

As Contribuições do Sistema Gastronômico Galeto Al Primo Canto para o Patrimônio Cultural e para o Desenvolvimento Turístico de Caxias do Sul (Brasil)

Edegar Luis Tomazzoni¹

Resumo

O presente artigo estuda o caso da Galeteria Peccini, constituída pelo conjunto hotel e restaurante, localizada em Caxias do Sul, que se destacou no campo gastronômico. Essa galeteria desenvolveu-se como especialização de uma empresa familiar que já atuava com comida caseira. Nasceu, em 1950, como pioneira na cidade a introduzir o galeto al primo canto no seu cardápio comercial, representando o espírito empreendedor e a realização de uma visão inovadora da família. O objetivo geral da pesquisa é compreender os processos cultural, histórico e turístico de Caxias do Sul, que possibilitaram desenvolver o galeto al primo canto como sistema gastronômico. A pesquisa foi realizada por meio de fontes primárias, com técnicas da história oral e bibliografia pertinente. Com base na investigação, constatou-se a importância do galeto al primo canto como sistema alimentar e como patrimônio cultural, além de motivador de passeios de lazer e de turismo.

Palavras-chave: Turismo Gastronômico. Galeto al Primo Canto. Patrimônio Cultural. Caxias do Sul.

THE CONTRIBUTIONS OF THE GASTRONOMIC SYSTEM GALETO AL PRIMO CANTO FOR THE CULTURAL HERITAGE AND THE TOURISM DEVELOPMENT OF CAXIAS DO SUL (BRAZIL)

Abstract

This paper studies the case of Galeteria Peccini, consisting of the group of hotels and restaurants, located in Caxias do Sul, which stood out in the gastronomic field. This galeteria expertise was developed as a family business that has already served with homemade food. It was inaugurated in 1950 as a pioneer in the city introducing the Galeto al primo canto in its business menu, representing the entrepreneurial spirit and the realization of an innovative vision of the family. The objective of the research is to understand the cultural, historical and touristic processes of Caxias do Sul, which enabled developing Galeto al primo canto as a gastronomic system. The research was conducted through primary sources, oral history techniques and relevant literature. Based on the research, it showed the importance of the Galeto al primo canto as a food system and as cultural patrimony, besides being a motivator of tours and leisure tourism.

Keywords: Gastronomic Tourism. Galeto Al Primo Canto. Cultural Heritage. Caxias do Sul

LOS APORTES DEL SISTEMA DE GASTRONOMÍA POLLO AL PRIMO CANTO PARA EL PATRIMONIO CULTURAL Y PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DE CAXIAS DO SUL (BRASIL)

Resumen

Este trabajo estudia el caso de Galeteria Peccini, que consiste en conjunto de hotel y restaurante. Situada en la ciudad de Caxias do Sul, se destacó en el campo gastronómico. La galeteria se desarrolló como un

¹ Doutor em Ciências da Comunicação com Ênfase em Turismo pela Escola de Comunicações e Artes (ECA), da Universidade de São Paulo (USP). Mestre em Turismo pela Universidade de Caxias do Sul (UCS). Docente da Escola de Artes, Ciências e Humanidades (EACH), da Universidade de São Paulo (USP). E-mail: eltomazzoni@usp.br

negocio familiar de la comida hecha en casa. Nació en 1950 como una empresa pionera en la ciudad por introducir el pollo al primo canto en su menú del comercio, lo que representa el espíritu emprendedor y la realización de una visión innovadora de la familia. El objetivo de la investigación es comprender el proceso cultural e histórico y turístico de Caxias do Sul, que permitió el desarrollo del pollo al primo canto como un sistema de la gastronomía. La investigación se llevó a cabo a través de fuentes primarias, de las técnicas de historia oral y de la literatura relevante. La investigación mostro la importancia del sistema gastronómico como pollo al primo canto como patrimonio cultural motivador de viajes a turismo de ocio.

Palabras clave: Turismo Gastronómico. Pollo Al Primo Canto. Patrimonio Cultural. Caxias do Sul.

1 INTRODUÇÃO

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

Em Caxias do Sul, na região da Serra Gaúcha, entende-se por galetto al primo canto um conjunto de pratos. Na verdade, quando alguém diz que vai comer galetto, está subentendido que vai comer um conjunto de pratos, uma refeição completa, ou seja, sopa de agnolini, espaguete com molho de miúdos, polenta frita e/ou brustolada (grelhada), salada de radicci com bacon, salada de batata com maionese. Na Galeteria Peccini, comia-se até se faltar, o preço era por pessoa e dava o direito a meia jarra de vinho tinto ou branco. Destaca-se que, ainda hoje, o sistema de preço por pessoa e não por prato continua uma prática das galeterias, embora o vinho seja cobrado separadamente.

O galetto é um franguinho de leite com cerca de 25 dias de vida e pesa, no máximo, um quilo vivo e aproximadamente 500 a 700 gramas depois de desviscerado e depenado. Al primo canto significa primeiro canto, pois é um abate do animal ainda jovem, como é o do cordeiro mamão, da vitela ou dos leitões, apresentando, por isso, uma carne diferenciada pela maciez.

Para a leitura deste artigo, sempre que se

referir ao galetto al primo canto, fica esclarecido que estar-se-á utilizando o segundo significado, ou seja, trata-se de um sistema alimentar completo.

