

**COZINHA EMBLEMÁTICA DA QUARTA COLÔNIA, RS: PROPOSIÇÕES  
TERRITORIAIS COM BASE NA CESTA DE BENS E SERVIÇOS****THE EMBLEMATIC CUISINE OF QUARTA COLÔNIA, RS: TERRITORIAL  
EXPERIENCES FROM THE BASKET OF GOODS AND SERVICES****COCINA EMBLEMÁTICA DE QUARTA COLÔNIA, RS: EXPERIENCIAS  
TERRITORIALES DE LA CANASTA DE BIENES Y SERVICIOS**

Raquel Lunardi<sup>1</sup>  
Aline Prestes Roque<sup>2</sup>  
Caroline Ciliane Ceretta<sup>3</sup>

**RESUMO**

Este artigo apresenta os resultados de uma investigação qualitativa conduzida entre 2019 e 2023 na Quarta Colônia, território composto por nove municípios vinculados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS), na região Central do Rio Grande do Sul, Brasil. O objetivo principal foi analisar a comida emblemática desse território a partir da abordagem teórico-metodológica da Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST). Para tanto, empregou-se revisão bibliográfica, documental e exploratória, complementada pela história oral: realizaram-se entrevistas semiestruturadas com 15 famílias de descendentes de imigrantes italianos residentes na região. Foram identificadas 14 comidas emblemáticas que constituem o principal ativo gastronômico do território e potencializam o turismo local. Dessas, nove apresentam maior expressão turística: risoto de frango; bife à milanesa (bovino ou suíno); sopa de *agnoline*; polenta; fortaia; queijo; salame; copa; presentes na “mesa típica” servida em restaurantes e festas. Outras cinco foram apontadas como potenciais comidas emblemáticas: *bigoli*; talharim (*taiadelli/taidei*); nhoque; sopa de minestra; e morcilha (*codeguim*), pois carregam memórias e identidade das comunidades de descendentes de imigrantes. Por fim, a identificação de uma CBST no território configura-se como estratégia eficaz para articular o patrimônio gastronômico e fomentar o desenvolvimento turístico sustentável, ao reconhecer os saberes agroalimentares das comunidades italianas como seu produto líder e principal ativo territorial.

**Palavras-chave:** desenvolvimento territorial; gastronomia; turismo gastronômico.

<sup>1</sup>Doutora em Desenvolvimento Rural. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – campus São Borja. São Borja. Rio Grande do Sul. Brasil. E-mail: raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1762-0727>.

<sup>2</sup>Mestre em Desenvolvimento Regional. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – campus São Borja. São Borja. Rio Grande do Sul. Brasil. E-mail: aline.roque@iffarroupilha.edu.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9076-3922>.

<sup>3</sup>Doutora em Extensão Rural. Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria. Rio Grande do Sul. Brasil. E-mail: carolineceretta@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5071-032>.

## ABSTRACT

This article presents the findings of a qualitative investigation conducted between 2019 and 2023 in the Quarta Colonia, a territory comprising nine municipalities affiliated with the Quarta Colônia Sustainable Development (CONDESUS), located in the Central Region of Rio Grande do Sul, Brazil. The main objective was to analyze the emblematic food of this territory using the theoretical and methodological approach of the Basket of Territorial Goods and Services (BTGS). For this purpose, a bibliography, documentary, and exploratory review was conducted, complemented by oral history: semi-structured interviews were carried out with fifteen families of Italian immigrant descendants residing in the region. Fourteen emblematic foods were identified as the main gastronomic assets of the territory, contributing to the enhancement of local tourism. Of these, nine of them exhibit greater touristic relevance: *chicken risotto; breaded steak (beef or pork); agnoline soup; polenta; fortaia; cheese; salami; copa* — All commonly featured in the “typical table” served at local restaurants and festivals. An additional five were recognized as potential emblematic foods: *bigoli; talharim (taiadelli/taiadei); gnocchi; minestra soup; and morcilha (codeguim)*, as they carry the memories and identity of the communities descended from immigrants. Finally, the identification of a BTGS in the region emerges as an effective strategy for linking gastronomic heritage with the promotion of sustainable tourism development, by recognizing the agri-food knowledge of Italian communities as their leading product and primary territorial asset.

**Keywords:** territorial development; gastronomy; gastronomic tourism.

## RESUMEN

Este artículo presenta los resultados de una investigación cualitativa desarrollada entre 2019 y 2023 en la Cuarta Colonia, territorio conformado por nueve municipios vinculados al Consorcio de Desarrollo Sostenible de la Cuarta Colonia (CONDESUS), ubicado en la región central del estado de Rio Grande do Sul, Brasil. El objetivo principal consistió en analizar los alimentos emblemáticos de dicho territorio a partir del enfoque teórico-metodológico de la Cesta de Bienes y Servicios Territoriales (CBST). La metodología incluyó revisión bibliográfica, documental y exploratoria, complementada con historia oral; para ello, se realizaron entrevistas semiestructuradas con 15 familias descendientes de inmigrantes italianos residentes en la región. Se identificaron catorce alimentos emblemáticos que constituyen el principal activo gastronómico del territorio y que dinamizan el turismo local. De estos, nueve poseen mayor relevancia turística: *risotto de pollo, milanesa (de carne vacuna o porcina), sopa de agnoline, polenta, fortaia, queso, salame, copa*; todos ellos presentes en la “mesa típica” servida en restaurantes y celebraciones locales. Otros cinco fueron señalados como alimentos emblemáticos en potencia: *bigoli, tallarines (taiadelli/taiadei), ñoquis, sopa de minestra y morcilla (codeguim)*, ya que encarnan las memorias y la identidad de las comunidades descendientes de inmigrantes. En conclusión, la identificación de una CBST en el territorio se configura como una estrategia eficaz para articular el patrimonio gastronómico y promover el desarrollo turístico sostenible, al reconocer los saberes agroalimentarios de las comunidades italianas como su producto líder y principal activo territorial.

**Palavras clave:** desarrollo territorial; gastronomía; turismo gastronómico.

**Como citar este artigo:** LUNARDI, R.; ROQUE, A. P.; CERETTA, C.C. Cozinha emblemática da Quarta Colônia, RS: proposições territoriais com base na cesta de bens e serviços. **DRd – Desenvolvimento Regional em debate**, v. 15, p. 321-345, 26 jun. 2025. Doi: <https://doi.org/10.24302/drd.v15.5365>.

**Artigo recebido em:** 04/04/2024

**Artigo aprovado em:** 18/05/2025

**Artigo publicado em:** 26/06/2025

## 1 INTRODUÇÃO

A Quarta Colônia localizada na região Central do Rio Grande do Sul (RS), fundamenta-se na intrínseca relação entre a gastronomia e as características históricas, culturais e biofísicas que definem sua identidade territorial. Desse modo, a comida, aqui conceituada como “comida emblemática da Quarta Colônia”, é considerada um ativo singular e distintivo desse espaço.

Enquanto representante do “fruto da terra”, o alimento estabelece, em primeiro lugar, uma conexão com o território de origem, revelando vínculos culturais que narram sua evolução ao longo do tempo (Coelho-Costa, 2019). Para o autor, a articulação entre as dimensões cultural, social e econômica, associada às relações com o meio ambiente, à sustentabilidade e às denominações de origem, contribui para conferir maior competitividade e atratividade a esses territórios.

À luz dessas reflexões, e considerando as transformações socioeconômicas recentes, observa-se que a Quarta Colônia, assim como outras regiões rurais marginalizadas pelo desenvolvimento agropecuário convencional, tem recorrido a abordagens ancoradas em sistemas locais. Tais estratégias buscam revelar recursos inéditos por meio de múltiplas representações — individuais e coletivas — de sua origem, história e ambiente (Candau, 2019). Nesse contexto, o resgate da memória e o fortalecimento da identidade local constituem-se como elementos centrais para o desenvolvimento territorial (Froehlich, 2002) e de valor turístico.

Esse processo dialoga com o conceito de ‘glocalização’, conforme definido por Roland Robertson (1995), no qual as interações entre o global e o local manifestam-se em diferentes dimensões do cotidiano. Trata-se de um movimento em que inovações de alcance global produzem impactos localizados, sendo apropriadas e experienciadas nas realidades específicas dos territórios. Assim, reforça-se a ideia de que o desenvolvimento territorial contemporâneo está intimamente ligado à valorização das especificidades locais (Coelho-Costa, 2019).

Ao revisitar o território da Quarta Colônia sob a ótica da gastronomia e do desenvolvimento territorial, identificam-se sinergias que potencializam o turismo gastronômico, segmento responsável pelo crescente fluxo de visitantes nas últimas três décadas.

Nesse contexto, tal produto é analisado com base nos conceitos de identidade<sup>4</sup> e memória<sup>5</sup>, buscando compreender como esses elementos se entrelaçam em um espaço geográfico que é, ao mesmo tempo, valorizado e controlado por seus próprios atores locais.

