

ENOTURISMO E GASTRONOMIA: (RE) PENSANDO O VALE DOS VINHEDOS - RS

Krisciê Pertile¹

Susana de Araújo Gastal²

RESUMO

O presente artigo resulta do estágio realizado junto ao Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho, cujo desafio proposto foi o de estudar e compreender a atual situação da enogastronomia do Vale dos Vinhedos/RS. Para análise partiu-se da filosofia do movimento *Slow Food*, uma associação enogastronômica que busca a qualidade no preparar e no comer os alimentos, retomando a alimentação como um dos prazeres do cotidiano, questionando se os seus princípios podem contribuir para o avanço e qualidade da enogastronomia oferecida aos turistas que visitam esta região. Para melhor compreender a enogastronomia presente no sítio de pesquisa, a revisão bibliográfica incluiu textos sobre gastronomia e identidade regional. Utilizou-se, ainda, a entrevista, com aplicação de questionários a pessoas que fazem parte do sistema local de alimentação, ou que tenham conhecimento do que a mesma pode significar. Os resultados encontrados indicam que se faz necessário a criação de uma rede na qual haja intercâmbios de informações e culturas, conseqüentemente um fortalecimento da identidade enogastronômica.

Palavras-chave: Turismo; Enogastronomia; Slow Food; Vale dos Vinhedos; Bento Gonçalves/RS.

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia, reconhecida como manifestação cultural, cresceu em importância na primeira década do século XXI em centros urbanos e em áreas rurais, muito especialmente nas regiões vitivinícolas. Ao mesmo tempo, movimentos como o *slow food* defendem uma alimentação mais sadia no seu preparo e consumo,

¹ Bacharel em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul. E-mail: krispertile@yahoo.com.br

² Doutora, professora do Curso de Turismo e Mestrado em Turismo da Universidade de Caxias do Sul. E-mail: susanagastal@gmail.com

buscando a libertação da velocidade do *fast food* em nome do prazer da degustação sem pressa (PETRINI, 2009, p.177). Na mesma linha filosófico-culinária, considera-se que mesmo ante os avanços dos padrões globalizados sobre as culturas, que causariam o apagamento da gastronomia local, é necessário cultivar os prazeres ligados ao *terroir*³ e daquilo que torna cada prato único, no saber-fazer que inclui técnicas de preparo e a utilização de ingredientes locais. Esses fatores atraem a curiosidade do visitante, podendo ativar o turismo contemporâneo, e motivar viagens.

No sul do Brasil, a região enoturística do Vale dos Vinhedos⁴ em muito contribuiu para que Bento Gonçalves fosse incluído pelo Ministério do Turismo como um dos 65 destinos indutores do turismo brasileiro e, nesta condição, recebesse tratamento privilegiado pela autoridade federal. Nestes termos, colocadas as contingências internacionais e as especificidades locais, o presente artigo tem como questão desafio avaliar se os princípios do movimento *Slow Food* podem contribuir para qualificação daquilo que poderia ser chamado, no contexto local, como *enogastronomia*, colocada como diferencial e como especificidade para, como tal, fomentar o turismo na região.

A gastronomia local se constitui a partir da herança colonial, marcada ali pela presença de imigrantes italianos vindos para região nas décadas finais do século XIX. Essa herança se hibridizou ante a convivência com outras vertentes migratórias, mas também porque as receitas trazidas pelos migrantes precisaram se adaptar aos ingredientes oferecidos no novo território. Esses processos culturais, por um lado, tornam as expressões locais ricas e diversificadas, por outro lado podem

³ O *terroir* é um espaço geográfico delimitado, no qual uma comunidade humana constrói no curso de sua história um saber coletivo de produção, fundado sobre um sistema de interações entre o meio físico e o biológico, e um conjunto de fatores humanos. Os caminhos técnicos assim evoluídos revelam uma originalidade, conferem tipicidade e dão uma reputação a um bem originário deste espaço geográfico (VI Congresso Internacional de *Terroirs* Vitícolas. França, 2006).

