, 1995). Os primeiros imigrantes desembarcaram na localidade do Cerro Chato, no norte do município de Agudo, às margens do Rio Jacuí, nos anos de 1857 e 1876, respectivamente, trazendo consigo seus hábitos, costumes e cultura do lugar de origem. Este fato corrobora com o que preconiza Mejia (2008 p.15), quando expõe que “cada um, segundo as origens sócio-espaciais, posição social, status familiar e idade, dispõe de um leque amplo de práticas e representações que marcam as relações com os lugares, com suas raízes, e os novos arranjos nos espaços frequentados”.

Inicialmente, os imigrantes encontraram uma floresta intacta, com algumas áreas de várzea e sem nenhum tipo de cultivo. Assim, baseado no conhecimento herdado de seus antepassados, iniciaram o desmatamento do local e, com o posterior progresso, a intensificação desta prática foi inevitável. Desta forma os imigrantes, transformaram o ambiente onde estavam se instalando e transpuseram seus hábitos de falar, fazer, vestir e se alimentar. Em consequência, pratos tipicamente germânicos foram sendo repassados através das gerações, preconizando receitas advindas de seus ascendentes, feitos de maneira caseira, além do fato dos alimentos serem cultivados pela família nas suas terras (WERLANG, 1995).

Assim, criou-se uma identidade para este lugar, através do sentimento de pertencimento, que constrói a tomada de consciência dos valores e condiciona o modo de vida dos indivíduos e em consequência tais hábitos perpassam pelos anos e se fortalecem quanto cultura (SANTOS, 1996).

Apesar do município de Agudo fazer divisa com municípios de origem italiana, mantém sua tradição germânica através do ensino da língua germânica, dos grupos de danças e das festas tradicionais como a *Volkfest in Agudo*<sup>1</sup> e a Festa do Moranguinho e da Cuca, com ênfase na apresentação desta iguaria tradicional elaborado com o morango, principal produto agrícola produzido nas pequenas propriedades (Figura 1).

A culinária típica é representada pelos cafés coloniais, que se constitui numa mesa farta com a maioria dos produtos fabricados de forma artesanal (Figura 2).

Para a coleta de dados foi utilizado um instrumento, tipo formulário, formado por 12 questões fechadas e duas questões abertas, as quais foram elaboradas pelos executores do projeto.

A técnica de coletas de dados, denominada formulário, segundo Lakatos e Marconi (1991, p. 212) constitui-se em “um dos instrumentos essenciais para investigação social, cujo sistema de coleta de dados consiste em obter informações diretamente do entrevistado”.

Com base nas referências do comércio de alimentos da cidade foram visitados todos os cafés coloniais, em número de quatro, para a aplicação do instrumento. Através deste, buscou-se identificar os locais de oferta de cafés coloniais no município de Agudo. Além de verificar a origem das receitas e a disponibilidade de variedades ofertadas de forma a identificar a percepção dos proprietários em relação a esta atividade gastronômica e a possibilidade de incremento ao turismo com base nesse produto.

Os cafés coloniais são refeições típicas de locais de colonização alemã e, conforme dentre as características desta gastronomia que atraem os turistas e os fazem apreciadores dos pratos típicos destacam-se, os condimentos (hortelã, manjeriço, salsa, mostarda), a qualidade, o sabor, além das decorações nos pratos oferecidos (ROSS ; BECKER, 2011).

<sup>1</sup> *Volkfest in Agudo* (Festa do povo em Agudo). Tradicional festa realizada na cidade de Agudo que reverencia a colonização alemã no Brasil. É comemorada na semana do dia 25 de julho, tendo como duração, aproximadamente, 4 dias, com programação variada. A Comemoração se alia aos festejos do Dia do Colono e do Motorista.

Figura 1 – Típica cuca alemã elaborada à base de morango.



Fonte: Erni Böck (2014).

Figura 2 – Mesa típica com pratos constituintes dos cafés coloniais, Agudo, RS.



Fonte: Erni Böck (2014).

<sup>1</sup> Por pluriatividade, a autora entende a combinação de atividades agrícolas com não agrícolas em regiões marcadas pelo dinamismo da economia e pela proximidade entre campo e cidade.