Esse dinamismo territorial evidencia que o território, compreendido como fator, objeto e agente de mudança (Roca, 2004), demanda a formulação de novas estratégias voltadas ao desenvolvimento sustentável. No caso da Quarta Colônia, tais estratégias podem ser orientadas pelo modelo da CBST, formulado por Pecqueur (2001) e Mollard (2001) a partir de estudos empíricos conduzidos no território de *Baronnie*, no início dos anos 2000. O conceito de CBST sustenta que os mecanismos de territorialização se fundamentam no princípio da especificação de ativos, priorizando a identificação e valorização de recursos endógenos como forma de diferenciar o território e evitar a concorrência baseada em produtos padronizados (Cazella *et al.*, 2019).

Nesse contexto, a gastronomia, ancorada em pratos singulares denominados aqui “comida emblemática da Quarta Colônia”, constitui o principal ativo da CBST. Diversos estudos no território (Frigo; Pons; Lunardi, 2023; Froehlich; Roque, 2022; Frigo; Saraiva; Lunardi, 2021; Mello; Froehlich, 2019; Vendruscolo; Ceretta; Froehlich, 2019; Vendruscolo, 2009) reconhecem-na como capaz de articular vínculos singulares com as especificidades históricas, culturais e naturais, conferindo distinção territorial ao local.

Em consonância com essa perspectiva, Maciel e Moreira (2019) argumentam que a comida emblemática se distingue por sua unicidade e por evocar memórias que conectam práticas alimentares, como as dos imigrantes e seus descendentes, aos processos de sobrevivência e adaptação regional. Essa relação reforça, simultaneamente, a identidade territorial e seu potencial econômico. Elaborados com base em saberes tradicionais preservados na memória coletiva e adaptados às condições do bioma local, tais pratos, sejam cotidianos ou festivos, reúnem atributos culturais e históricos essenciais à construção de uma identidade culinária singular. No processo de criação dessa “cozinha”, são selecionados elementos alimentares que representam o grupo, promovendo o reconhecimento externo e fortalecendo o sentimento de pertencimento interno. Como ressalta Maciel (2001, p. 04), “a comida envolve emoção, trabalha com memória e com sentimentos”.

Essa articulação entre memória, identidade e valorização territorial é também evidenciada por Vendruscolo (2009), ao apontar que, na Quarta Colônia, a construção de uma identidade territorial multiétnica, marcada pelo predomínio das colonizações italiana e alemã, se alicerça em ativos como a gastronomia, as edificações históricas, a religiosidade e os recursos naturais. Nessa perspectiva, a tipicidade “colonial” difusa<sup>6</sup>, associada ao passado imigrante,

---

<sup>4</sup>De acordo com Plummer, a identidade, na teoria sociológica, está ligada às compreensões do Interacionismo simbólico, discutido pelos autores no período que converge para o final do século XIX e início do século XX (1892 a 1934). Essa perspectiva associa a identidade à compreensão do ‘eu’ como uma capacidade humana de refletir acerca da sua natureza e do mundo social por meio da comunicação e da linguagem, assim “[...] as pessoas constroem suas identidades pessoais a partir da cultura em que vivem” (Plummer, 1996, p. 370).

<sup>5</sup>A memória constitui uma construção social no presente sobre o passado (Halbwachs, 1990) e, portanto, essa reconstrução do passado exprime um sentimento de pertencimento, de estabilidade frente à complexidade cultural contemporânea.

<sup>6</sup>Froehlich e Vendruscolo (2012), constataram que, no território da Quarta Colônia, a tipicidade evocada é do tipo *difusa*, ou seja, remete a características coloniais genéricas, compartilhadas com outras regiões de colonização italiana e alemã no estado do RS. Segundo os autores, não se observa uma disposição clara dos atores locais para reivindicar singularidades gastronômicas baseadas em modos de fazer específicos ou nas particularidades

configura-se como um atrativo turístico relevante, mesmo sem depender exclusivamente de atributos biofísicos, culturais ou históricos específicos (Froehlich; Vendruscolo, 2012). Considerando esse cenário, observa-se que a apropriação da comida como símbolo identitário favorece a reconexão com o passado por meio de memórias individuais e coletivas, transformando-se, assim, em um ativo estratégico para alavancar o turismo gastronômico.

A experiência da Quarta Colônia na construção de sua identidade territorial ancorada na gastronomia dialoga diretamente com a operacionalização da CBST. Essa operacionalização ocorre por meio da sinergia entre a valorização de bens e serviços dotados de qualidade e saber-fazer próprios e sua articulação com as características culturais locais, ampliando as oportunidades de geração de renda e inclusão social (Ribeiro; Capelesso; Cazella, 2024). A oferta de uma CBST, nesse cenário, manifesta-se por meio da combinação estratégica de produtos e serviços de qualidade, resultado de um planejamento territorial de longo prazo, idealizado e conduzido pelos próprios atores locais. Essa cesta, composta por bens privados e públicos, serviços turísticos e valores sociais e ambientais (Vendruscolo; Ceretta; Froehlich, 2019), estimula o consumidor a valorizar o conjunto articulado de atributos do território, em vez de concentrar-se na especificidade de um único produto (Flexor; Benavides, 2009).

No território da Quarta Colônia, nota-se uma diversidade de saberes culinários familiares, especialmente no que se refere à culinária italiana, cuja variação está associada às diferentes províncias de origem. Paralelamente, consolida-se uma identidade coletiva em torno da chamada “comida emblemática”, representada por pratos como o risoto e a polenta. A inclusão dessas iguarias na CBST torna-se pertinente pela capacidade do modelo de articular ações e estratégias de desenvolvimento coerentes com o contexto local. Além disso, a escassez de estudos que examinem o turismo na Quarta Colônia sob a perspectiva da CBST evidencia a relevância desta investigação.

Com o objetivo de identificar os elementos que fortalecem a vinculação singular entre a gastronomia e o território, este artigo apresenta os resultados de uma pesquisa iniciada em 2019, centrada no estudo das práticas e saberes alimentares de famílias descendentes de imigrantes italianos. O objetivo principal da investigação foi compreender a gastronomia como um ativo estratégico na construção da CBST da Quarta Colônia e analisar seu potencial enquanto “comida emblemática” para impulsionar o desenvolvimento territorial por meio do turismo gastronômico. Partindo do princípio de que a gastronomia é um dos principais elementos na oferta de um destino turístico e uma das experiências mais aguardadas pelos turistas, o estudo busca identificar, através da gastronomia, líder da CBST da Quarta Colônia, os pratos que a compõem turisticamente, bem como aqueles que podem ser considerados representativos, devido à sua conexão com o território e às memórias que narram a história e a evolução local.

A estrutura do artigo está organizada em três seções principais, além da introdução e das considerações finais. A primeira seção apresenta uma revisão da literatura voltada à caracterização territorial da Quarta Colônia. A segunda descreve a trajetória metodológica adotada. Por fim, a terceira seção apresenta e discute os principais resultados da pesquisa.

---

das condições biofísicas locais. Isso indica a ausência de uma tipicidade peculiar ou distintiva do território, dificultando sua diferenciação em relação a outros contextos semelhantes.

## 2 REVISÃO DE LITERATURA

A chegada dos imigrantes italianos à região central do estado do RS, em 1875, povoou o território que atualmente é denominado Quarta Colônia. Essa migração foi incentivada pelo Governo Imperial Brasileiro e articulada ao contexto de instabilidade econômica e política enfrentado pela Europa na segunda metade do século XIX. Instalaram-se na região famílias camponesas, católicas, pobres e oriundas do norte da Itália, motivadas pela busca por melhores condições de vida frente às incertezas provocadas pelas transformações econômicas, políticas e culturais decorrentes do início do processo de unificação italiana (Zanini, 2008).

Ao estabelecerem-se no novo território, os migrantes adaptaram-se às condições locais, ao bioma e aos recursos naturais da região transformando a culinária italiana em uma gastronomia ítalo-brasileira, marcada pela ruralidade e pela diversidade de cultivos, influenciada pela miscigenação entre imigrantes europeus, populações nativas e descendentes africanos incorporando uma forte carga identitária e simbólica (Frigo; Pons; Lunardi, 2023). Tanto imigrantes quanto populações nativas realizaram adaptações, substituições e apropriações, preservando a ligação da comida aos ingredientes locais e às tradições, sendo a preparação dos alimentos, frequentemente, uma atividade desempenhada pelas mulheres (Costa Beber; Gastal, 2020).

Apesar de os imigrantes trazerem consigo seus saberes agrícolas oriundos do norte da Itália, a limitada inserção da Quarta Colônia no processo de modernização agrícola evidenciava a necessidade de estratégias de desenvolvimento que superassem o modelo convencional de produção (Silveira *et al.*, 2012). Dessa forma, a partir de 1990, passou-se a valorizar a produção artesanal e a incentivar a criação de agroindústrias familiares rurais como eixos centrais para o avanço da microrregião. O fortalecimento desses produtos desencadeou o resgate da identidade cultural e histórica local, alinhando as ações de desenvolvimento às especificidades territoriais e às demandas da comunidade.