⁴ A região abarca os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, todos no Rio Grande do Sul.

induzir uma leitura confusa dos modos locais de ser, em especial os impressos na gastronomia.

Os objetivos propostos para orientar a investigação buscaram, portanto, aprofundar o entendimento teórico em torno do conceito *enogastronomia* e sua qualificação, utilizando como critério de análise os princípios do movimento *Slow Food*. Para tal, além da revisão bibliográfica, realizaram-se entrevistas (Dencker, 2000, p. 137) a partir de dois roteiros distintos, um para chefs e outro para enólogos e *sommeliers* que atuam no Vale dos Vinhedos, via correio eletrônico, telefone e presencialmente⁵, sendo ouvidos sete especialistas⁶, em junho de 2011. As questões buscavam verificar (a) se haveria uma composição nas ofertas gastronômicas locais às quais se possa denominar como enogastronomia por sua originalidade e presença de ingredientes locais; (b) se haveria um alimento e/ou ingrediente ligado a tradição gastronômica do Vale dos Vinhedos a ser preservado como patrimônio, por significativo da identidade local; (c) em caso positivo, se essa especificidade gastronômica é considerada nas harmonizações; e (d) se essa enogastronomia contribui para o incremento do turismo na região. Nos resultados, as falas dos entrevistados constam em itálico, traduzindo a sua percepção sobre as questões propostas.

2 GASTRONOMIA E IDENTIDADE

A culinária é a sofisticação do ato de comer, e exigiu como anterior a ela, o desenvolvimento da agricultura e dos utensílios que possibilitassem a cocção e a combinação de alimentos (ANSILIERO, 2006; FRANCO, 2001). A palavra

⁵ Nesta situação, utilizou equipamento MP3 Sony com função de gravador

⁶ Entrevistados: Janete Maria Canello, consultora em Gastronomia; Júnior Paz, chef; Laércio Vesterlund, chef; Mauro Cingolani, italiano, chef de cozinha e diretor da Escola de Gastronomia/UCS; Rodrigo Bellora, proprietário e chef; Michele Zortea, enóloga e sommelier; Talise Zanini, docente e sommelier.

gastronomia, de origem grega, apareceria pela primeira vez em 1801, em um poema francês, de Joseph de Berchoux, intitulado *La gastronomie ou l'homme dès champs à table*⁷, interligando o mundo agrícola ao ato de se alimentar. Mas literatura gastronômica, mais propriamente dita, nascerá com a *Fisiologia do Gosto* (1825), de Brillat-Savarin (PETRINI, 2009). A cozinha como arte, irá gerar a separação entre a elite e as demais classes sociais, a primeira elaborada nos palácios e as demais associadas às tradições populares. A Revolução Francesa, em 1789, tira os cozinheiros dos palácios e os leva a fundarem restaurantes, onde serão “chefs” (PETRINI, 2009).

Segundo a concepção contemporânea, para além dos aspectos técnicos (relativos ao cultivo e ao preparo de alimentos e bebidas) e biológicos (relativos à degustação e à digestão dos alimentos), a gastronomia é entendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas, e ainda, dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana (GIMENES, 2010), além do prazer: alimentar-se é uma experiência sensorial total, a envolver sabores, aromas, temperaturas, texturas e visual (FRANCO, 2001). Maciel (2001) acredita que a ligação entre alimento e prazer também se deve a sua ligação com a memória e os sentimentos. O consumo de pratos que costumavam ser preparados em família causaria sensação de proteção e aconchego.