O estudo enfatiza o pioneirismo e a inovação da gastronomia desenvolvida na Galeteria Peccini, que transformou o galetto al primo canto em “prato local”, legitimado como representante de um grupo social, que, com o passar dos anos, foi aceito como elemento de identidade de Caxias do Sul, alastrando o conceito a toda a região que recebeu imigrantes italianos.

O objetivo geral da pesquisa é compreender os processos cultural, histórico e turístico de Caxias do Sul, que possibilitaram desenvolver o galetto al primo canto como sistema gastronômico.

Em razão disso, os objetivos específicos são:

- Identificar o significado e as contribuições da Galeteria Peccini para a construção de uma gastronomia típica da região de colonização italiana.
- Caracterizar as influências e os legados da Galeteria Peccini para a história e para o turismo da região.

- Analisar a visão inovadora na criação do galetto al primo canto como especialidade única no mundo.

- Mostrar que as comidas que compõem a especialidade galetto al primo canto são uma reconstrução pública e urbana de uma tradição alimentar camponesa do descendente do imigrante italiano.

O estudo sobre o galetto al primo canto e a invenção das galeterias foi por meio de pesquisa com análise qualitativa, de cunho informativo e de resgate da memória gustativa, com base na história da Galeteria Peccini. A pesquisa foi realizada em fontes primárias – manuscritos, matérias da imprensa, técnicas da história oral (entrevistas) – e em bibliografia pertinente, além de revistas acadêmicas.

2 EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

A essência do empreendedorismo é a imaginação, desenvolvimento e realização de visões, e é preciso que o empreendedor conjugue uma série de fatores visando um ambiente favorável para a conquista dos objetivos almejados (DOLABELA, 2006). O empreendedorismo tem conotação de prática, identificando-se com características comportamentais de iniciativa, dinamismo,

criatividade e inovação. Para Filion (1999), o empreendedor é a pessoa que imagina, desenvolve e realiza visões.

Constata-se, entretanto, que, com o crescimento de estudos e pesquisas, há uma tendência de construir-se um novo campo de conhecimentos teóricos, por meio de pesquisas e estudos para entender o perfil empreendedor e o ambiente do empreendedorismo, que geram novos conceitos em gestão organizacional. Esses conhecimentos aplicam-se ao turismo, e essa contextualização considera que o turismo é uma atividade econômica relevante do setor de serviços, que contribui para impulsionar a indústria e o comércio.

Os estudos de Schumpeter sobre o empreendedorismo são um referencial para a teoria do desenvolvimento econômico. Em seu primeiro livro, *Teoria do Desenvolvimento Econômico*, publicado em 1912, o economista analisou a função do empreendedor na criação do progresso e do avanço econômico. A economia de iniciativa privada sempre oferece grandes recompensas para novos produtos, novos métodos produtivos ou novos sistemas organizacionais.

Para Schumpeter, o desenvolvimento econômico acontece em processos cíclicos. Os ciclos nascem da organização dos empresários e de suas inovações, em agrupamentos denominados metaforicamente de enxames de empresários e definidos como clusters, em que os pioneiros abrem as portas para outros empreendedores.

Schumpeter construiu e expôs uma nova dialética do capitalismo. O proprietário do capital pode intitular-se empreendedor se aplicar os recursos em inovação. É empreendedor o gerente que coloca em prática a inovação tecnológica, não o acionista. Uma das características principais atribuídas ao empreendedor por Schumpeter é a capacidade de superar as resistências do meio social e de enfrentar dificuldades, principalmente de superar o obstáculo do aspecto comportamental de tendência ao comodismo. Por não dispor de dados objetivos e seguros para calcular os resultados, o empreendedor tem a competência de lidar com a incerteza, planejar e implementar estratégias inovadoras.

A inovação é a razão do desenvolvimento, e não existe inovação sem o empreendedor. Para Schumpeter, as inovações classificam-se em:

a) introdução de novos produtos; b) criação de novos métodos de produção; c) abertura de novos mercados; d) descoberta de novas fontes de matérias-primas; e) estabelecimento de novas formas de organização de pessoas.

Para Schumpeter (1988), auferirá lucros elevados a primeira pessoa que oferecer custos mais baixos ou novos produtos que despertem o interesse do consumidor. O empreendedor é essa primeira pessoa, e suas contínuas inovações geram o crescimento e a mudança característicos da sociedade capitalista. Os empresários são a força motora do capitalismo. Eles assumem os riscos, promovem o crescimento e criam o mercado. Schumpeter fez a afirmativa espantosa de que a maioria das mudanças nas mercadorias tinha sido “imposta aos consumidores”. Inicialmente resistentes, os consumidores finalmente sucumbiam às “pirotecnias” da propaganda (HUGON, 1984; HUNT, 2005).

O conceito de empreendedor é abrangente, pois a sociedade não é centrada somente na economia e no mercado. A criatividade, a inovação e a iniciativa são características comportamentais, técnicas e gerenciais inerentes à pessoa, como ator social, agente de mudanças e do desenvolvimento, nos campos cultural, político e ambiental. Na definição de papéis, responsabilidades e funções das organizações sociais, o empreendedorismo é a premissa da transformação positiva das sociedades em desenvolvimento.

Para Drucker (2001), em todas as organizações, em todos os empreendimentos, há necessidade da competência fundamental da inovação. O empreendedorismo associa-se à inovação sistemática, por meio da identificação de novas oportunidades para satisfazer necessidades. De acordo com Manual de Oslo (FINESP, 2004), a inovação é a implantação e a comercialização de um produto com características de desempenho aprimoradas, por meio de mudanças de equipamentos e recursos humanos.