Em 1996, o território da Quarta Colônia instituiu o Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS), com o objetivo de integrar o turismo aos propósitos políticos do desenvolvimento sustentável. A iniciativa visava à construção de uma identidade territorial voltada para a promoção do turismo com ênfase na valorização da culinária identitária dos municípios integrantes do consórcio. Nesse sentido, a Secretaria de Cultura, Desporto e Turismo de Silveira Martins promoveu um movimento de revalorização dos elementos etnoculturais herdados da colonização italiana. Essa iniciativa visava recuperar e enfatizar traços históricos e culturais, consolidando o sentimento de pertencimento por meio da preservação das tradições regionais.

Aproveitando as oportunidades de financiamento voltadas à preservação ambiental e ao desenvolvimento sustentável, foi criado o Projeto de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (PRODESUS). Segundo Froehlich e Alves (2007), as primeiras iniciativas do CONDESUS contemplaram a formação de roteiros turísticos integrados, a mobilização e capacitação das comunidades para a atividade turística, a promoção da educação ambiental, bem como o incentivo e a qualificação das agroindústrias locais.

Nesse processo de valorização territorial, dentre as ações promovidas pelo CONDESUS, destaca-se o Programa de Turismo Integrado da Quarta Colônia, executado entre os anos de 2003 e 2005. Organizado pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

(SEBRAE), o programa teve como principal objetivo a realização de capacitação técnica para o setor de serviços, pequenas empresas e agroindústrias do território. Outro projeto relevante foi a elaboração do Caderno Quarta Colônia, cuja ênfase midiática no aspecto gastronômico repercutiu positivamente entre os consumidores, consolidando a gastronomia como o principal ativo territorial da Quarta Colônia (Mello; Froehlich, 2019).

Além das iniciativas institucionais, os eventos religiosos e gastronômicos promovidos pelas comunidades locais constituem fontes de geração de renda, melhoria da qualidade de vida e oportunidades de emprego, ao mesmo tempo em que configuram espaços de lazer, encontro comunitário e preservação de tradições, atuando como atrativos relevantes para habitantes e visitantes. Nesse contexto, o turismo gastronômico consolida-se como estratégia de reprodução econômica e social das famílias envolvidas, que passam a considerar esse produto/serviço seu principal bem patrimonial, pois “resgatam e valorizam a cultura gastronômica do lugar turístico e a transforma em bens/produtos/serviços/experiências para serem consumidos pela demanda de turistas gastronômicos” (Coelho-Costa, 2019, p. 279) valorizando, assim, os valores tradicionais dos destinos em visita.

Sob essa perspectiva, observa-se, nos últimos anos, uma intensificação da presença de restaurantes e rotas gastronômicas no território, cuja tipicidade colonial italiana, sustentada pelos saberes transmitidos intergeracionalmente, impulsiona uma dinâmica multiétnica, ainda profundamente enraizada nas origens migratórias italianas (Vendruscolo, 2009). Tal expressão cultural deixa de configurar-se como um produto estritamente localizado para transformar-se em capital simbólico passível de comercialização, com seus elementos culturais e geográficos estrategicamente ressaltados e apropriados pelo marketing territorial (Coelho-Costa, 2019).

Contudo, Froehlich e Roque (2022) assinalam que a trajetória de valorização da gastronomia como ativo singular da CBST da Quarta Colônia não se desenvolveu sem percalços. Tal como em diversos territórios rurais brasileiros, as iniciativas destinadas a construir diferenciais de qualidade para produtos e serviços compartilham, e por vezes, disputam espaço e investimentos com projetos setoriais vinculados ao agronegócio de commodities (Cazella *et al.*, 2019). Dotto *et al.* (2018) observa que apesar da dinâmica do local exigir um certo investimento turístico as lideranças locais estão enfraquecendo ações e iniciativas no turismo. Na Quarta Colônia, o agronegócio, especialmente o cultivo da soja, firmou-se nos últimos anos como atividade econômica relevante, expandindo sua área de produção. Paralelamente, observa-se expressiva ampliação de empreendimentos de luxo nos ramos hoteleiro, gastronômico, educacional e tecnológico, sobretudo associados à Fundação Recanto Maestro e à Faculdade Antonio Meneghetti. Destaca-se, nesse contexto, o Resort Termas Romanas, acompanhado por diversos outros empreendimentos correlatos (Froehlich; Roque, 2022).

Além disso, em 2023, o território da Quarta Colônia obteve a certificação internacional de Geoparque pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), resultado de uma iniciativa conjunta do CONDESUS e da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Desde 2024, a gestão do Geoparque está sob responsabilidade do CONDESUS. Entre os atributos que possibilitaram tal reconhecimento destacam-se: (i) a singularidade geológica da área, destacando-se pelos fósseis de dinossauros mais antigos do

mundo, e (ii) o engajamento da comunidade acadêmica, administrações municipais e instituições locais na formulação de uma estratégia de desenvolvimento endógeno<sup>7</sup>.

No entanto, essas novas dinâmicas precisam estar articuladas com as propostas de desenvolvimento territorial da Quarta Colônia, as quais possuem uma longa trajetória e destacam a tipicidade gastronômica como um elemento distintivo. Este artigo argumenta que a consolidação do turismo gastronômico pode ser favorecida por meio da elaboração de uma CBST ancorada na "comida emblemática" do território. Entretanto, a patrimonialização desse ativo enfrenta desafios contemporâneos. Embora os hábitos alimentares e os estilos de vida dos descendentes de imigrantes tenham adquirido crescente relevância turística e cultural, pesquisas de Frigo, Pons e Lunardi (2023) indicam que as gerações mais jovens demonstram um interesse reduzido pela culinária tradicional, substituindo-a por comidas rápidas e lanches. Como resultado, os saberes culinários das "nonas" correm o risco de se perder, comprometendo a continuidade do patrimônio alimentar local.

A construção de uma CBST estruturada em torno da tradição ítalo-brasileira da Quarta Colônia pressupõe, portanto, articular passado e presente de forma criativa. Nessa direção, Pouillon adverte que “não se trata de sobrepor o presente ao passado, mas de encontrar neste o esboço de soluções que consideramos adequadas hoje, não porque foram concebidas ontem, mas porque as concebemos agora” (Pouillon *apud* Lenclud, 1987, p. 118). Nesse sentido, a comida é capaz de catalisar o "glocal" e (re)produzir experiência íntima a partir do ‘comer glocalmente’ (Coelho-Costa, 2019).

Assim, a narrativa identitária do território sustenta-se no resgate contínuo da memória coletiva e na revisitação permanente do passado, construindo referências históricas e culturais de origem comum (Froehlich; Vendruscolo, 2012). As comidas locais, apresentadas pela sua tipicidade são usadas como diferencial na experiência turística, onde este aspecto diferencial é construído cultural e socialmente a partir das memórias criadas pelos indivíduos e comunidades. Esse enquadramento permite não apenas valorizar a riqueza cultural e gastronômica da Quarta Colônia, mas também utilizá-la como inspiração para formular uma CBST alinhada aos valores contemporâneos de respeito à tradição, à diversidade e à sustentabilidade, possibilitando que o local se torne mais atrativo e competitivo glocalmente.

### 3 METODOLOGIA

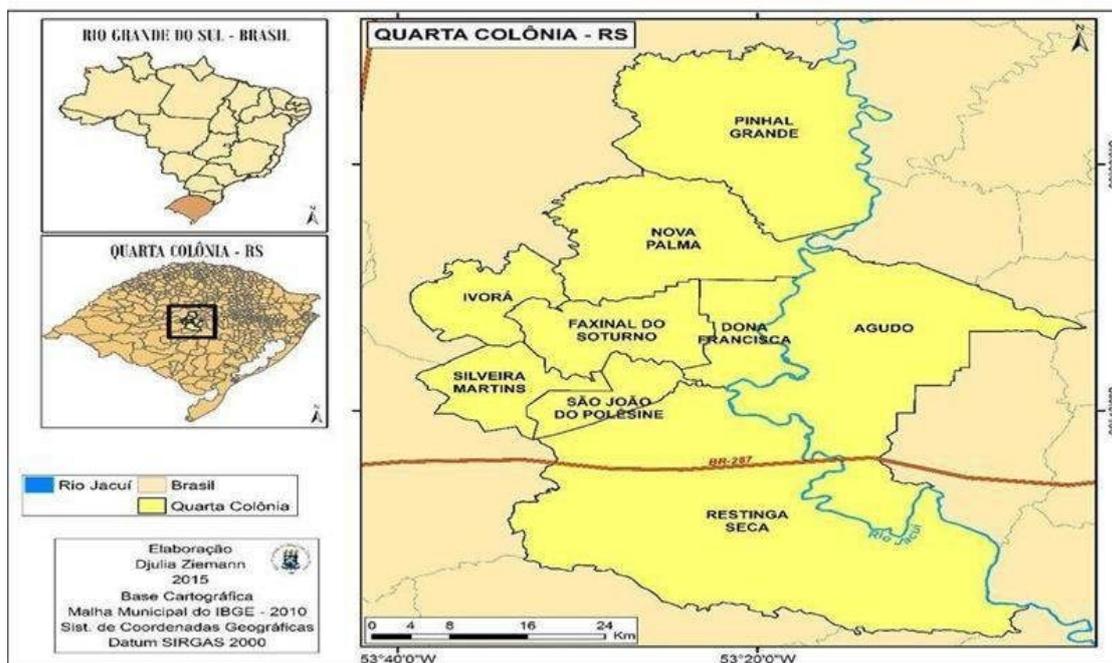
O campo empírico deste estudo compreende o território da Quarta Colônia, situado na região Central do Estado do RS, articulado pelo CONDESUS. Esse território é constituído por nove municípios com predominância de base rural: Agudo, Dona Francisca, Pinhal Grande, Nova Palma, Faxinal do Soturno, Ivorá, São João do Polêsine, Restinga Seca e Silveira Martins (Figura 1). Com uma extensão territorial de 2.923 km<sup>2</sup>, a Quarta Colônia abriga uma população de 56.758 habitantes, dos quais 23.465 (41,36%) residem na zona rural. Em 2010, esse percentual era de 50,05% (30.386 habitantes) e, em 2006, a população rural representava aproximadamente 70% do total (IBGE, 2010; 2022), evidenciando uma expressiva redução ao longo das últimas décadas. As características socioculturais e ambientais da região, associadas à existência de arranjos institucionais locais voltados ao fortalecimento econômico e