Alguns autores destacam que o prato denominado *típico* de uma região nem sempre corresponde àquele mais consumido pela população local, mas representa um emblema, ou seja, a maneira pela qual este povo quer ser reconhecido:

Pratos típicos (ou comidas típicas) constituem iguarias ligadas à história e ao contexto cultural de determinado grupo, marcadas pela manutenção de determinadas especificidades (combinação de ingredientes, técnicas de preparo ou serviço) que sobrevivem ao tempo, sendo readaptadas e ressignificadas, mas ainda mantendo uma essência identitária reconhecível. Assim, quando se degusta um prato típico, se estabelece contato com ingredientes locais e utensílios específicos – como panelas de barro e de

⁷ A gastronomia ou o homem dos campos à mesa (PETRINI, 2009, p. 46, traduzido pela autora)

pedra, colheres de pau, entre outros -, além de técnicas de preparo e serviço tradicionais que contam, da sua maneira, um pouco da história e da vida naquela localidade (GIMENES, 2010, p.198).

A gastronomia de uma determinada região é tida como patrimônio cultural intangível, já que além de seus ingredientes ela necessita de um “saber-fazer”. O IPHAN (2011) conclui que o patrimônio imaterial é transmitido de geração em geração e é recriado constantemente, fazendo com que surja um sentimento de identidade e de continuidade, fixando valores e promovendo diversidade cultural. Para Figueiredo (2009), “interpretar os saberes e as técnicas de um produto artesanal é, sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura que referenciam a construção identitária de um grupo social” (p. 66).

Gimenes (2010, p.196) entende que “as práticas gastronômicas não apenas informam sobre as características de determinado grupo para ‘os de fora’, mas também demarcam significados para os ‘de dentro’”.

Quando transformados em atrativo turístico, os bens imateriais tendem a ganhar um estímulo extra, por parte de cada integrante da comunidade, no que diz respeito à reafirmação de sua própria história, de seus costumes, hábitos e de suas tradições, fortalecendo, assim, o seu senso de pertencimento e, ainda, a sua própria cultura (NORA, 2008, p.113).

Em sua tese de doutorado, *Cozinhando a tradição: festa, cultura e turismo no litoral paranaense* (2008), Gimenes coloca que:

A gastronomia pode constituir uma experiência turística, na medida em que oferece, a partir de sabores e técnicas culinárias características, uma interação com o meio visitado. Ao se degustar uma iguaria, pode-se ter acesso a uma série de conteúdos simbólicos que terminam por revelar a história e a cultura de um determinado grupo humano (GIMENES, *apud* GIMENES, 2010, p.198).

Assim é possível afirmar o que as estatísticas já demonstram em relação ao Vale dos Vinhedos, ou seja, a quantidade crescente de turistas em busca de um produto que não seja somente turístico, mas culturalmente presente, como exemplo, cita-se a gastronomia local e, em consequência à grande quantidade de vinícolas, os vinhos, e as harmonizações possíveis.

2.2 O MOVIMENTO SLOW FOOD

O Slow Food⁸ foi criado na cidade de Bra, norte da Itália, em 1986, como uma associação enogastrômica, sem fins lucrativos, com o objetivo de buscar o prazer num ritmo de vida mais lento, com maior qualidade de vida e preservação da biodiversidade. Em junho de 2008 contabilizava 85.000 associados, 1.000 convivia⁹, oriundos de 132 países, com filiais nacionais na Itália, Alemanha, Suíça, nos EUA, França, Japão, no Reino Unido, Holanda e Austrália.

Desde o ano escolar de 1998-99, quando foi reconhecido pelo Ministério da Educação do seu país de origem como um corpo de treinamento no campo da educação sensorial e dos alimentos, o Slow Food Itália tem fornecido treinamento e cursos de atualização para professores, que compartilham seu conhecimento com milhares de alunos e pais nos programas da Educação do Gosto. O Slow Food Itália também realiza pesquisas, procurando sabores diferenciados e variedade em uma produção que respeite os ecossistemas. “Alimentar-se é um ato agrário e consumidores informados e exigentes se tornam co-produtores. Para eles, o alimento deve ser bom, limpo e justo” (MANUAL SLOW FOOD, 2008, p.4). Bom significa algo apetitoso e que satisfaça o paladar; Limpo é o alimento que não prejudica a saúde humana, nem tampouco a terra onde foi plantado; Justo trata do valor de compra e venda, fazendo com que todos, ao final do processo, estejam satisfeitos. Petrini (2009 p.41) resume estes três pontos afirmando que tratam do “respeito pela qualidade organoléptica, pela sustentabilidade ambiental e pelos trabalhadores [...]”.