Em turismo, a razão e o fundamento da sustentabilidade ambiental e cultural são o empreendedorismo na gestão do ciclo de vida dos produtos, roteiros, atrativos e destinos turísticos. Mesmo os benefícios intangíveis podem ser convertidos em valores monetários, e, ainda que seja difícil mensurá-los, orientam importantes decisões organizacionais (FINEP 2012).

Esses conceitos e teorias aplicam-se ao turismo, constituído mercadologicamente por diversos segmentos. Ansarah (2005) destaca desde o segmento de turismo científico, até o segmento de turismo espacial. A autora manifesta, entretanto, uma preocupação, questionando: “o mercado está preparado, em todos os níveis hierárquicos de uma empresa, para atender e satisfazer uma demanda tão diversificada?”. Um segmento turístico pode abranger públicos com interesses diversificados, e os atores responsáveis devem ter competências para administrar todos os aspectos da relação oferta-demanda.

Beni (2002) destaca que o turismo cultural se dá a partir da atração das regiões turísticas que produzem expressões e atividades como: artesanato; idioma; tradição; gastronomia; arte e música; história da região; trabalho que os habitantes desenvolvem e a tecnologia que utilizam; arquitetura que confere a uma área aparência peculiar; religião com suas manifestações habituais; sistemas educativos; vestimentas (trajes típicos); atividades diferentes ou excitantes de lazer. Verifica-se, portanto, que a gastronomia é segmento do turismo cultural.

Lohmann e Panosso Netto (2008) enfatizam que um dos desafios dos empresários e profissionais do turismo é oferecer produtos para públicos que têm modos de pensar e desejos diferentes. Para o turista da sociedade da experiência, as experiências em hospitalidade devem ser memoráveis.

3 A TRADIÇÃO E MEMÓRIA

A percepção de como o gosto atua na nossa memória pode ser compreendida nos estudos de Halbwachs e Benjamim. Para Halbwachs (2006, p.65), “[...] a força e a duração da memória coletiva têm como base um conjunto de pessoas, os indivíduos, que se lembram, como integrantes do grupo”.

Dessa forma, o reconhecimento do galeto na memória local dá-se por uma dupla aceitação. Primeiramente, pelo próprio grupo social formado pelos imigrantes e seus descendentes, que se identificam e admitem ser identificados com esse gosto, com essa especialidade, pois “[...] cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva (HALBWACHS, 2006, p.69). O segundo reconhecimento é projetado pelos de fora, ou seja, os não descendentes de imigrantes

italianos, que percebem no galeto al primo canto o gosto da tradicional comida da região. Essa forma de memória é involuntária, age pelo campo afetivo, é espontânea, sem imposição, dentro e fora do grupo social. Também pode ser exercida de forma voluntária, como quando alguém quer se lembrar um gosto, um sabor que ficou na sua memória. Corção (2006) diz que:

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

O prazer de comer e as imagens formadas na memória fazem o indivíduo repetir a experiência e criam a tradição. Assim, quando os descendentes de imigrantes comem galeto, se sentem pertencentes ao grupo. Também quando os de fora do grupo comem o galeto, interagem com os de dentro, com a sua história e sua cultura. A coesão e o fortalecimento da identidade do grupo e entre grupos pela memória gustativa reforçam o sentimento de pertença e mútua aceitação.

A repetição estabelece uma tradição legítima, surgida no coração da Pérola das Colônias². Essa tradição não é cristalizada em suas formas, pois, na medida em que se distancia das origens, outros alimentos são incorporados, transformando o original e evoluindo sem, no entanto, deixar suas raízes gustativas.

Santos (2005) cita a obra de Hobsbawm e Ranger para dar suporte teórico às tradições culinárias:

Os hábitos e práticas alimentares de grupos locais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. Tal reflexão encontra guarida explicativa na obra A

² Essa é uma expressão utilizada como elogio ao desenvolvimento da cidade de Caxias do Sul.

invenção das tradições, organizada por H. Hobsbawm e E. Ranger, com a segunda edição publicada em português, em 1997, a qual permite suporte teórico à questão das tradições culinárias.

As tradições inventadas, querendo significar tradições construídas de novo, emergem de forma a adaptar-se ao ambiente novo. Godinho, citado por Pacheco (In: LOUREIRO, 2004, p.8), diz que “[...] as tradições não são blocos rígidos que se mantêm inalterados; são, sim, complexos de legados e inovações de formas diferentes de memória e de transformações no próprio ser, num processo de permanente reorganização”. Esta é uma citação do livro de receitas tradicionais portuguesas do chef Hélio Loureiro (2004), que trabalha com receitas tradicionais sem, no entanto, perder a identidade que lhes são próprias. Na esteira do ensinamento de Eric Hobsbawm, *Inventing tradition*, 1988 entendem (os autores) que, em relação à gastronomia, também se pode falar de tradições inventadas, “querendo significar tradições construídas de novo”.

4 SANTA ALIANÇA: TURISMO E CULTURA GASTRONÔMICA

Com referência ao turismo, matéria recente, em se tratando da sua história, pode-se afirmar que a França é vanguarda, e seus resultados são comprovados. Quando se trata de gastronomia, pode-se dizer que a França preserva sua memória ao colocar sua cozinha no coração das preocupações identitárias. E, por último e não menos importante, para os franceses, a cozinha é um patrimônio nacional formado por uma diversidade provinciana que leva desenvolvimento a todas as regiões do Hexágono. A memória gustativa francesa, através da história e da cultura, promove o turismo naquele país, pois cada prato é um monumento da memória nacional.