---

<sup>7</sup> Disponível em: <https://www.geoparquequartacolonia.com.br/geoparque/geoparque-quarta-colonia> Acesso em 27 abr. 2025.

sociocultural, conferem à Quarta Colônia uma configuração particularmente propícia para a aplicação da abordagem metodológica da CBST.

Figura 1 – Organização territorial da Quarta Colônia



Fonte: IBGE (2015), citado por Ziemann e Figueiró (2017)

Nesse contexto territorial específico, a pesquisa adota uma abordagem qualitativa, utilizando diversas técnicas de coleta de dados, como análise bibliográfica, análise documental e entrevistas semiestruturadas. Em virtude da natureza não diretamente observável da "cesta de bens e serviços", cuja configuração é progressivamente construída pelos consumidores a partir de sua experiência com o território (Hirczak *et al.*, 2008), o presente estudo segue um delineamento de caráter exploratório (Gil, 2011). Esse recorte metodológico possibilita ampliar a compreensão da realidade estudada. Dessa forma, além das entrevistas, recorreu à história oral como instrumento de investigação.

A abordagem teórico-metodológica da CBST, no contexto do desenvolvimento territorial, busca fomentar a geração de renda por meio da valorização de recursos e ativos locais, combináveis para estruturar uma oferta articulada de produtos e serviços de qualidade (Cazella, Dorigon e Pecqueur, 2022). Além de constituir um modelo empírico para análise e formulação de estratégias de desenvolvimento, a CBST fundamenta-se na identificação e mobilização dos recursos territoriais previamente mapeados (Cazella *et al.*, 2019).

Com base nesses pressupostos, a pesquisa empreendeu a realização de entrevistas com quinze famílias descendentes de imigrantes italianos, selecionadas por meio da interação dos pesquisadores com o CONDESUS e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER/RS-ASCAR), bem como pela técnica de amostragem em bola de neve. As entrevistas ocorreram em 2019, tiveram uma interrupção durante a pandemia de COVID-19 e foram retomadas, sob condições sanitárias adequadas, entre 2022 e 2023. Todos os depoimentos foram gravados, transcritos integralmente e submetidos à análise de conteúdo de Bardin (2011),

técnica escolhida por favorecer a interpretação das falas em consonância com os objetivos da pesquisa. Para preservar o anonimato, os entrevistados foram codificados pelas letras A a O. Ressalta-se, por fim, que uma das limitações da presente pesquisa refere-se ao fato de a proposta de construção da CBST ter se originado exclusivamente da análise teórico-metodológica, e não de um processo participativo de pesquisa-ação desenvolvido com distintos atores locais diretamente envolvidos.

#### 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados, fundamentados nas memórias de descendentes de imigrantes italianos, oferecem subsídios para identificar os saberes e fazeres entrelaçados à alimentação vinculada ao território, evidenciando as singularidades da gastronomia local e configurando-se como a “comida emblemática” da Quarta Colônia, apresentadas turisticamente em restaurantes e festas de comunidades.

Pesquisas conduzidas por Costa Beber e Gastal (2020) acerca da cozinha emblemática de Antônio Prado, RS, indicam que os pratos tradicionais vêm sendo remodelados por novos processos de consumo. O *agnolini* (ou *capeléti*), antes reservado a celebrações e rituais, encontra-se hoje em restaurantes urbanos e nas mesas domésticas como alimento cotidiano. Já a polenta, outrora consumida diariamente, passou a figurar em festas como símbolo identitário. Essas transformações resultam na constituição de uma culinária emblemática, denominada “italiana”, que combina preparações anteriormente associadas a ocasiões especiais com pratos do dia a dia, incorporando ainda novos alimentos. Nesse sentido, Vendruscolo, Ceretta e Froehlich (2019) destacam a variedade de produtos agroalimentares que contribuem para a identidade da Quarta Colônia, da sopa de *agnolini* aos queijos e vinhos, consumidos nas casas de descendentes e nas festividades tradicionais.

Na atualidade, a gastronomia mobilizada turisticamente na Quarta Colônia, visível em restaurantes e festas comunitárias, compõe-se, sobretudo, de salame, queijo colonial, copa, sopa de *agnolini*, risoto de galinha caipira, massas (espaguete, talharim, pene), fortaia, polenta e bife à milanesa. Embora tais preparações também sejam acionadas em outras regiões de colonização italiana para fins de turismo e desenvolvimento territorial, elas exibem singularidades e sinais diacríticos<sup>8</sup> próprios, forjados pelas vivências e tradições herdadas dos antepassados. No entanto, para garantir efetiva distinção territorial, torna-se fundamental vincular esses pratos às histórias locais, mediante a divulgação de cardápios acompanhados das narrativas das famílias descendentes de imigrantes, que partilham suas memórias e vínculos com a alimentação.

Nesse sentido, as entrevistas com famílias detentoras de memórias individuais e coletivas que conferem sentido à gastronomia da Quarta Colônia, evidenciaram um conjunto de preparações e respectivos distintivos histórico-culturais capazes de configurar uma tipicidade singular, constituindo a cozinha emblemática do território. Além dos alimentos “típicos” provenientes da tradição italiana do século XIX, emergiram outros, hoje ausentes dos almoços de domingo, das festividades e dos restaurantes, como *bigoli*, batata-doce, carne de

---

<sup>8</sup>Os sinais diacríticos, segundo Barth (2000), são elementos que identificam um grupo e são atribuídos e reconhecidos reciprocamente pelos membros, transformando-se em símbolos que podem ser reais ou imaginários, além de serem mutáveis.

porco e galinha *rosta*<sup>9</sup>, entre outros. Conforme assinalam Maciel e Moreira (2019, p. 13), “no processo de construção do que é chamada de ‘cozinha’, [...] determinados elementos da cultura alimentar são escolhidos para representar o grupo”. Esses elementos, marcadores de diferença, radicam-se no passado, nos saberes e nas práticas, e materializam-se nos pratos considerados típicos ou identificados a um determinado coletivo.

A cozinha territorializada transcende a noção de pratos típicos, pois incorpora elementos singulares, saberes acumulados e, por vezes, perdidos ao longo do tempo e práticas culinárias específicas do lugar, sujeitas a contínuas transformações (Maciel; Moreira, 2019). Nesse sentido, a comida emblemática da Quarta Colônia é compreendida a partir da perspectiva dos atores locais, ou seja, dos relatos de homens e mulheres que preparam, no cotidiano, aquelas iguarias consideradas identitárias do território.

Entre os pratos referidos nos depoimentos, destaca-se o *bigoli*, massa de formato circular produzida tradicionalmente pelos descendentes de imigrantes italianos. Seu molde é obtido com uma extrusora manual antiga, “aquela de rodear”, o *bigolaro*, ainda encontrada em muitas residências, embora hoje raramente utilizada. A confecção exige a ação conjunta de duas pessoas, uma para girar a alavanca e outra para aparar a massa; depois de extrudido, o *bigoli* pode ser cozido de imediato ou posto a secar ao sol sobre farinha de milho, técnica outrora necessária na ausência de métodos modernos de refrigeração. A máquina de *bigoli* pode ser observada na Figura 2.

Figura 2 – Máquina de fazer o Bigoli - *bigolaro*



Fonte: Acervo pessoal (2025)

Os relatos apresentam uma ambivalência entre declínio e persistência do costume de consumir o *bigoli*. Para uma entrevistada, “o *bigoli* se fazia na minha época; hoje já não se faz mais faz tempo” (Depoimento A, 2019), sugerindo a descontinuidade da prática no âmbito doméstico. Outros entrevistados, contudo, afirmam que “a gente faz até hoje” (Depoimento C e D, 2019), indicando permanência cotidiana e mencionando a coexistência de outras massas,

<sup>9</sup>Rosta: galinha assada inteira no forno de barro.

como macarrão, *taiadelli* (talharim) e a “chapinha” fina para sopas. Há, ainda, referência ao uso do *bigoli* em caldos substanciosos: “*sopa de bigoli com a carcaça da galinha, tempero verde, legumes*” (Depoimento E, 2019), evidenciando sua versatilidade culinária.