⁸ Os dados, números e demais informações citadas ao longo deste capítulo, referentes ao Slow Food, foram retirados do manual explicativo desta filosofia; o mesmo foi publicado em 2008 e encontra-se disponível em meio virtual

⁹ Convivia são grupos autônomos locais que reúnem-se periodicamente para compartilhar o prazer em torno dos alimentos locais, relacionam-se com os produtores, escolhem alguns para participação em feiras e eventos internacionais, organizam seminários e degustações, fazem com que os chefs conheçam e posteriormente utilizem alimentos locais e por fim promovem a educação do gosto nas escolas.

Em 2004, foi fundada a Universidade de Ciências Gastronômicas, tendo sido promovida pela associação Slow Food e as autoridades regionais de Piemonte e Emilia-Romagna. Trata-se de uma instituição privada reconhecida pelo Estado como a primeira deste tipo, o modelo multidisciplinar combina as áreas humanas e científicas com o treinamento dos sentidos através de viagens aos cinco continentes, incluindo os processos de produção alimentar industrial e artesanal, assim a universidade forma “gastrônomos” capazes de lidar com o ato de comer ao ato de produzir, e as diversas etapas que envolvem os processos. O projeto Arca do Gosto foi iniciado em Turim, em 1996, para catalogar, descrever e atrair a atenção pública para produtos alimentícios do mundo todo que correm risco de extinção (MANUAL SLOW FOOD, 2008, p.28). O movimento ainda visa restaurar alimentos culturalmente ligados à história de diferentes povos e a convivência à mesa, para que a gastronomia seja resultado das escolhas feitas em campos, vinhedos, em escolas, e nos diversos lugares a que possa estar diretamente ou indiretamente ligada.

3 ENOGASTRONOMIA e O VALE DOS VINHEDOS

O constante aumento da produção vitivinícola, bem como a procura maior por conhecimento no campo da degustação por diferentes tipos de apreciadores, fez com que o vinho e sua produção se tornassem motivadores de deslocamentos. E como o beber está associado ao comer, o enoturismo deu espaço também para o crescimento da enogastronomia, sendo trabalhada pelos países europeus do Velho Mundo como uma oferta turística diferenciada (VALDUGA, 2007). Para Pacheco e Silva (2005 p.173), a enogastronomia é “a arte de conjugar a apreciação dos bons vinhos com a boa comida. É o casamento entre a Enologia e a Gastronomia”. Zago (2009) diz que,

O turismo enogastronômico contribui para valorizar o patrimônio, por um lado, atraindo um número sempre crescente de apaixonados pela procura de sabores e de tradições autênticas e, por outro lado, fazendo do alimento

um condutor de culturas e de valores firmemente ligado ao território e às próprias raízes¹⁰ (ZAGO, 2009, p.2, traduzido pela autora).

Em relação às regiões que ainda conservam suas tradições alimentares, assim como o cultivo de alimentos tradicionais, é importante destacar que, “a simplicidade dos pratos e o feitiço familiar aliado aos temperos ressaltam a qualidade desse tipo de comida, valorizando as suas características e despertando o interesse de turistas” (ZUIN e ZUIN, 2008, p. 116), já que a gastronomia tornou-se um importante fator na escolha de um destino. Assim, o vinho aliado à gastronomia é trabalhado para que ambos possam refletir as culturas e processos locais que os mantiveram, e deram a eles caráter histórico em nossa região, de forma que cada um mantenha suas características durante as harmonizações e que de forma justa, não se sobressaiam um ao outro.