Csergo (1998, p. 818) percebe que os guias de turismo começam a importar-se com os pratos locais, colocando-os no mesmo nível dos “acontecimentos gloriosos do lugar, do monumento histórico ou da paisagem natural”, oferecidos ao turista como algo importante de se ver e de ser experimentado e visitado, enfim algo que merece fruição. Desse momento em diante, segundo a mesma autora, acontece uma ampliação da importância da cozinha regional na França. Receitas são exumadas para se

levantarem monumentos gustativos para a glória local. Destaca-se que, muito tempo antes de surgir o movimento slow-food,³ o cozinheiro Édouard Nignon “deplora uma época em que são banidas a meditação e a paciência culinárias dos séculos passados: - ‘Fora a pressa!’, protesta ele, em 1926, em *Plaisirs de La table*” (CSERGO, 1998, p. 820).

Entre os anos 1930 e 1950, continuam as buscas para “[...] exumarem receitas do mais profundo das províncias” (CSERGO, 1998, p. 820). Constata-se que nesse período ocorreu na França uma forte combinação de interesses envolvendo *restaurateurs*, hoteleiros, associações e regionalistas que, apoiados pela imprensa local, divulgavam seus atrativos para os turistas. Além disso, muito antes de outros países, em 1923, os seus particularismos, as cozinhas locais e a sua diversidade eram percebidos como trunfo para o turismo francês.

Em 1923 são as cozinhas locais, e não a alta gastronomia francesa ou a cozinha internacional dos grandes hotéis de luxo, que têm acesso ao estatuto de obra de arte (como nona arte) com uma entrada triunfal no Salon d’automne, manifestação destinada a favorecer a expressão nacional em todos os setores artísticos: A mais bela característica da cozinha francesa, declara nessa ocasião Austin de Croze, é ser excelentemente regional; além disso, o conjunto constitui um todo homogêneo, proteiforme e perfeito, ou seja, a cozinha francesa. [...] Jean Charles-Brun é mais convincente: Cada província da França tem sua maneira de falar, sua sensibilidade particular, sua literatura, sua arte; possui

sua habilidade, suas velhas receitas, sua tradição gastronômica (CSERGO, 1998, p. 821).

Aprende-se com o exemplo francês que são as particularidades, as especialidades locais que enriquecem o turismo francês, sempre lembrando que a França manteve-se por muitos anos como o principal destino turístico do mundo, conforme

³ Slow Food é uma associação internacional sem fins lucrativos, fundada em 1989, como resposta aos efeitos padronizantes do fast food; ao ritmo frenético da vida atual; ao desaparecimento das tradições culinárias regionais; ao decrescente interesse das pessoas na sua alimentação, na procedência e sabor dos alimentos e em como nossa escolha alimentar pode afetar o mundo.

informação colhida em Rejowski (2000). Acredita-se que vários são os fatores que contribuíram para a construção da solidez do empreendimento turístico francês, e compreendê-los contribui para a construção do saber turístico.

Como estudar todas essas questões pelo viés da comida? Santos diz:

Dentre inúmeras ferramentas que o saber histórico aporta ao saber gastronômico, uma das mais relevantes é a noção de memória gustativa. A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa é entendido como uma noção que engloba diversos aspectos sociais e culturais cujo patrimônio não é somente das inovações, das aquisições, das criações, é também dos desaparecimentos, das perdas, das destruições. As críticas sobre certos estudos do passado em meio à dinâmica social revelam que alguns destacam certas práticas e marginalizam outras, no sentido de lhes dar legitimidade e significância social. Dessa forma, sempre bem acompanhados pela crítica histórica, os estudos da memória gustativa são uma das formas de memória que representam, no nível individual ou de grupo, o valor da permanência de vestígios do passado (SANTOS, 2005, p.12).

O entendimento de Santos (2010), em sua análise sobre a comida do Paraná, diz que os pratos locais são muito úteis como atrativos turísticos de uma identidade social:

Dessa forma, os pratos regionais fazem parte de um processo civilizatório, que, ao celebrar esta sociedade, se expressam como fatos sociais totais e se somam às realidades locais, permitindo emergências de novas formas de sociabilidades públicas e privadas. A partir daí se pode permitir uma viagem ecogastronômica [...]. Na lógica do território criado, a identidade aí construída é estimulada e propagada como uma forma de valorizar e diferenciar uma especificidade, uma tipicidade. Quanto mais típico este território ou esta rede, mais benefícios turísticos aportam para as cidades.

Santos destaca também que, no Brasil, é

essencial o conhecimento culinário por meio dos saberes e dos sabores, das técnicas de preparo, dos modos de fazer, pois a memória gustativa é agregadora e faz parte do conjunto das culturas regionais.

Em Caxias do Sul, o galetto al primo canto foi um motivador de visitas, como comprova a entrevista feita com o jornalista Nestor Gollo, que, como radialista, foi um frequentador assíduo da galeteria para a sua prática profissional, e ele não deixa de enfatizar que as famílias locais também faziam parte do universo de clientes, além dos times de futebol, como se pode perceber em suas lembranças:

O Mendes Ribeiro organizava pessoalmente o roteiro quando vinha a Caxias, pois não deixava a Galeteria Peccini de fora, ele fazia questão de almoçar lá. [...] O pessoal da rádio Difusora, Caxias e Farroupilha sempre estavam lá. Era o lugar ideal para comer. Antigamente era o melhor lugar para se comer, todas as famílias iam para lá nos domingos. Eu sempre ia porque as delegações esportivas faziam as suas refeições lá. Tinha um salão nos fundos do hotel onde ficavam os clubes de futebol, então nos dirigíamos para lá para fazer o nosso trabalho.