Esses depoimentos revelam, portanto, que a prática de fazer *bigoli* oscila entre erosão e resiliência. Seu aparente declínio está associado à dificuldade inerentes ao preparo do *bigoli*, especialmente o manuseio do *bigolaro* e à maior disponibilidade de massas industrializadas: “*Eu tenho a maquininha, boto na mesa e toco. Faço sozinha. Em vez, aquela outra, na hora de tocar, tinha que ser em dois, porque era pesado. Essa máquina já vem pronta, espicha e corta. Compramos pela internet*” (Depoimento B, 2019).

Em virtude desse obstáculo técnico, o *bigoli* deixou de figurar no cardápio das famílias, sendo amplamente substituído pelo espaguete industrializado e raramente preparado no âmbito familiar. Entretanto, no contexto de uma crescente valorização gastronômica, o *bigoli* pode ser resgatado como componente identitário da alimentação dos descendentes de imigrantes italianos na Quarta Colônia, uma vez que “é selecionado como emblema alimentar e representa o modo como as pessoas gostariam de ser reconhecidas” (Maciel; Moreira, 2019, p. 18). A disponibilidade de extrusoras modernas, mais leves e acessíveis, como apontado no depoimento acima, reduz o esforço requerido e viabiliza sua reintrodução nos cardápios dos estabelecimentos locais<sup>10</sup>, visto que ele permanece nas falas como marcador identitário capaz de ser revitalizado, sobretudo em contextos de turismo gastronômico e de patrimonialização da alimentação local.

Outra massa tradicional elaborada pelos descendentes de imigrantes italianos é o talharim, denominado localmente *taiadelli* ou *taiadéi* (Figura 3). Ao contrário do *bigoli*, seu preparo demanda menor esforço mecânico: utilizando-se os mesmos ingredientes básicos - farinha e ovo, a massa é estendida manualmente e cortada em tiras finas com auxílio de uma faca: “*A mãe fazia bigoli. E às vezes espichava (a massa) e cortava com a faca, ‘pra’ não usar a máquina; daí é o talharim*” (Depoimento B, 2019).

Figura 3 – Talharim/taiadelli/taiadéi



Fonte: Acervo pessoal (2025)

---

<sup>10</sup>A Quarta Colônia tem aproximadamente 100 estabelecimentos de alimentação, dos quais os restaurantes que oferecem cardápios com pratos típicos a base de sopa de agnolini, risoto, bife à milanesa, salada de radicci, nem sempre revelam predileção por estes pratos, pois para muitos donos de restaurantes estes pratos são oferecidos porque é o que “sabem fazer bem”, e fazem parte dos ensinamentos oriundos da tradição alimentar dos moradores locais (Cervo, 2022; Ceretta, 2017).

Ainda no conjunto das massas, o *nhoque* constituía preparação frequente no cotidiano familiar. Os depoimentos indicam variações na receita, seja à base de farinha de trigo, de batata ou da combinação de ambos, bem como na forma de corte, como por exemplo: com a unha, com a faca ou, mais recentemente, com equipamento específico. Em geral, era servido com molho de salame frito, galinha ou, quando disponível, carne bovina; o primeiro mostrava-se o mais recorrente, conforme relatos das entrevistadas: “*Faz a massa do nhoque, massa grande, bota tempero verde dentro e desfia o salame. Faz a massa meio mole e bota de colher na sopa*” (Depoimento E, 2019). “[...] *o nhoque fazia com batata e farinha, e o molho com salame; fazia enrolado, espichava o rolo e cortava com o dedo. A mãe gostava com a batata quente e depois colocava a farinha. A batata dá liga; não se colocava ovo. Hoje já faço diferente: vai ovo, maisena. Tem a máquina agora para fazer, não é mais aquele tipo de nhoque*” (Depoimento D, 2019). Esses depoimentos evidenciam a coexistência de técnicas tradicionais e adaptações contemporâneas, refletindo tanto a persistência de práticas culinárias transmitidas entre gerações quanto sua transformação diante de novas tecnologias e preferências alimentares.

As famílias entrevistadas indicam que a sopa constitui elemento central da dieta dos descendentes de imigrantes italianos na Quarta Colônia, funcionando tanto como refeição noturna única quanto como marcador identitário. Entre as variantes mencionadas aparecem a minestra (ou “sopa de feijão/fava”), a sopa de massa, a sopa de legumes com osso, a sopa de *canede*, a sopa de mocotó, o mingau e, mais recentemente, a sopa de *agnolini* (Figura 4). Para a primeira geração nascida no Brasil, a minestra era a mais frequente: elaborada com caldo de feijão esmagado e engrossada com arroz ou massa muito fina de *bigoli* ou talharim, podia receber legumes, ocasião em que era designada *minestrone*. Segundo o Depoimento F (2019): “*comiam muita sopa de feijão com massa, sopa de fava, misturava com massa ou arroz*”, enquanto o Depoimento G (2019) recorda que a mãe “*cozinava bem o feijão, esmagava com casca e tudo, depois botava o arroz e queijo ralado*”.

Figura 4 – Sopa de minestra e sopa de *agnolini*



Fonte: Acervo pessoal (2025)

Relatos semelhantes descrevem versões mais ralas, apenas com caldo e arroz ou massa, e preparações à base de ossos ou mocotó, evidenciando estratégias de aproveitamento integral dos insumos disponíveis. Além dessas variações, destaca-se o *canede*, descrito pelo Depoimento F (2019) como “*tipo de agnolini mas sem a massa por fora*”, feito apenas com

*bolinhas de recheio fervidas em caldo de galinha*. O mingau, por sua vez, resultava da mistura de ovos batidos com farinha ao *brodo*<sup>11</sup> de galinha, prática atualmente pouco comum. Embora a minestra ainda permaneça em algumas cozinhas, a sopa de *agnolini* ganhou proeminência nas últimas décadas. Preparada com massa recheada de salame ou frango, pão ralado e queijo, moldada em formato de “chapéu”, ela conjuga o resgate da herança italiana com a adequação às demandas do mercado gastronômico, permitindo porções padronizadas e maior valor agregado na mesa dos restaurantes de comida italiana e das festas de comunidade.

Esses resultados revelam uma culinária em constante adaptação: às sopas articulam memória familiar, economia doméstica e identidade coletiva, ao mesmo tempo que se ajustam às transformações socioculturais e às oportunidades turísticas. A passagem da minestra cotidiana para a sopa de *agnolini*, mais festiva e comercializável, exemplifica o processo de patrimonialização da comida, em que preparações tradicionais são ressignificadas para compor a CBST da Quarta Colônia, conciliando tradição, adaptabilidade e potencial econômico.

Entre os pratos emblemáticos do território, além das preparações à base de farinha de trigo, sobressai o risoto de galinha (Figura 5). Embora também registrado em outras regiões de colonização italiana no RS, esse prato mantém presença marcante no cotidiano das famílias descendentes de imigrantes da Quarta Colônia. Essa centralidade decorre, por um lado, do saber-fazer herdado da região do Vêneto, tradicional produtora de arroz e, por outro, das condições edafoclimáticas locais favoráveis ao cultivo orizícola. O território destaca-se, inclusive, pela relevância econômica dessa cadeia produtiva, cuja área cultivada de arroz ampliou-se de 23.520 hectares em 2010 para 28.828 hectares em 2023, correspondendo a um incremento de 22,5 %<sup>12</sup>.

Figura 5 – Risoto de galinha



Fonte: Acervo pessoal (2025)

Desde o início da colonização, a abundância hídrica e o relevo em vales favoreceram o cultivo do arroz, garantindo a segurança alimentar das famílias que migraram e de seus descendentes. Ao longo do tempo, o risoto de galinha, originalmente preparado com um caldo simples e arroz branco, sofreu transformações substantivas, passando a incorporar temperos mais complexos e alcançando maior valorização gastronômica. Os depoimentos apontam um processo gradual de sofisticação do prato, refletindo mudanças na disponibilidade de insumos e nas preferências estéticas e sensoriais. O Depoimento E (2019) descreve o método contemporâneo utilizado em sua família: a galinha, hoje industrial: “*a caipira fica com aspecto*

---

<sup>11</sup>Preparação líquida resultante do cozimento de vegetais ou carnes.

<sup>12</sup>Disponível em <https://farsul.org.br> Acesso em: 04 maio 2025.