O Vale dos Vinhedos compreende uma área de 81.123km², que abrange os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, todos no Rio Grande do Sul. Historicamente, o Vale é fruto de uma política de colonização, que na década de 1870 passou a incluir imigrantes, principalmente austríacos e italianos, que ao longo dos anos foram imprimindo traços, culturas, e identidade, na região que atualmente é símbolo enoturístico e econômico-social. O clima e o solo, propícios para o cultivo de videiras, marca não só sua paisagem, como levou o Vale dos Vinhedos a conquistar a primeira Indicação Geográfica concedida para uma região vitícola do país, o que deu origem a Indicação de Procedência “Vale dos Vinhedos”, ou seja, os vinhos produzidos ganham um selo identificando que o mesmo foi produzido nesta região (DALCIN, 2008). O Vale dos Vinhedos conta, atualmente, com 37 vinícolas, das quais 27 com atendimento ao turista e 6 com restaurantes, 4 meios de hospedagem, 16 empresas da área de alimentos, 3 comércios de artesanato e produtos coloniais, 2 ateliês, 1 comércio de antiguidades, 1 comércio

¹⁰ Il turismo enogastronomico contribuisce a valorizzare questo patrimonio, da un lato, richiamando un numero sempre crescente di appassionati alla ricerca di sapore e tradizioni autentiche e, dall'altro lato, facendo del cibo un vettore di culture e valori saldamente legati al territorio e alle proprie radici

de vestuário de couro e 1 agência de viagens (TONINI, 2011)¹¹. Dados estatísticos comprovam o aumento do número de turistas que visitam esta região anualmente, em 2001 foram 45.000 e em 2010, 200.508 visitantes (APROVALE, 2011).

Aplicada a pesquisa, os entrevistados destacaram como pontos positivos do local a beleza da paisagem, assim como a grande quantidade de vinícolas presentes no local, que de alguma forma identificariam culturalmente o Vale dos Vinhedos. Como pontos negativos identificou-se que, dependendo da área de atuação do entrevistado, este poderia incluir a falta de valorização dos produtos locais, a falta de atividades para crianças ou mesmo de um aeroporto nas proximidades, ou a sazonalidade presente no setor turístico.

Solicitados a definir enogastronomia e gastronomia local, os entrevistados a colocaram de maneira simplificada, apresentando-a como a gastronomia ligada especificamente ao vinho. Como alimento original, disseram ser aquele alimento da região, associado à cultura local e ao território, aproximando-se ao conceito proposto pelo movimento *Slow Food*. Para os entrevistados a enogastronomia do local não pode ser considerada como um produto turístico pronto, pois está presente apenas em ações esporádicas, não existindo uma constante, devendo evoluir no que diz respeito ao serviço e a utilização de produtos e técnicas locais para elaboração dos pratos. Solicitados a escolher um alimento e/ou um ingrediente que pudesse ser considerado original, a uva americana e a polenta foram citadas em pelo menos três respostas. Questionados sobre como a enogastronomia poderia contribuir para a construção e/ou preservação da identidade local no Vale dos Vinhedos, ficou evidente nas respostas a necessidade de evolução da enogastronomia, seja pela utilização dos produtos locais ou através da inovação nas técnicas culinárias.

¹¹ Os dados foram concedidos pela Prof^a. Me. Hernanda Tonini durante sua apresentação no Workshop “O mundo do Turismo e do Vinho” realizado durante a Fenavinho Brasil 2011, em Bento Gonçalves, no qual a autora esteve presente

Sobre o movimento *Slow Food*, observou-se que todos os entrevistados registraram ter ouvido falar do mesmo, sabendo abordar sobre seus princípios mais difundidos, como a alimentação de forma mais lenta e conseqüentemente prazerosa, a ligação essencial entre produtores, consumidores e chefs, a sustentabilidade e a preservação dos alimentos que resgatam a cultura e identidade local. Pode-se concluir que o *Slow Food* já se encontra bastante difundido e aceito pelo nicho que trabalha diretamente com gastronomia, relacionando fato de se sentar à mesa para degustar o alimento e harmonizá-lo com o vinho, como a maior contribuição para enogastronomia local. Quanto a aproximação entre a filosofia do *Slow Food* e a enogastronomia do Vale dos Vinhedos, a exceção de um entrevistado, o restante acredita as aproximações seriam ínfimas, indicando a necessidade de um trabalho de maior conscientização e de formação de uma rede que pudesse vir a contribuir na disseminação desta filosofia.