Garçon, desde 16 de fevereiro de 1950, na Galeteria Peccini, com a alcunha de “Alemão”, Edvino Wents destaca alguns clientes:

De jornalista tinha o Dante Andreis, Nestor Gollo, Osvaldo de Assis, Renato Müller, Jimmy Rodrigues, que vive ainda hoje, [...] fora outros. Bom, eu servi João Havelange, que hoje é presidente da FIFA. Ele veio aí fazer uma vistoria de um negócio de futebol. Quem o acompanhou, foi o Dante Andreis. Depois veio o Meneghetti, foi governador do Estado, o Brizola eu servi e outros. O Pelé, o Santos teve aqui em 1954, dormia lá no Real Hotel e vinha fazer as refeições aí no Peccin. [...] O Pelé tinha 17 anos. O Mazzaropi também parou ali. Aquele outro, o Carlos Maya, que hipnotizava pessoas, parou lá também, ficou 15 dias, dando show. Eu ia lá no Ópera para ver se ele conseguia me hipnotizar (sic).

Além dessas, outras entrevistas foram realizadas com parentes, funcionários e clientes que vivenciaram a Galeteria Peccini nos seus tempos áureos. Pode-se observar, na recordação da historiadora Loraine Giron (2009), que, além de citar alguns vizinhos, também se recorda dos donos. Sua memória remete às reminiscências do passado e à ludicidade das lembranças. “Os clientes variavam de dia a dia, em geral os vizinhos como dona Adelaide Rosa, Heitor Franzoi e família, os Boff, os Cesa e os Biaziaori (do posto), que viviam na quadra e que, de vez em quando, estavam lá”. Além disso, explica por que gostava de galeto e sua significância:

Frequentei todas as galeterias da cidade, do Peteffi ao Zanotto, gostava do cardápio, pois lembrava o das festas familiares da minha infância (em vez de galeto caça ou passarinhada). Mas sabia que o primeiro tinha sido o do Pessin (agora Peccini). Os outros seguiram o modelo que deu certo.

A entrevistada complementa contando que toda a família gosta de galeto, e que, quando “o filho paulista vem a Caxias do Sul, exige o périplo dos galeto: passa um a um dos que sobraram e dos novos”.

Com essas considerações, tratou-se de chamar a atenção para a importância da gastronomia local como motivadora da curiosidade, da saciedade física, biológica e espiritual dos turistas.

4.1 O GALETO AL PRIMO CANTO: PATRIMÔNIO CULTURAL E MONUMENTO LOCAL

Nas últimas décadas, o estudo, a compreensão e o interesse no que diz respeito ao patrimônio levaram os pesquisadores a novas interpretações da abrangência do termo. Ocorreu com o patrimônio o que aconteceu com outros estudos. Depois de ter explorado o concreto, o cal e a pedra, o tangível, o individual, ele se aproxima do imaterial, expande-se ao coletivo e ganha destaque pela memória oral pela qual se perpetuam os saberes e fazeres dos grupos sociais que compõem a diversidade brasileira.

O exemplo francês é inspirador para a utilização da gastronomia local como atrativo. Os pratos tradicionais das localidades são motivadores que provocam a visita dos turistas. A cultura

local representada pela sua comida também conta história e revela a construção de uma sociedade. Os pratos locais e tradicionais têm, na sua história, os elementos que são as glórias locais e, por meio dela, se transformam em patrimônio imaterial, pois estão ligados ao processo permanente de transformação na forma de herança cultural. As relações culturais, que são reveladas pela alimentação, compõem o que Santos (2008) denomina de Santa Aliança, representada pela gastronomia, pela tradição, pelo turismo e pelo desenvolvimento.

A história de um povo contém múltiplas peculiaridades e curiosidades que podem ser apreciadas pelos turistas, onde se constata que a comida local é um desses atrativos. A comida não é somente coadjuvante, mas tema principal para o turismo (TOMAZZONI, 2009, p. 95).

Os turistas podem movimentar-se para comer, isto é, a comida é motivadora de viagens e de fruição, pois está vinculada à história local. Uma boa comprovação são as estrelas do guia Michelin, que se definem da seguinte forma:

Em 1926 surgiu pela primeira vez a estrela da boa mesa para os restaurantes citados no guia. A segunda e terceira estrelas nasceram em 1931 para o interior e em 1933 para Paris. [...]: uma estrela significa uma mesa muito boa em sua categoria, duas estrelas valem o desvio, três estrelas valem a viagem (2009).

A história e cultura da alimentação são o principal foco de estudos do grupo de pesquisadores da Universidade Federal do Paraná, (www.historiadalalimentacao.ufpr.br), cujo tema apresenta estreita vinculação com o turismo. Le Goff (2003, p. 526) diz que os monumentos são heranças do passado, e os documentos uma escolha do historiador. Na medida em que o galeto al primo canto é um complexo culinário formado por diversos pratos que remetem a um sistema agrário, gastronômico e a hábitos herdados, torna-se um monumento. “O monumento é tudo aquilo que pode evocar o passado, perpetuar recordação, por exemplo, atos escritos.” Le Goff (2003, p.526) diz ainda: [...] o monumento tem ainda a característica

de “ligar-se ao poder de perpetuação, voluntária ou involuntária, das sociedades históricas (é um legado à memória coletiva) e o reenviar a testemunhos que só são escritos parcela mínima”.