*preto, aí fica feio”, é fervida, desfiada e reservada, enquanto o caldo serve para cozer o arroz. À parte, elabora-se um molho de cebola, tomate sem pele e tempero verde, processado no liquidificador e incorporado quase ao final do cozimento, concluindo-se o prato com queijo de qualidade, margarina ou manteiga e cubos de caldo de galinha.*

A mesma informante recorda que, outrora, o risoto era “*bem simples e pouco condimentado*”. Essa lembrança é corroborada pelo Depoimento J (2022), que menciona o uso do caldo de galinha apenas para preparar um “*arroz molezinho*”, consumindo-se a carne *a lessa*<sup>13</sup>; a designação “risoto” teria surgido apenas após seu casamento, quando a receita se tornou mais cremosa e temperada. O Depoimento A (2019) acrescenta que: “*nos almoços dominicais, a galinha estava sempre presente, cozida para produzir o brodo de sopas ou de um risoto, menos temperado que o de hoje, e o restante da ave era servido frita, assada (rosta) ou fervida (lessa), de modo a alimentar toda a família.*

Comparativamente, essas narrativas evidenciam a transição de um “arroz mole” de subsistência para o risoto atual, marcado por maior complexidade de sabores e apresentação. A adoção de galinha industrial, a incorporação de laticínios e o uso do liquidificador ilustram a modernização da culinária doméstica. Ainda assim, preserva-se o núcleo identitário do prato: o aproveitamento do caldo de galinha e a valorização do queijo, elementos que sustentam a reputação do risoto de galinha como “campeão de tudo” em festas comunitárias e restaurantes da Quarta Colônia. Frigo, Pons e Lunardi (2023) registram que essa preparação, inicialmente mero acompanhamento, tornou-se protagonista das celebrações locais. Em cada comunidade, mulheres experientes, conhecidas como *risoteiras*, lideram o preparo e transmitem seus saberes às gerações mais jovens, assegurando a continuidade da tradição.

A galinha, tal como o porco, ocupava lugar de destaque nas preferências alimentares por sua versatilidade. Além da carne, o caldo ou *brodo*, era empregado como base para diversas sopas e para o preparo do risoto. Conforme observam Frigo, Saraiva e Lunardi (2021), esse *brodo* era indispensável para a tradicional sopa de massa e, ocasionalmente, para o risoto, embora menos temperado que o de hoje. No passado, os miúdos constituíam ingrediente essencial do risoto, enquanto os ovos eram aproveitados sobretudo na elaboração da fortaia, mistura de queijo, salame e ovos, por vezes enriquecida com cebola e salsa, e na confecção de massas. A carne da ave, por sua vez, era preparada de múltiplas formas: assada (*rosta*), fervida (*lessa*) ou frita em panela, demonstrando a plena utilização do animal na culinária cotidiana.

Outra contribuição importante para a culinária local é o bife à milanesa (Figura 6), inicialmente elaborado com carne de porco. Somente recentemente, nos últimos cinquenta anos, a produção de carne bovina ganhou maior destaque na região. Algumas famílias também preparavam o bife à milanesa com carne de galinha, demonstrando a adaptabilidade e a evolução das receitas ao longo do tempo. Segundo o Depoimento F (2019) e J (2022), respectivamente: “*Bife milanesa fazia também, a mãe fazia de gado e galinha*”. *Às vezes era de gado, às vezes de porco, às vezes até a carne branca da galinha o peito.*

---

<sup>13</sup>Lessa: carne de galinha cozida em água e sal.

Figura 6 – Bife à milanesa



Fonte: Acervo pessoal (2025)

Os depoimentos confirmam a centralidade do porco na dieta e na sociabilidade das famílias da Quarta Colônia. Tal como observam Frigo, Saraiva e Lunardi (2021), a criação suína ajustava-se às amplitudes térmicas locais e às práticas de conservação vigentes, permitindo o aproveitamento integral do animal. As entrevistas evidenciam que nenhuma parte do porco era descartada. A gordura transformava-se em banha e torresmo; uma manta de toucinho, salgada, era reservada para uso posterior; presunto e salame eram pendurados para cura; ossos carnudos eram fritos e armazenados em latas sob banha; miúdos compunham morcilha (*codeguin*) ou eram imediatamente consumidos; e a gordura remanescente ainda servia à produção de sabão artesanal.

Outras narrativas detalham técnicas complementares: *carne de porco “charqueada” cozida na própria banha, couro salgado para o feijão, ossos carnudos cozidos apenas em água e sal* (Depoimento D, 2019). Há referências à conservação de cortes fritos imersos em banha, bem como à elaboração de copa, queijos de bucho (*formaggio di maiale*) e pulmões temperados (Depoimento E, 2019). A carne suína também aparecia em preparações cotidianas, como o bife à milanesa, “*era o que se tinha de carne, e bem bom, bem macio*” (Depoimento B, 2019). O *codeguin*, descrito como “*morcilha branca*”, incluía couro e miúdos moídos, condimentados com cebola, alho e pimenta (Depoimento F, 2019). Até mesmo o coalho podia ser obtido do bucho do porco, tratado com vinagre, para a produção caseira de queijos (Depoimento A, 2019). A peça identificada como *sàunde* (presunto enrolado após retirada da camada adiposa), vive ainda na memória culinária local (Depoimento K, 2022).

A análise demonstra que a suinocultura familiar, associada a um regime de aproveitamento integral do animal, desempenhou papel crucial na sobrevivência e na construção simbólica da Quarta Colônia. Além de fornecer proteína em épocas de limitada oferta de carne bovina, o porco estruturava práticas de sociabilidade: a matança reunia vizinhos em mutirão, consolidando laços comunitários e possibilitando a circulação de saberes culinários. A multiplicidade de produtos obtidos: embutidos, banha, conservas, queijos e sabões, reflete uma lógica de autonomia doméstica, em que técnicas de cura, fritar na banha e escaldamento garantiam estoque prolongado de alimentos. Essa herança técnica e cultural reforça a pertinência de incluir os produtos suínos artesanais entre os itens da CBST, tanto pela relevância histórica quanto pelo potencial de dinamização do turismo gastronômico contemporâneo.

A polenta (Figura 7), igualmente comida emblemática entre os descendentes de imigrantes italianos, manteve posição central na dieta familiar e nos restaurantes da Quarta

Colônia, sobretudo quando servida na tradicional tábua de frios. Costa Beber e Gastal (2020, p. 211) observam que “a polenta foi e ainda é o elo entre a Itália e o Brasil, como alimento e como símbolo de identidade”, mesmo tendo sido historicamente associada à “comida de pobre”. A matéria-prima, o milho, cultivado pelas próprias famílias, era moída em engenhos acessados após longas jornadas a cavalo, experiência outrora motivo de constrangimento, mas hoje reinterpretada como marcador étnico-territorial (Froehlich; Vendruscolo, 2012).

Figura 7 – Preparo da polenta



Fonte: Acervo pessoal (2025)

Nas gerações mais recentes, todavia, verifica-se declínio do consumo. Frigo, Saraiva e Lunardi (2021) mostram que muitas netas conhecem o preparo, mas recorrem à internet para confirmar receitas, revelando distanciamento afetivo; relatam ainda que seus filhos preferem hambúrgueres e batatas fritas à polenta. Os testemunhos coletados neste estudo corroboram essa tendência; a receita tradicional - farinha de milho, água e sal, cozida lentamente por cerca de noventa minutos no fogão a lenha, já não integra todas as refeições. No passado, era presença constante, inclusive na merenda<sup>14</sup> escolar. Com o tempo, foi deslocada pelo pão caseiro, “*bem clarinho, sovado*” e assado em forno de barro (Figura 8) (Depoimento F, 2019).

<sup>14</sup>Além de designar o lanche escolar, o termo “merenda” é empregado pelos descendentes de italianos para nomear o momento de pausa destinado à alimentação durante o trabalho na roça.

Figura 8 – Forno de barro



Fonte: Acervo pessoal (2025)

Apesar disso, a polenta mantém forte valor simbólico. Vários depoimentos indicam consumo atual em contextos festivos e na oferta turística de culinária italiana. As práticas de reaproveitamento permanecem vividas: a sobra da polenta do jantar, fatiada e assada no dia seguinte, integra o café da manhã (Depoimentos G e B, 2019). Alguns relatos ainda a preparam “*devagarzinho, mole, com queijo e salame*” (Depoimento F, 2019), reforçando sua função identitária. Mudanças técnicas também se notam: a antiga panela de ferro, mexida a dois, cede parcialmente lugar à panela de pressão aberta, “*que encurta e facilita o cozimento, resultando num creme*” (Depoimento L, 2022).

Esses resultados apontam, portanto, para uma dialética entre continuidade e transformação. O decréscimo do consumo diário convive com a patrimonialização da polenta como símbolo culinário nas festas e restaurantes da Quarta Colônia. Ao mesmo tempo, adaptações tecnológicas, novos utensílios e modos de preparo, ilustram o dinamismo cultural da cozinha territorializada, que negocia tradição e contemporaneidade sem perder de vista o valor identitário desse prato.

Para acompanhar a polenta, uma opção rápida de preparo era a fortaia (Figura 9), que, quando servida junto à polenta, compunha muitas vezes o jantar: “*a Fortaia se comia bastante, queijo com salame e cebolinha. Frita o salame com a cebolinha e depois coloca o ovo com o queijo*” (Depoimento D, 2019). Além da polenta e da fortaia, outro alimento presente na merenda era a batata-doce, que desempenhou um papel significativo na alimentação dos descendentes de italianos. Considerada um “alimento coringa”, a batata-doce era versátil, podendo ser consumida em todas as refeições, seja assada ou cozida. Além disso, depois de colhida, ela mantinha-se fresca por mais tempo se deixada ao ar livre ou na terra. Conforme relatos dos Depoimentos A e F (2019), respectivamente: “*Batata doce se comia mais*”. “*Batata doce, naquela época se comia batata doce a qualquer hora, quando tinha fome era o lanche*”.