Instigados a escolher um alimento ou ingrediente inserido na enogastronomia do Vale dos Vinhedos que pudesse ser considerado patrimônio local, digno de preservação, com exceção de um entrevistado, os demais citaram a uva e, conseqüentemente, o vinho produzido com ela, e alguns tipos de massas que deveriam ser produtos considerados como patrimônio local, que necessitam deste tipo de preservação para que não se perca originalidade, identidade e principalmente os rituais e o saber-fazer envolvidos.

Detectada a importância, enquanto identidade, que a uva e o vinho inserem no Vale dos Vinhedos, procurou-se compreender a parte fundamental relacionada ao enoturismo da região, bem como a enogastronomia. Neste caso foi aplicado um questionário contendo cinco perguntas para cada entrevistada. O primeiro item da entrevista solicitava que fosse definido o que significaria a harmonização e a enogastronomia. Notou-se um ponto importante que diz respeito a regras menos rígidas no setor, levando a que o vinho, mesmo considerado como significativo de status, adquiriu com o passar dos anos um conceito mais despojado, com consumo por maior número de pessoas de diferentes classes de renda, que podem degustá-lo

e harmonizá-lo sem que regras específicas e dificultosas façam parte deste processo, aumentando o interesse inclusive turístico pelas formas de elaboração da bebida.

Sobre o papel que a harmonização possui dentro da enogastronomia, as respostas foram diretas, obtendo-se apenas a noção do papel técnico da harmonização enquanto aliada à enogastronomia, ou seja, a utilização de vinhos e espumantes durante as refeições. A possibilidade de realizar uma harmonização ideal, partindo-se do vinho e, não da forma tradicional, onde se parte de um menu pronto, as resposta indicam que a harmonização realizada a partir do vinho é mais utilizada por pessoas que, em sua maioria, não possuem conhecimentos específicos em relação à degustação, mas se pode-se afirmar que é a forma mais utilizada fora dos restaurantes e lugares que de conhecimento técnico.

A última e mais relevante questão solicitava que, enquanto sommeliers, as entrevistadas escolhessem os principais vinhos de suas vinícolas e elaborassem um cardápio justificando a escolha. Observou-se a facilidade de ambas na construção de um *menu* a partir dos vinhos de suas próprias vinícolas, porém o ponto de maior relevância na questão foi a não identificação de produtos tradicionais da enogastronomia local aliados a cardápios elegantes, ou seja, a falta de produtos e ingredientes identitários que poderiam ser utilizados como forma de evolução enogastronomia do Vale dos Vinhedos.

4 CONSIDERAÇÕES

É necessário que se possa compreender e dar devida atenção a alguns pontos que se sobressaíram aos questionamentos e, que identificam-se assim como relevantes, sendo estas minhas próprias interpretações a cerca do assunto. Muito pouco é feito em relação aos produtos e ingredientes do próprio local, o resgate de receitas originais e a preservação das mesmas é ínfimo, o contato entre produtores e chefs é extremamente pequeno e quase inexistente, o que se nota é uma globalização na forma de preparo e ingredientes utilizados para os *menus*.