O consumo da comida local, o chamado prato típico, ainda não tem o apoio que deveria ter dos órgãos públicos e privados na divulgação do turismo local. Contextualizando os pratos locais no paradigma anterior, percebe-se que o uso das “glórias locais”, de que fala Csergo (1998), ainda é pequeno no Brasil, muito distante da França, que faz da sua cozinha um grande motivo para conhecer o país.

4.2 A GALETERIA PECCINI NO CONTEXTO DA CULTURA CAXIENSE E BRASILEIRA DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

A Galeteria Peccini, parte do conjunto “hotel e restaurante”, localizada em Caxias do Sul, destacou-se no campo gastronômico. Desenvolveu-se como especialização de uma empresa familiar que já atuava com comida caseira. Nasceu, em 1950, como pioneira na cidade a introduzir o galetto al primo canto no seu cardápio comercial.

Ao transpor as iguarias da sua cultura para Caxias do Sul, o principal centro urbano das colônias italianas, Lauthério Peccini inventou a galeteria, uma nova modalidade de restaurante especializada na comida dos descendentes de imigrantes italianos. É uma especialidade tradicional que se distinguiu das demais comidas ofertadas comercialmente em Caxias do Sul por ser étnica e abundante.

A fartura do serviço é emblemática e revela uma mesa transbordante de alimentos. Esse serviço caracteriza-se por um preço por pessoa, que come até ficar satisfeita, contrariando o costume de vender a comida de forma que à cada porção é atribuído um valor. O serviço revela um traço forte da região e que pode ser entendido pela lenda medieval do país da “Cocanha”, símbolo da cultura camponesa, em que os desejos alimentares são todos satisfeitos.

O estudo do galetto al primo canto revela o modelo agrícola que mudou a natureza da região colonial italiana, criando uma paisagem segundo a cultura dos imigrantes italianos. À natureza modificada culturalmente são acrescidos os valores sentimentais, como o de pertença, de coesão social pela afetividade, da memória da história do grupo. Essa história também liga os descendentes do grupo a determinados alimentos por meio de sentimentos

adquiridos dos pais e avós, como se cada indivíduo tivesse vivido as experiências da imigração.

Outro aspecto que se constata é que se pode dar uma única resposta a duas indagações locais: (1) à invenção da galeteria e (2) ao empreendedorismo da indústria caxiense. O desenvolvimento de ambas deve-se ao fato de que os imigrantes deram uma resposta ao isolamento por meio das habilidades artesanais e desenvolveram soluções próprias para as suas necessidades técnicas.

Embora o recorte temporal inicial fosse inicialmente de 1950 a 1970, extrapolou-se o período, pois se entendeu, no decorrer do trabalho, que: (1) a família Peccini migrou da colônia para a cidade em busca de melhores condições de vida; (2) a família carregou consigo os costumes coloniais; (3) a cultura da família é um reflexo da época e pode ser percebido na oferta culinária, de modo especial no galetto al primo canto; (4) o galetto al primo canto é a transposição para o espaço urbano da síntese da comida que as famílias faziam quando celebravam seus encontros na colônia (meio rural), e o motivo do encontro dessas famílias eram as caçadas, que culminavam com o almoço festivo; (5) o estudo revelou que Lauthério Peccini contou, para montar o empreendimento, com uma organização familiar como força de trabalho com destaque para a irmã Itália, a esposa, Adélia, e os filhos mais velhos, Irineu e Valmor. Além dos familiares, ainda com Mathias D’Andreia (Mussolini) para auxiliar na construção de equipamentos que não existiam na época.

Lauthério Peccini foi inovador e empreendedor, pois criou um novo produto, o galetto al primo canto, agregando-lhe as demais iguarias que compõem a mesa típica da gastronomia dos descendentes de imigrantes italianos. Além de aplicar conhecimentos conquistados pela sua vivência agrícola e culinária, vislumbrou a oportunidade de conquistar clientes, em condições ambientais em que se conjugavam fatores favoráveis como a autenticidade da cultura local. Para a viabilização de sua visão empreendedora, Lauthério Peccini teve a atuação de uma equipe que garantiu a aplicação do principal capital do empreendimento, o capital humano. Ser constituída por pessoas da própria família foi outro aspecto favorável para o êxito, pois todos partilhavam os mesmos valores culturais e assimilaram o espírito empreendedor para realização da visão inovadora.

O galetto al primo canto é um prato com

características aprimoradas em relação ao que se oferecia até o início da década de 1950 e mantém-se plenamente atual. A inovação da família Peccini gerou um ciclo de prosperidade no segmento gastronômico em análise, pois, em decorrência do seu pioneirismo, surgiram vários outros estabelecimentos com as mesmas características em várias cidades do Rio Grande do Sul e também em outras cidades do Brasil. Confirma-se, portanto, a teoria schumpeteriana de que o inovador é o pioneiro, que abre portas para outros empresários, gerando-se agrupamentos de empresários (enxames), ou clusters.