Abatata doce volta a mesa das famílias com apelo nutricional, de comida saudável e nas agroindústrias comercializada na forma de *chips* (cortada fina em rodela e assada).

Figura 9 – Fortaia



Fonte: Acervo pessoal (2025)

O queijo (Figura 10) ocupa posição central na dieta dos descendentes de imigrantes italianos da Quarta Colônia, configurando-se como “elemento articulador” de praticamente todas as preparações, de massas, sopas e risotos a merendas e sobremesas, sendo recorrentemente denominado “rei da mesa”. Vendruscolo, Ceretta e Froehlich (2019) e Zanini (2008) destacam seu papel proeminente na identidade cultural local, uma vez que os queijos artesanais são considerados produtos emblemáticos da herança culinária italiana do território. Embora a produção familiar cotidiana tenha diminuído e, em muitas agroindústrias, tenha evoluído para formatos industriais, como a introdução do queijo de iogurte (Vendruscolo; Ceretta; Froehlich, 2019), o queijo preserva uma dupla função: atua como protagonista, conferindo “essência” a pratos como risoto, fortaia e determinadas sopas, e como coadjuvante, compondo tábuas de frios e integrando lanches matutinos e noturnos.

Figura 10 – Queijo



Fonte: Acervo pessoal (2025).

Os depoimentos permitem delinear um conjunto de preparações reconhecidas como comidas emblemáticas, capazes de reforçar a gastronomia, ativo líder da CBST da Quarta Colônia. Entre elas figuram pratos já consolidados no circuito turístico e nas festas comunitárias, tais como o risoto de galinha, o bife à milanesa, a sopa de *agnolini*, a polenta, os embutidos que compõem a tábua de frios e a fortaia. Essa configuração ilustra, conforme Costa Beber e Gastal (2020, p. 212), “o surgimento de uma comida emblemática, tratada como ‘italiana’, que reproduz no cotidiano pratos de uso anticotidiano e vice-versa, ao mesmo tempo que incorpora novos alimentos ao uso cotidiano”. Desse modo, a gastronomia local articula tradição e inovação, afirmando-se como eixo estratégico de valorização cultural e de desenvolvimento territorial sustentável na Quarta Colônia promovido pelo turismo.

Além disso, há alimentos que, embora sejam novidade nas mesas atuais, possuem uma longa tradição nas mesas dos descendentes de imigrantes italianos, como a minestra e o *bigoli*. Para esse grupo, esses pratos representam não apenas uma refeição, mas também a identificação com sua cultura e tradições. É importante ressaltar que o valor desses pratos vai além do aspecto nutricional, pois eles carregam consigo significados culturais e históricos que conectam as pessoas às suas origens e comunidades e que são singulares. Essa singularidade da comida da Quarta Colônia passa a ter valor patrimonial e turístico: “cujo imaginário da comida cotidiana é levado as festas turísticas com um cardápio híbrido<sup>15</sup> que demonstram um modo de vida cuja etnicidade é um traço marcante na construção da identidade local” (Costa Beber; Gastal, 2020, p. 215).

No âmbito da comida emblemática da Quarta Colônia, destaca-se que os visitantes formam ou reforçam a percepção de que os residentes locais se empenham em compartilhar as singularidades do território. A ideia de fartura manifesta-se nas festas comunitárias por meio da variedade de pratos oferecidos, constituindo um ritual típico do consumo alimentar regional (Froehlich; Vendruscolo, 2012). Na análise desses autores, a tipicidade vincula-se diretamente à tradição dos saberes transmitidos intergeracionalmente e preservados pelo grupo que os reivindica, materializando-se na gastronomia e nos respectivos produtos agroalimentares.

A gastronomia identitária da Quarta Colônia e ativo líder da CBST, identificada a partir da longa trajetória histórica do território e referenciada neste estudo, pode ser fortalecida pelo *Bigoli*, Talharim ou *Taiadelli/Taiadei*, Nhoque, Sopa de Minestra e Sopa de *Agnolini*, Bife à Milanesa (porco e gado), Risoto de Frango, Salame, Morcilha ou *Codeguin*, Copa ou Presunto, Polenta, Fortaia e Queijo. Junto a isso está a nostalgia dos sabores passados e são eles que inspiram o ressurgimento de práticas cotidianas, especialmente das nonas, para o consumo turístico do imaginário da italianidade. Além disso, outros alimentos foram mencionados nas entrevistas e poderão vir a fortalecer a cesta e o turismo gastronômico da Quarta Colônia, porém, neste momento, consideramos os mencionados como emblemáticos.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O turismo no território da Quarta Colônia, com ênfase no segmento gastronômico vinculado à italianidade local, tem apresentado uma expansão significativa nos últimos anos. Esse processo tem sido impulsionado por iniciativas do CONDESUS, especialmente a partir da

---

<sup>15</sup>A referência ao cardápio híbrido é a inclusão do churrasco e da maionese, por exemplo, com o risoto e a sopa de *agnolini*

intensificação de ações no início dos anos 2000, que buscaram consolidar uma identidade territorial ancorada na gastronomia, aqui compreendida como "comida emblemática", isto é, aquela que expressa elementos culturais singulares de um grupo social e do território ao qual pertence. No entanto, as novas estratégias de desenvolvimento turístico, como aquelas associadas ao projeto do Geoparque Quarta Colônia e à introdução de empreendimentos de luxo, não priorizam a valorização da gastronomia local como eixo estruturante da identidade territorial. Observa-se, de maneira ainda incipiente, a adoção de estratégias de associação à reputação já consolidada do território, como meio de agregar valor e legitimidade às novas iniciativas.

A partir da análise dos depoimentos coletados, foi possível identificar 14 comidas consideradas emblemáticas do território. Destas, nove já possuem expressão turística, sendo símbolos de pertencimento cultural e marcando presença tanto nos cardápios de restaurantes de culinária italiana quanto nas festas comunitárias locais: risoto de frango, bife à milanesa (bovino ou suíno), sopa de *agnoline*, polenta, fortaia, queijo, salame e copa. As demais, embora igualmente carregadas de memórias e identidade, ainda não são exploradas comercialmente no contexto turístico. São elas: *bigoli*, talharim (*taiadelli/taiadei*), nhoque, sopa de minestra e morcilha (*codeguim*).

O abandono dessas comidas no cotidiano alimentar e, conseqüentemente, sua ausência na mesa do turista não foi explicitamente justificado nos depoimentos. No entanto, é possível inferir que esse desaparecimento esteja relacionado à percepção dessas preparações como "comida de pobre", associadas a origens humildes ligadas ao período da imigração e colonização no território. Embora ainda componham o cardápio doméstico de muitas famílias descendentes de imigrantes na Quarta Colônia, esses alimentos não são acionados como produtos de interesse turístico, embora mantenham valor simbólico e identitário na cultura local. Isso pode ser atribuído, em parte, ao desconhecimento de seu potencial distintivo enquanto expressão da chamada "comida com identidade". Para muitos sujeitos locais, essas receitas são vistas como recursos alimentares genéricos, não percebidos como elementos específicos e diferenciadores.

Paradoxalmente, na Itália, especialmente na região do Vêneto, essas mesmas preparações estão presentes em cardápios que vão desde estabelecimentos simples até restaurantes sofisticados, evidenciando sua valorização cultural em contextos distintos.

Além disso, transformações socioculturais e econômicas contribuíram para o desuso dessas práticas culinárias tradicionais. Entre os principais fatores, destacam-se: a redução da população residente em áreas rurais, a maior inserção da mulher no mercado de trabalho e a crescente presença de alimentos industrializados, que alteraram significativamente os hábitos alimentares locais.

Diante desse panorama, observa-se que a oferta gastronômica da Quarta Colônia ainda se restringe a algumas preparações específicas, predominantemente encontradas em agroindústrias familiares, nos lares de descendentes de imigrantes italianos e em festividades comunitárias. Embora alguns restaurantes comecem a inserir pratos tradicionais em seus cardápios, ainda que de forma incipiente, diversas outras preparações de igual relevância seguem subexploradas pelo turismo gastronômico. Essa subutilização pode ser atribuída tanto à ausência de reconhecimento de seu potencial turístico quanto à persistência de uma "vergonha

social" relacionada às suas origens modestas, apesar de carregarem profundo valor simbólico e cultural.

A valorização dessas receitas tradicionais pode desempenhar um papel central no fortalecimento da identidade dos recursos territoriais e na consolidação de uma gastronomia distintiva da Quarta Colônia, território que, apesar de já ser reconhecido regionalmente por sua gastronomia, ainda não se consolidou plenamente como destino turístico gastronômico, embora apresente amplo potencial para isso. A chamada “cozinha emblemática” local revela que as experiências territoriais, sob a perspectiva da CBST, são fruto de uma riqueza cultural acumulada ao longo do tempo e se mantêm em constante processo de ressignificação, à medida que novas identidades são incorporadas pelas comunidades locais.