A composição dos cafés coloniais avaliados é variada observando-se a presença de pães (*bröt*) de milho e coloniais tradicionais, bolos, tortas e deucas (Figura 3 e 4) - *Kuchen*- principalmente, as de açúcar (*Streuselkuchen*), com cobertura de frutas da estação (*Obstkuchen*) e as de cobertura de nata, acompanhados por salgados, geléias, *schmier* (espécie de marmelada mole formada por uma pasta de frutas) e o *Kasschmier*, conhecido como queijo branco ou queijo mole, produzido a partir do leite coalhado semelhante ao requeijão (MÜLLER, 1984).

Soma-se a presença de embutidos como presuntos, morcelas e salsichas (feita com uma massa fina de puro porco defumada a frio conforme Ashton e Muller, 2013) as bebidas como o café, o leite, os sucos feitos a partir das frutas da estação e os chás, principalmente, de cidreira (*Zitronengas*) e de hortelã (*Minze*).

A cidade de Agudo apresenta quatro pontos destinados à oferta de cafés coloniais, sendo que dois deles já fazem parte dos roteiros gastronômicos da cidade a 27 e 19 anos, e os demais, mais recentes, com 8 e 3 anos de funcionamento, respectivamente.

O atendimento ao público ocorre nos finais de semana, ou ainda por agendamento, reunindo um público de, aproximadamente, 800 pessoas (Estabelecimento 1 e 4), 500 pessoas (Estabelecimento 3) e 100 pessoas no Estabelecimento 2.

Figura 3 – Composição dos cafés coloniais, Agudo, RS.



Fonte: Erni Böck (2014).

Figura 4 – Detalhe de mesa com cucas artesanais em cafés coloniais, Agudo, RS.



Fonte: Erni Böck (2014).

Três dos estabelecimentos permanecem abertos durante a semana com venda de uma grande variedade de produtos coloniais e apenas um funciona na própria residência da proprietária, no ambiente da cozinha ou na sala, sendo que este está localizado no interior do município, apresentando assim um diferencial quanto à possibilidade do contato com a natureza e as belas paisagens que se apresentam.

Devido à grande procura pelo público, três dos estabelecimentos carecem de maior mão de obra, necessitando a contratação de funcionários, que variam de 16 a 23 pessoas.

Dessa forma observa-se que o turismo com base local ou regional, constitui-se numa mediação possível de dar dinamismo econômico aos lugares, representadas pela possibilidade de geração de ocupação e renda (BARBOSA, 2005).

Em média mais de 30 variedades são servidas nas refeições, com ênfase a culinária germânica, porém são ofertados em alguns estabelecimentos pratos típicos da culinária italiana, como a sopa de agnolini (uma espécie de massa recheada cozida em caldo de frango).

A justificativa dos proprietários a respeito da introdução de novos pratos ao cardápio se apoia na inserção do município em uma região de colonização italiana.

Esta situação encontra guarida em Portuguez (2004, p. 189) ao colocar que: “caso se conheça o público-alvo e se deseje manter com ele um relacionamento duradouro, será preciso identificar o que é realmente relevante para a satisfação de suas necessidades”.

Por unanimidade os respondentes apontaram o esmero na preparação e o uso de produtos oriundos da região, de procedência caseira, sendo, que as receitas na sua grande maioria foram transmitidas pelas diferentes gerações havendo um zelo em conservá-las, como patrimônio das famílias.

Manter algum tipo de identidade – étnica, local ou regional – para Barreto (2003, p. 46) parece ser essencial para que as pessoas se sintam seguras, unidas por laços extemporâneos a seus antepassados, a um local, a uma terra, a costumes e hábitos que lhes dão segurança, que lhes informam quem são e de onde vêm, enfim, para que não se percam no turbilhão de informações, mudanças repentinas e quantidade de estímulos que o mundo atual oferece.

Há um entendimento que o número de estabelecimentos desta natureza é insuficiente na cidade, principalmente, nos períodos das festas promovidas pelo município quando um grande contingente de turistas se desloca para a cidade, atraídos pela gastronomia e belezas cênicas.

A percepção dos proprietários é que a presença dos cafés coloniais, com a oferta de produtos de origem germânica se constitui numa forma de manutenção da cultura e tradição, fortalecendo no restante da população local, o respeito e orgulho por suas raízes.

Assim, observa-se que a gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar aos agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao crescimento da atividade (SCHLUTER, 2003).

A oferta de gastronomia típica fortalece a ideia de pertencimento do lugar e reforça a identidade de um povo além de estreitar, sobremaneira a relação com a cultura.