A forte ligação dos diferenciais do serviço com a identidade da cultura dos descendentes de imigrantes italianos constitui-se em oportunidade de experiência memorável para os turistas, em razão do sabor exclusivo do galetto al primo canto e da variedade de pratos que formam o cardápio do sistema alimentar. A consolidação da imagem do galetto projetou a gastronomia da região de colonização italiana da Serra Gaúcha como segmento do turismo cultural. Em razão disso, agregou-se valor aos demais segmentos do cluster caxiense e regional de turismo, contribuindo para o seu desenvolvimento e para o desenvolvimento socioeconômico regional. A tendência é que se mantenha o ciclo de prosperidade do segmento das galeterias, pois a exclusividade e a autenticidade de sua proposta gastronômica evocam a hospitalidade que proporciona o conagraçamento familiar da cultura dos descendentes de imigrantes italianos, bem como dos descendentes das outras etnias que se identificam com seus costumes e suas tradições, e dos que se encantam com os aspectos originais de outra manifestação cultural.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base no estudo do pioneirismo, do empreendedorismo e da inovação da gastronomia desenvolvida na Galeteria Peccini, o objetivo do artigo foi compreender o processo cultural e histórico e turístico de Caxias do Sul, que possibilitou desenvolver o galetto al primo canto como sistema gastronômico. Em razão disso, discutiu-se e refletiu-se sobre a importância da gastronomia para o turismo. O foco é a gastronomia do ponto de vista de indutor de turismo e não um complemento para suprir as necessidades físicas e

biológicas do organismo humano.

Durante o século XIX, um contingente significativo de italianos migrou e se espalhou por diversos países em todos os continentes em busca de uma vida melhor. Mas só num lugar, entre tantos destinos, foi inventado um restaurante que conhecemos por galeteria e que se baseava no costume medieval de reunir-se após a caçada. É algo específico à cultura. Enfim, a galeteria é um caso único e original de identidade local e internacional. O papel da galeteria foi o de salvar um conhecimento da colônia e dos antepassados num espaço público e urbano. O que permaneceu na memória e na história ficou preservado nas galeterias. Assim, às galeterias coube o papel de dar continuidade ao saber fazer e transmitir esse conhecimento, isto é, o modo de fazer a comida ligado à identidade.

Nas diversas entrevistas realizadas com os descendentes de italianos da região, não há um que não mencione a temporada das caças e das passarinhadas, matriz do galetto al primo canto. Portanto, não há, nesse espaço (território da Serra Gaúcha), monumento que revele especialmente a história e a cultura da região da Serra Gaúcha: comer numa galeteria.

No Brasil rico em pluralidades, comer galetto al primo canto é ligar-se ao jeito caxiense de ser brasileiro, à memória, à história local. Igualmente, quando se come acarajé, há uma ligação aos baianos e ao seu jeito de ser brasileiro, assim como, quando se come queijo de minas, também se estabelece uma ligação ao jeito mineiro de ser brasileiro.

O trabalho tratou da memória gustativa da cidade de Caxias do Sul com base na especialidade galetto al primo canto, ofertada pioneiramente pela Galeteria Peccini a partir de 1950. O conjunto de pratos que compõem esta especialidade tem a sua referência na zona colonial de imigração italiana do Rio Grande do Sul, fazendo parte dos ritos, festas e celebrações promovidas pelas reuniões familiares.

Parodiando Montanari (1998, p. 868), pode-se dizer que o galetto al primo canto é uma tradição, e a tradição é filha da história e esta nunca é imóvel. A iguaria acompanha os camponeses desde a Idade Média, quando o costume dos romanos do pão, vinho e azeite cruzou com as caças assadas dos bárbaros, construindo um novo modelo alimentar medieval.

Finalmente, a máxima de Savarin “Dize-

me o que comes e te direi quem és” pode ser interpretada como: Aquilo que um indivíduo come, revela sua natureza social. Há o receio de que as particularidades sejam engolidas num mundo globalizado com tendência à homogeneização, mas Hall (1992) ensina que a comida local exerce um fascínio pela sua singularidade, pelo diferente. O fato de ser cidadão do mundo e tomar Coca-Cola não impede alguém de ser brasileiro e gostar de feijão com arroz, de ser gaúcho, tomar chimarrão e comer churrasco, de ser citadino e gostar de comer galeto al primo canto. Cada identidade tem a sua forma de expressão alimentar, sendo que uma não anula a outra.

Ainda que não fosse a intenção de Lauthério Peccini, ao inventar a galeteria, criou uma “redoma protetora” sobre a cultura gastronômica do colonato italiano, protegendo-a contra o desgaste do tempo, preservando os sabores da história e cultura da alimentação dos imigrantes italianos na região da Serra Gaúcha.

Para o turismo, destaca-se Câmara Cascudo, citado por Santos (2005, p. 18), quando diz que “[...] o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional, e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou”.

A importância da gastronomia fica evidenciada em eventos como o que ocorreu no Instituto Europeu de História e Cultura da Alimentação, nos dias 27 e 28 de novembro de 2009, na cidade francesa de Tours. Nesse evento, a indagação “A gastronomia vale o passeio?” vem estampada na capa do folder, estimulando os participantes a pensarem sobre a ligação entre gastronomia e turismo. Para criar um diálogo entre o turismo e a gastronomia, a história é usada para compreender a comida no tempo e no espaço, dando sentido às sensibilidades à mesa.

Diante do exposto nesta pesquisa, se compreende cada vez mais por que March Bloch (2001, p. 60) destacou o ditado árabe que diz: “Os homens se parecem mais com o seu tempo do que com seus pais”.

Este trabalho também poderia intitular-se: O país da Cocanha é aqui: a invenção da galeteria. Essa conquista foi em razão do espírito empreendedor do patriarca da família Peccini.

ANSARAH, M. *Turismo e segmentação de mercados: novos segmentos*. In: TRIGO, Luiz G. (Ed.). *Análises regionais e globais do turismo brasileiro*. São Paulo: Roca, 2005.