Nesse contexto, o turismo configura-se como um instrumento estratégico de mediação entre visitantes e residentes, ao passo que a gastronomia típica assume o papel de ativo líder da CBST. Sua presença manifesta-se de forma transversal nas rotinas alimentares cotidianas, nos encontros familiares, nas festas comunitárias, nos restaurantes de gestão familiar, nas agroindústrias e mesmo nas interações informais entre descendentes de imigrantes e demais habitantes que escolheram a Quarta Colônia como território de vida e de experiências.

Diante desse cenário, propõe-se a incorporação dessas comidas tradicionais no processo de construção da CBST da Quarta Colônia, reconhecendo seu valor tanto como experiência turística quanto como expressão autêntica da identidade territorial. A identificação e valorização da CBST no território configuram-se, portanto, como uma estratégia eficaz para articular o patrimônio gastronômico local à promoção do desenvolvimento turístico sustentável, reconhecendo os saberes agroalimentares das comunidades de origem italiana como o principal ativo territorial.

Ressalta-se, por fim, que uma das limitações da presente pesquisa refere-se ao fato de a proposta de construção da CBST ter se originado exclusivamente da análise teórico-metodológica, e não de um processo participativo de pesquisa-ação desenvolvido com distintos atores locais diretamente envolvidos.

## **AGRADECIMENTOS E INFORMAÇÕES**

Agradecemos ao CNPq pelos recursos financeiros concedidos através dos projetos: Patrimônio gastronômico da Quarta Colônia de imigração Italiana: dos saberes aos sabores aprovado pela Chamada MCTIC/CNPqNº 28/2018 (Processo: 428406/2018-1) e “Relatos e retratos da comida na região da Quarta Colônia de imigração Italiana aprovado Chamada CNPq/MCTI/FNDCT No 18/2021 - Faixa B - Grupos Consolidados (Processo: 406467/2021-8).

O projeto está aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto De Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha sob o CAAE: 69863617.1.0000.5574.

## REFERÊNCIAS

- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BARTH, F. **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Contracapa Livraria. Rio de Janeiro, 2000.
- CANDAU, J. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2019.
- CAZELLA, A. A., DORIGON, C.; PECQUEUR, B. Da economia de escala à especificação de recursos territoriais: introdução ao dossiê “Desenvolvimento Rural e a Cesta de Bens e Serviços Territoriais”. **Raízes: Revista De Ciências Sociais E Econômicas**, v. 24, n 1, p.1–21, 2022. <https://doi.org/10.37370/raizes.2022.v42.797>
- CAZELLA, A. A. *et al.* A construção de um território de desenvolvimento rural: recursos e ativos territoriais específicos. **Redes**. Santa Cruz do Sul. V. 24, n. 3, p. 49-74, 2019.
- CERETTA, C. C. **As representações sociais nas festas de padroeiros da Quarta Colônia/RS**. Santa Maria. 202f. Tese (Doutora em Extensão Rural). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2017.
- CERVO, C. B. **O patrimônio cultural na cozinha: o papel da mulher no território da Quarta Colônia, RS, Brasil**. 83f. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2022.
- COELHO-COSTA. E. R. Breves considerações sobre comida local, terroir, indicações geográficas e turismo gastronômico. **DRd – Desenvolvimento Regional em debate**, v. 9, Ed. esp. 2, p. 262-293, 2019.
- COSTA BEBER, A. M.; GASTAL, S. Turismo, cotidianos e comida. **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v.18, n. 2, p. 207-217, 2020.
- FLEXOR, G.; BENAVIDES, G. C. Multifuncionalidade da agricultura e diferenciação territorial no sul fluminense: uma perspectiva em termos de cesta de bens. In. CAZELLA, A., MALUF, R. **Agricultura familiar: multifuncionalidade e desenvolvimento territorial**. Rio de Janeiro: Mauad X, p. 193- 208, 2009.
- FRIGO, M. S., PONS, M. E. D.; LUNARDI, R. A comida emblemática da Quarta Colônia como meio de interação cultural e social. **Revista de Estudos Interdisciplinares**, v. 5, n.6, p. 245-258, 2023.
- FRIGO, M. S., SARAIVA, C. N. DE O.; LUNARDI, R. Culinária dos imigrantes italianos no Brasil: um legado sem herdeiros? **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, UCS, v.13, n.4, p.988-1007, 2021.
- FROEHLICH, J. M. **Rural e natureza: a construção social do rural contemporâneo na região central do Rio Grande do Sul**. Rio de Janeiro. 220 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2002.

FROEHLICH, J. M.; ALVES, H. F. I. Novas identidades, novos territórios: Mobilizando os recursos culturais para o desenvolvimento territorial. **Extensão Rural**, Universidade Federal de Santa Maria, n. 14, p. 65- 90, 2007.

FROEHLICH, J. M.; ROQUE, A. P. O Território Quarta Colônia sob o enfoque da Cesta de Bens e Serviços Territoriais: uma perspectiva histórica. **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, Campina Grande, v. 42, n1, p. 168–185, 2022.

FROEHLICH, J. M.; VENDRUSCOLO, R. A construção social da identidade territorial Quarta Colônia: tramas e sentidos da narrativa. In: Froehlich, José Marcos. (Org.). **Desenvolvimento Territorial: Produção, identidade e Consumo**. Ijuí: Unijuí, 2012.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: Editora Atlas, 2011.

HIRCZAK M. et al. From the basket of goods to a more general model of territorialized complex goods: concepts, analysis grid and questions. **Canadian Journal of Regional Science**, v. 31, n. 2, p. 241-260, 2008. Disponível em: <https://idjs.ca/images/rcsr/archives/V31N2-HIRCZAK-MOALLA.pdf>. Acesso em 22 fev. 23.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice Editora Revista dos Tribunais, 1990.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). IBGE Cidades. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/>. Acesso em: 5 de abril de 2024.

LENCLUD, G. **La tradition n'est plus ce qu'elle était**: Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie. Terrain. 1987.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, v.7, n.16, p.145-156, 2001.

MACIEL, M. E. MOREIRA, E. C. Tradições alimentares e comidas emblemáticas. **Illuminuras**, Porto Alegre, v. 20, n. 51, p. 10-25, 2019.

MELLO, C. I.; FROEHLICH, J. M. O bem que falta na cesta: o artesanato no território da Quarta Colônia, RS. **Estudo, Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 27, n.2, p. 282-306, 2019.

MOLLARD, A. Qualité et développement territorial: une grille d'analyse théorique a partir de la rente. **Économie Rurale**, Paris, v. 263, n. 261, p. 16-34, 2001.

PECQUEUR, B. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. **Économie rurale**, Paris, v. 26, n.1, p. 37-49, 2001.

PLUMMER, Ken. Identidade. In: **Dicionário do Pensamento Social do Século XX**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 1996. p. 369 – 371.

RIBEIRO, M. B., CAPELLESSO, A. J. CAZELLA, A. A. Construção de mercados por agroindústrias familiares: análise sob a perspectiva da abordagem da cesta de bens e serviços territoriais. **DRd – Desenvolvimento Regional em Debate**, v. 14, p. 815–841, 2024.

ROBERTSON, R. Glocalization: Time-space and homogeneity-heterogeneity. *In*: FEATHERSTONE, M.; S. LASH; R. ROBERTSON (eds.). **Global Modernities**. Londres: SAGE, p. 25-44, 1995.

ROCA, Z. Affirmation of Regional Identity between Rhetoric and Reality: evidence from Portugal. *In*: BONESCHANSKER, E. *et al.* (eds). **Cultural Uniqueness and Regional Economy**. Leeuwarden: Fryske Akademy, 2004, p. 29-52.

SILVEIRA, P. R. C. *et al.* Identidades socioculturais e Sistemas agroalimentares localizados. *In*: Froehlich, J. M. (Org.). **Desenvolvimento Territorial - Produção, Identidade e Consumo**. Ijuí: Editora da Unijuí, 2012, p. 353-383.

VENDRUSCOLO, R. **Somos da Quarta Colônia**: os sentidos de uma identidade territorial em construção. 209f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2009.

VENDRUSCOLO, R.; CERETTA, C. C.; FROEHLICH, J. M. O queijo colonial da Quarta Colônia, Brasil: entre artesanidade, informalidade e tipicidade difusa: a persistência ameaçada. *In*: SUZUKI, J. C.; LAURENT, F.; ARAÚJO, V. B. (Org). **Transições produtivas, agroecológicas e culturais no campo brasileiro**. São Paulo: FFLCH/USP, 2019, p. 142-168.

ZANINI, Maria Catarina. C. Pertencimento Étnico e territorialidade: Italianos na região central do Rio Grande do Sul (Brasil). **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 13, n. 3, p. 140-163, 2008.

ZIEMANN, D. R; FIGUEIRÓ, A. S. Avaliação do potencial geoturístico no território da proposta Geoparque Quarta Colônia. **Revista do Departamento de Geografia**, Universidade de São Paulo, v. 34, p. 137-149, 2017. Doi: 10.11606/rdg.v34i0.135156