Para iniciar, seria importante a presença de chefs locais na rede *Slow Food*, tendo em vista que são eles os personagens mais envolvidos na busca por bons produtos, os quais devem ser ricos em qualidades organolépticas (aromas e sabores), preferencialmente de comunidades locais ou que possuam distribuição sustentável. A respeito da relação entre compradores e produtores o *Slow Food* traz uma interessante proposta que poderia tornar-se extremamente útil e eficaz dentro desta rede. Uma publicação anual que traga características dos produtos, localização, nomes e contatos dos produtores e orientações para aquisição sustentável, bem como valores. Assim a relação entre produtores e coprodutores estabeleceria uma comunicação e uma relação não especulativa, onde não haveria a presença de intermediários e o objetivo principal fosse o crescimento de ambos.

Além disso, os produtores de pequena escala precisam estar presentes na rede para que sejam disseminadores de uma nova agricultura, a fim de construir um modelo de desenvolvimento sustentável. As mulheres da comunidade também devem participar enquanto resgate de identidade, já que muitas ainda produzem de forma artesanal diversos produtos que podem ser utilizados na enogastronomia local, como pães, massas, geleias e biscoitos. É importante que os proprietários dos restaurantes locais estejam de acordo com as mudanças necessárias, que sejam convidados a ingressarem na rede, mas o mais importante é que não pensem somente em lucros individuais, pois essa será uma experiência nova que visa o bem da coletividade, a troca de informações, saberes, produtos e a aproximação entre as pessoas, pois desta forma todos ganharão, não serão ganhos somente quantitativos, mas também qualitativos.

Como fonte de apoio e centralização das atividades desta rede, sugere-se que o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da Região Uva e Vinho seja a entidade responsável pela aplicação e monitoramento do projeto, tendo em vista sua abrangência e tradicional atuação em iniciativas que contemplam o setor gastronômico da região. De forma utópica, conclui-se que a melhor forma de resgatar e construir essa enogastronomia é como já se faz com as harmonizações,

com exercícios sensoriais, contato com os produtores e neste caso com chef que haja aprimoramento entre ambos.

REFERÊNCIAS

ANSILIERO, Giuliana. **O movimento Slow Food: a relação entre o homem, alimento e meio ambiente.** Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar). Universidade de Brasília: DF, 2006. Disponível em <http://bdm.bce.unb.br/bitstream/10483/470/1/2006_GiulianaAnsiliero.pdf>. Acesso em 15/03/2011.

APROVALE. Disponível em <<http://www.valedosvinhedos.com.br/conteudo.asp?sSecao=vale&sTipo=texto&sCodTexto=vale>>. Acesso em 06/05/2011.

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização:** o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. – Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

DALCIN, Maria Stefani. **Vale dos Vinhedos:** história, vinho e vida. – Bento Gonçalves: MSD Empreendimentos Culturais; Gráfica Pallotti, 2008.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo.** 4ª ed. – São Paulo: Futura, 1998.

FIGUEIREDO, Franciele Bandeira. **Patrimônio Imaterial e Turismo: a cultura gastronômica do *agnolini*.** Dissertação (mestrado). Programa de pós-graduação em Turismo. Universidade de Caxias do Sul: RS, 2009. Disponível em <http://tede.ucs.br/tde_arquivos/3/TDE-2009-05-15T140737Z-268/Publico/Dissertacao%20Franciele%20B%20Figueiredo.pdf>. Acesso em 10/04/2011.

FREIRE, Renato; NOVAKOSKI, Deise. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos.** – Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. Disponível em <<http://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=JUoC9YrIKM4C&oi=fnd&pg=P>>

A17&dq=enogastronomia&ots=ch50QmZQCM&sig=uwflj_qrx82SIHoKXnoHiCAjA-A#v=onepage&q&f=false>. Acesso em 19/04/2011.

GIMENES, Maria Enriqueta Sperandio Garcia, 2010. Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. In: NETTO e GAETA (orgs). **Turismo e Experiência**. São Paulo, SP: Editora Senac, 2010. P. 187 a 200.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Lívia. A culinária de Papel. In: Gastronomia em Gilberto Freyre, 77. 2005. Recife. **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**. Recife: 2005, P. 60 a 65. Disponível em: <http://www.fgf.org.br/centrodedocumentacao/publicacoes/gastronomia_gf/anais_GastronomiaGF.pdf#page=60>. Acesso em 19/04/2011.