Neste sentido, esta oferta pode se tornar o diferencial de uma localidade, tornando-se um pólo de atração de fluxos turísticos, viabilizando a troca humana e o convívio entre as culturas, costumes e hábitos distintos (SEGALA, 2003)

Soma-se a leitura expressa pelos moradores e registrada pelos visitantes de que a gastronomia representa um dos principais atrativos ao turismo, e que nas condições de Agudo se conjuga ao ambiente propício para outras atividades como o ecoturismo e turismo rural, reconhecendo desta forma a oferta turística da localidade que Ruschmann (1997) destaca como constituída da soma de todos os produtos e serviços adquiridos ou consumidos pelo turista durante a sua estada em uma destinação.

## Considerações finais

A presença de cafés colônias na cidade de Agudo/RS aos poucos se afirma como valorização de saberes e fazeres consolidando a identidade do local, embora ainda não se constitua como principal atratividade, em termos quantitativos, quando comparado a outras atividades turísticas a exemplo dos festejos populares religiosos, das atividades desportivas e eventos culturais como a *Volkfest in Agudo*, a Festa do Moranguinho e da Cuca e o carnaval.

Sob a ótica do turismo a atividade gastronômica representa uma atração que possibilita a revitalização da identidade cultural, permitindo a aproximação com a história, e a memória das comunidades, enquanto, sob a ótica regional se traduz na forma de manutenção diferenciada e peculiar de uma região para a outra, mantendo viva a tradição da gastronomia e valorizando a população.

A participação efetiva da comunidade local no reconhecimento e valorização deste patrimônio serve para fortalecer o sentido de pertencimento, firmar as diferentes identidades e valorizar a cultura herdada de seus antepassados, porque através do turismo de privêgia a qualidade deste patrimônio e a vida das comunidades que persistem na preservação de seus saberes e de sua própria identidade.

Como espaço das representações e do simbólico a manutenção e fortalecimento dos cafés coloniais através da diversidade de seus sabores simbolizam um forte elo cultural, histórico e social da cultura germânica com suas origens.

Como patrimônio local, a gastronomia deve se incorporar como produto turístico, somado a paisagem privilegiada e a hospitalidade dos moradores, de modo a valorizar os costumes locais e a vivência, tornando-se o foco de atratividade para o turismo e significativa como um elemento capaz de valorizar a identidade cultural do município, seja pelo envolvimento, pelos laços memoráveis, pela cumplicidade com o passado e mesmo com as mudanças de revitalização surgidas continuamente.

## Referências

ASHTON, M. S. G. & MULLER, A. C. A presença da gastronomia alemã na Hotelaria de Novo Hamburgo, RS. **Revista Rosa dos Ventos**. v.5, n.2, p.319-332, abril-junho, 2013.

BARBOSA, F. F. O turismo como um fator de desenvolvimento local e/ou regional. **Caminhos de Geografia**. UFU, Uberlândia. v.10, n.14, p.107-114, Fev/2005.

BARRETO, M. **Turismo e legado cultural**: As possibilidades de planejamento. 4 ed. Campinas: Papirus, 2003.

BENJAMIN, R. Doçaria e Civilização. In: SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREIRE, **Anais...** Fundação Gilberto Freire, Recife, 2005, p.37-41.

CLAVAL, P. A **Geografia Cultural**. Florianópolis: UFSC, 1999.

DUTRA, R. C. de A. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freire e Luis Câmara Cascudo. In: SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREIRE, **Anais...** Fundação Gilberto Freire, Recife, 2005, p.31-36.

FROEHLICH, J. M.; ALVES, H. F. I. Novas identidades, novos territórios: Mobilizando os recursos culturais para o desenvolvimento territorial. In: **Revista Extensão Rural**. UFSM. CCR. DEAER. Santa Maria, n° 14, Jan/Dez, p.65-90, 2007.

GÂNDARA, J. M. G. **Reflexões sobre turismo gastronômico na perspectiva na sociedade dos sonhos**. Barueri, SP: Manole, 2009.

GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA. **Projeto final do estudo de viabilização na área de alimentos e bebidas** - Restauração. Cafeteria. Tipologia da Especialidade Café Colonial Serrano. 2009. Disponível em: <<http://www.spg.sc.gov.br>>. Acesso: 12 mai 2014.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HAESBAERT, R. Identidades Territoriais. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDHAL, Z. (Org.). **Manifestações da Cultura no Espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999, p. 169-190.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Cidades. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 2 fev. 2014.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Dados Demográficos. Disponível em:<<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 13 nov. 2013.