BATISTA, C. M. *Memória e identidade: aspectos relevantes para o desenvolvimento do turismo cultural*, In: *Caderno Virtual de Turismo*, 17. set. de 2005.

BENI, M. C.. *Análise Estrutural do Turismo*. São Paulo: Editora SENAC, 2002.

BLOCH, M. *Apologia da história, ou o ofício de historiador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

BONI, L. A. de; COSTA, Rovílio. *Far la Mérica: a presença italiana no Rio Grande do Sul*. [S.1.]. Riocell, 1991. V.3.

CAXIAS DO SUL, Prefeitura Municipal. Secretaria Municipal da Cultura. *Revista Memória de Caxias do Sul pelo viés do patrimônio tombado*. Caxias do Sul: Grafilme, 2008.

CORÇÃO, M.. *Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea*. Curitiba, 2006. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>> Acesso em 10 dez. 2011.

COSTA, R.; COSTELLA, I.; SALAME, P. A.; SALAME, P. J. (Orgs). *Imigração italiana no Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições*. Porto Alegre: Sulina, 1974.

COSTA, R. et al. (Orgs.) *Imigração italiana no Rio Grande do Sul: vida, costumes e tradições*. Porto Alegre: Sulina, 1974.

CSERGO, J. *A emergência das cozinhas regionais*. In: FLANDRIN, J. L; MONTANAR, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DOLABELA, F. *O segredo de Luíza*. São Paulo: Cultura, 2006.

DRUCKER, P. *Inovação e espírito empreendedor*. São Paulo: Thomson/Pioneira, 2001.

- FILION, L. J. Empreendedorismo: empreendedores e proprietários-gerentes de pequenos negócios. *Revista de Administração*, São Paulo v. 34, n. 2, p.05-28, abril/junho 1999.
- FINEP – Agência Brasileira de Inovação. Disponível em <www.finep.gov.br>. Acesso em 10 de Dezembro de 2012.
- GIMENES, M. H. S. G. *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no Paraná – 1970/2003*. Tese (Doutorado em História) – Curso de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.
- GIRON, L. S. (Org.). *Colonos e fazendeiros: imigrantes italianos nos campos de Vacaria*. Porto Alegre: Edições Est., 2001.
- _____. L. S.; BERGAMASCHI, H. E. *Casas de negócios: 125 anos de imigração italiana e o comércio regional*. Caxias do Sul: Educs, 2001.
- _____. L. S.; BERGAMASCHI, H. E. *Colônia: um conceito controverso*. Caxias do Sul: Educs, 1996.
- _____. L. S.; BERGAMASCHI, H. E. *Terra e homens: colônias e colonos no Brasil*. Caxias do Sul: Educs, 2004.
- _____. L. S. *Dominação e subordinação: mulher trabalho na pequena propriedade*. Porto Alegre: Edições Est., 2008.
- HERÉDIA, V. B. M. *Processo de industrialização da zona colonial italiana*. Caxias do Sul: Educs, 1997.
- HUGON, P. *História das doutrinas econômicas*. São Paulo: Atlas, 1984.
- HUNT, E. K. *História do pensamento econômico: uma perspectiva crítica*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
- LE GOFF, J. *História e memória*. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.
- LOHMANN, G; PANOSSO NETTO, A. *Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas*. São Paulo: Aleph, 2008.
- LOUREIRO, H.; GONÇALVES, A.. *Receitas com tradição*. Lisboa: Quetzal Editores: Bertrand do Brasil, 2004.
- MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. (Orgs). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- _____. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Bauru: EDUSC, 2003.
- PECCINI, R.. *A invenção da galeteria: o galetto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul*. Caxias do Sul: Educs, 2011.
- PECCINI, R.; POSSAMAI, A. M. De P. *Turismo, História e Gastronomia: uma viagem pelos sabores*. Caxias do Sul: Educs, 2011.
- PESAVENTO, S. J. *História & História Cultural*. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.
- PITTE, J. R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- POZENATO, K. M. M.; GIRON, L. S. Identidade: cultura e sociedade. In: *Métis: história & cultura*. Caxias do Sul: Educs, 2007.
- REBORA, G.. *La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina*. Roma-Bari: Laterza & Figli Spa, 2009.
- SANDRI, A. *La polenta nella cucina veneta*. Padova: Franco Muzzio Editore, 1980.
- SANTOS, C. R. A. A Alimentação e Seu Lugar Na História: Os Tempos da Memória Gustativa. *História*. Questões e Debates. Curitiba: n. 42 jan/jun, 2005. v. 1, p. 11-31.
- _____. *O lugar da alimentação na história*. In: *Gastronomia: cortes & recortes*. 2. ed. Brasília: Editora Senac, 2007.

_____. *História da alimentação do Paraná*. Curitiba: Juruá, 2007.

_____. *Vida material e econômica*. Curitiba: SEED, 2001.

SARTI, R.. *Abitare, Mangiare, Vestire: nell'Europa moderna*. Bari (Italy) Laterza & Figli Spa, 2008.

SAVARIN, B. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SORCINELLI, P. Alimentação e saúde. In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SPANG, R. L. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2001.

TOMAZZONI, E. L. *Turismo e desenvolvimento regional: dimensões, elementos e indicadores*. Caxias do Sul: Educ, 2009.

URRY, J. *O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas*. São Paulo: Studio Nobel - SESC, 1996.

Recebido em 14 de fevereiro de 2013.

Aprovado, em sua versão final, em 21 de fevereiro de 2013.

Artigo convidado.