IPHAN. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do;jsessionid=18A1E78921324B6BFAF213F04E9BDCA0?id=10852&retorno=paginalphan>>. Acesso em 05/05/2011.

IRVING, John. **Manual Slow Food**. Disponível em <<http://www.slowfood.com>>. Acesso em 02/04/2011.

NORA, Paula, 2008. A atividade turística como uma possibilidade de valorização das identidades. In: NORA e PUNGEN (orgs). **Diálogos**. Caxias do Sul, RS: Lorigraf, 2008. P. 105 a 114.

PACHECO, Aristides de Oliveira; SILVA, Siwla Helena. **Vinhos & Uvas**: guia internacional com mais de 2.000 citações. 4ªed. – São Paulo: Editora Senac, 2005. Disponível em <http://books.google.com.br/books?id=yYozKPWkaL8C&pg=PA173&dq=enogastronomia&hl=pt-BR&ei=rSO0TbC-OKyO0QHy8Jn1CA&sa=X&oi=book_result&resnum=5&ved=0CE0Q6AEwBA#v=onepage&q=enogastronomia&f=false>. Acesso em 20/05/2011.

PECCINI, Rosana. **História e Cultura da Alimentação: A Galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950 – 1970)**. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de pós-graduação em Turismo, 2010. Disponível em <http://tede.ucs.br/tde_arquivos/3/TDE-2010-05-10T132150Z-345/Publico/Dissertação%20Rosana%20Peccini.pdf>. Acesso em 15/04/2011.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. – São Paulo: Editora Senac, 2009.

SAMPAIO, Francisco. **A gastronomia como produto turístico**. Disponível em <<http://www.exedrajournal.com/docs/S-tur/06-sampaio-134.pdf>>. Acesso em 19/04/2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: **História: Questões & Debates**. V.42. Curitiba: PR, Editora UFPR. P. 11 a 31. Disponível em <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewArticle/4643>>. Acesso em 11/04/2011.

SIMON, Joana. **Vinho e comida**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SCAVONE, Naira. **Discursos da gastronomia brasileira: gêneros e identidade nacional postos à mesa**. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: RS, 2007. Disponível em <<http://hdl.handle.net/10183/13731>>. Acesso em 15/04/2011.

UNESCO. Disponível em <<http://www.unesco.org/new/pt/brasil/>>. Acesso em 10/05/2011.

VALDUGA, Vander. **O processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos**. Dissertação (Mestrado). - Universidade de Caxias do Sul, 2007.

Disponível em <http://tede.ucs.br/tde_arquivos/3/TDE-2007-05-16T131739Z-92/Publico/Dissertaçã%20Vander%20Valduga.pdf>. Acesso em 15/04/2011.

_____. Sobre enocultura. In: NORA e PUNGEN (orgs). **Diálogos**. Caxias do Sul, RS: Lorigraf, 2008. P. 65 a 78.

ZAGO, Moreno. Conoscere e ospitare...con più gusto. Viaggio nel turismo enogastronomico. In: **Tigor: Rivista di scienze della comunicazione**. n.2. Trieste: Itália, 2009. P. 01 a 06. Disponível em <http://etabeta.univ.trieste.it/dspace/bitstream/10077/3391/1/06_zago.pdf>. Acesso em 25/04/2011.

ZANINI, Talise Valduga. **Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE)**. Dissertação (Mestrado). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul: RS, 2007. Disponível em <http://tede.ucs.br/tde_arquivos/3/TDE-2007-10-02T133435Z-144/Publico/Dissertacao%20Talise%20Valduga%20Zanini.pdf>. Acesso em 15/04/2011.

ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. In: **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**. São Paulo, 2008. P.109 a 127. Disponível em: <<http://www.rbgdr.net/012008/artigo5.pdf>>. Acesso em 25/04/2011.