IPHAN-Departamento de Identificação e Documentação- Inventário Nacionalde Referências Culturais- INRC 2000.**Manual de Aplicação**. Brasília : Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

IRVING, M.; AZEVEDO, J. **Turismo**: o desafio da sustentabilidade. São Paulo: Futura, 2002.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 3. ed. São Paulo: Atlas,1991.

LEAL, M. L. de M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 1998.

LODY, R. Instalação Nacional do Grupo de Antropologia da Alimentação Brasileira (GAAB): em busca do ethos da alimentação. In: SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREIRE, **Anais...** Fun-

dação Gilberto Freire, Recife, 2005, p.75-76.

MEJIA, M. R. G. Território, categoria analítica e operativa dos processos sociais vivenciados no campo: reflexões elaboradas a partir de um assentamento do Incra. In: CONGRESSO DE LA ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE SOCIOLOGIA. XXV, **Anais...** Porto Alegre, 2005.

MOESCH, M. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2002.

MÜLLER, T. L. **Colônia alemã: 160 anos de história**. Porto Alegre: EST, 1984.

PELEGRINI, S. Cultura e natureza: os desafios das práticas preservacionistas na esfera do patrimônio cultural e ambiental. São Paulo: **Revista Brasileira de História**, v.26, n.51, p.115-140, jan./jun. 2006.

PIRES, E. V. Impactos Sócio-Culturais do Turismo sobre as Comunidades Receptoras: Uma Análise Conceitual. **Caderno Virtual de Turismo**, v 4, n.3. Rio de Janeiro, p.1-8, 2004.

PORTUGUEZ, A. P. **Turismo, Memória e Patrimônio Cultural**. São Paulo: Roca, 2 ed. 2004.

PLOEG, J. D.; LONG, N. Heterogeneidade, ator e estrutura: para a reconstituição do conceito de estrutura. In: SCHNEIDER, S.; GAZOLLA, M. (Orgs.). **Os atores do desenvolvimento rural: perspectivas teóricas e práticas sociais**. Porto Alegre: UFRGS, 2011. p 21- 48.

RODRIGUES, A. B. **Turismo e Geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais**. São Paulo: Hucitec, 1999.

ROSS, A. & BECKER, E. L. S. A gastronomia alemã como fonte de atração turística e de desenvolvimento local no município de Agudo – RS. **Disciplinarum Scientia**. Série: Ciências Humanas, Santa Maria, v. 12, n. 1, p. 33-45, 2011.

RUSCHMANN, D. v. de M. **Turismo e planejamento sustentável: A proteção do Meio Ambiente**. Campinas: Papirus, 1997.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo-razão e emoção**. São Paulo: Hucitec, 1996.

SEGALA, L. V. Gastronomia e Turismo cultural. **Revista Eletrônica de Turismo**: 2003. Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>>. Acesso em 10 nov. 2013.

SCHIRMER, G. J. & ROBAINA, L. E. de. **Zonamento geoambiental em municípios do Rio Grande do Sul**: município de Agudo. São Paulo, UNESP, Geociências, v. 31, n. 1, p. 93-102, 2012.

SCHLUTER, R. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2006.

SCHNEIDER, E. **A importância da produção gastronômica para o turismo da cidade de Morro Reuter**. Novo Hamburgo: FEEVALE, 2007.

TOMAZZONI, E. L. Dimensão cultural do turismo: uma proposta de análise. **Fênix – Revista de História e Estudos Culturais**. UFU. Online. Julho/ Agosto/ Setembro de 2008, v. 5, Ano V, n. 3.

VIRGINIO, D. F. Turismo e cultura: um estudo sobre o programa de qualificação de museus para o turismo. **Revista Eletrônica de Turismo Cultural**. 2010, v.04, n.01, p.66-84.

WISKERKE, J. S. C.; PLOEG, van der J. D. **Seeds of Transition: Essays on Novelty production, Niches and Regimes in Agriculture**. Assen: Royal van Gorcum, 2004. 356 p.

## Correspondência:

Nara Rejane Zamberlan dos Santos

**E-mail:** narazamberlan@gmail.com

Recebido em 1 de outubro de 2014.

Revisado pelos autores em 19 de janeiro de 2015.

Aceito para publicação em 05 de fevereiro de 2015.